

La filière de la viande porcine

Contenu

Caractéristiques générales de la filière	2
Carte de la filière viande porcine Suisse	5
Le prix du porc	6
Coûts de production	10
Comparaison UE - Suisse du prix à la production et consommateur	11
Distribution de la valeur en filière	12
Qualité de la viande porcine	12
Enjeux de la filière viande porcine	14
Conclusions, sources et liens utiles	16



Impressum

Edition	AGRIDEA Jordils 1 CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 www.agridea.ch
Auteur-e-s	Pascal Python, Fabienne Gresset, Sophie Réviron, Lauriane Dani, AGRIDEA
Groupes	Productions animales, Marchés et filières
Relecture	René Eicher, président de la section romande de Suisseporcs ; Adrian Schütz, gérant suppléant de Suisseporcs ; Olivier Pittet, Institut agricole de l'Etat de Fribourg
Mise en page	AGRIDEA
Article no	3542
© AGRIDEA, janvier 2021	

Les points essentiels

- La viande de porc est la première viande consommée en Suisse.
- La production porcine valorise de nombreux coproduits de l'industrie agroalimentaire à l'exemple du petit-lait des fromageries et des coproduits de meunerie.
- La production indigène est très élevée avec une part importante de labels.
- La sélection a permis d'énormes progrès de productivité en reproduction, engraissement (gain moyen quotidien et indice de consommation) et qualité de la viande et de la graisse.
- Les producteurs sont confrontés à de nombreux défis : volatilité des prix liée au cycle du porc, prix réalisés insuffisants ces dernières années pour couvrir leurs coûts de production, réduction de l'utilisation des antibiotiques, recul de la consommation de viande et exigences croissantes pour le bien-être animal.

Caractéristiques générales de la filière

- L'effectif porcin en Suisse compte environ 1,36 millions de porcs en 2019. Les porcelets et porcs d'engraissement représentent 91,8% de cet effectif alors que les truies ne représentent que 8% et les verrats 0,2%.
- Poids économique de la filière porcine: la filière porcine représente 8,8% de la valeur (aux prix courants, estimation 2019) de la production de la branche agricole qui s'élève à 11 milliards CHF. La viande bovine pèse 12,6% de la valeur. Les filières bovine et porcine sont les deux poids lourds de la production de viande.
- La branche porcine est bien organisée. Suisseporcs est chargé de la défense des intérêts des producteurs et SUISAG est le centre de prestations pour la production porcine (élevage, centre de testage, semences, génétique et service sanitaire porcin).



Production

Depuis les années 2000, le nombre et la structure des exploitations ont beaucoup évolué. Le nombre d'exploitations porcines a diminué de plus de la moitié (5821 en 2019). Entre 2000 et 2019, le pourcentage de détenteurs porcins à posséder moins de 200 porcs est passé de 87% à 65% et le pourcentage de porcs appartenant à des effectifs de moins de 200 bêtes est passé de 42% à 18%. Malgré une évolution des effectifs à la hausse par exploitation (234 porcs de toute catégorie par exploitation en moyenne), les porcheries helvétiques restent de taille familiale en comparaison internationale.

De plus, l'ordonnance sur les effectifs maximums limite la taille des exploitations porcines. Par ailleurs, la productivité s'est accrue de 24% entre les années 2000 et 2016 (Agristat 2017–11). Cette augmentation importante est explicable par des progrès à plusieurs niveaux de l'élevage, notamment la génétique, la santé et l'alimentation. Ces améliorations ont permis d'augmenter non seulement le poids mort moyen par porc gras mais surtout le nombre de porcelets sevrés par truie.

En production porcine, différents types d'exploitations (figure 1) coexistent :

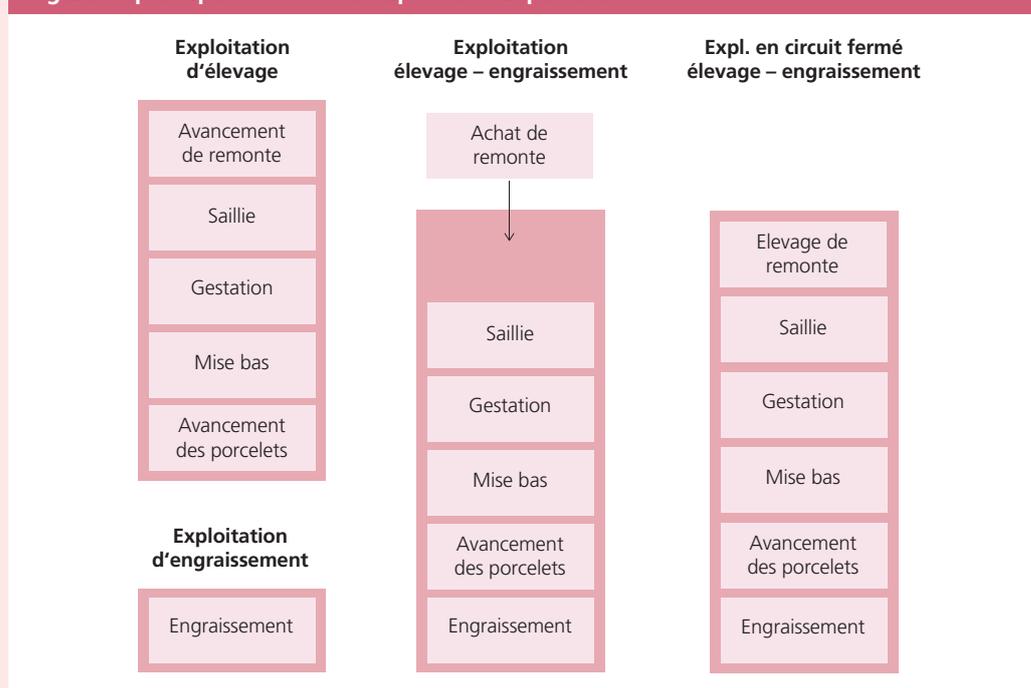
Les **exploitations d'élevage** vendent les porcelets à 25 kg (porcelets avancés) ou éventuellement directement après le sevrage (dans ce cas, les porcelets passent par des **exploitations d'avancement**).

Les **exploitations d'engraissement** achètent les porcelets aux exploitations d'élevage ou d'avancement.

Les **exploitations d'élevage et d'engraissement** fonctionnent en circuit fermé avec leurs propres reproducteurs ou achètent la remonte.

Les **rings** ou **cercles d'éleveurs** sont un moyen de répartir le travail dans la production de porcelets. Une exploitation gère la saillie et la gestation, et d'autres exploitations s'occupent de la mise bas et du sevrage.

Figure 1: principales formes d'exploitations porcines



Source: classeur production porcine, AGRIDEA

Conditions de détention

Au niveau des conditions de production, les exploitations porcines participent largement aux programmes éthologiques de la confédération (source: rapport agricole 2018).

Un peu plus de 66% des porcs sont élevés dans des porcheries particulièrement respectueuses des animaux (SST; 51% des exploitations) et 51% bénéficient de sorties régulières en plein air (SRPA; 50% des exploitations).



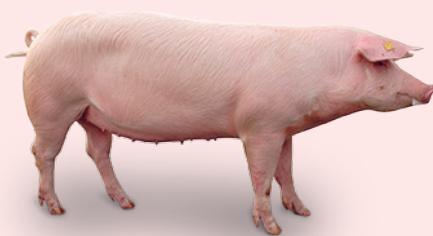
Porcherie bâtie en 2004, 560 places PPE (places porcs à l'engrais) avec halle d'engraissement de porcs ouverte, compatible avec SST et SRPA.

Races

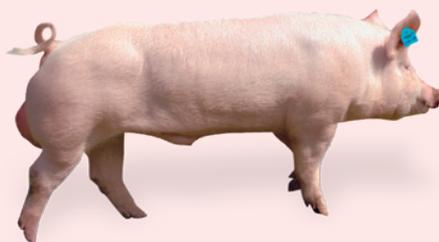
Les races principalement rencontrées en Suisse sont les suivantes :

- Lignée maternelle: Grand Porc Blanc suisse (GPB), Landrace (LS);
- Lignée paternelle: Premo® (lignée paternelle Grand Porc Blanc GPBP), Duroc (D), Piétrain (P).

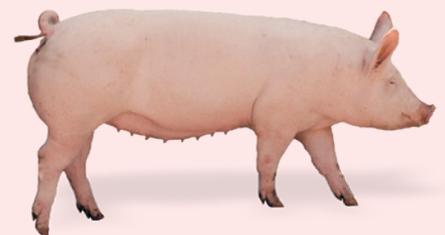
Au niveau de la sélection, l'accent est mis sur l'aptitude à l'engraissement et la qualité de la viande chez les lignées paternelles. Dans les lignées maternelles, on recherche une bonne fécondité et de bonnes qualités maternelles. Dans la race de la lignée maternelle la plus répandue en Suisse, le Grand Porc Blanc, les truies produisent en moyenne 27,5 porcelets sevrés par an. Les truies de boucherie (truie F1 x Premo®) ont un gain moyen quotidien proche de 660 g/jour. Les truies de boucherie consomment en moyenne 2,45 kg d'aliment par kg de croît et leur viande est composée de 57,9% de viande maigre (références 2018).



Landrace



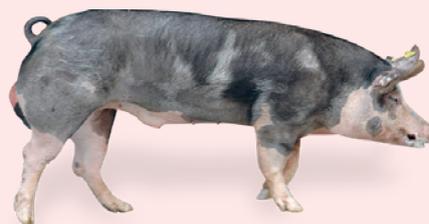
Premo®



Grand Porc Blanc suisse

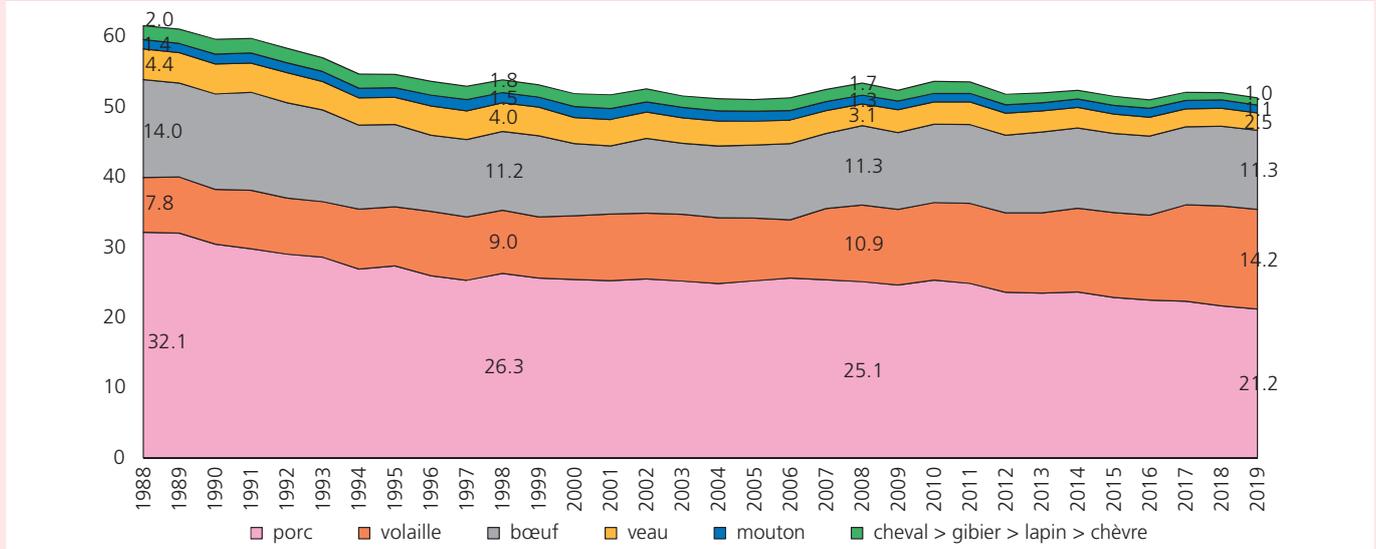


Duroc



Piétrain

Figure 2 : évolution de la consommation en Suisse entre 1988 et 2019, en kg EPV¹ par habitant et par an



Source : Proviande

Vue d'ensemble

Malgré la baisse de la consommation de viande de porc par habitant, la consommation totale diminue dans une moindre mesure grâce à l'augmentation de la population.

A court terme, les chiffres de l'OFS indiquent que le cheptel porcin a reculé de 57 900 individus (-4,1%) en 2019. La production indigène et le nombre d'abattages (-107 000 porcs, -4,2%) ont baissé par rapport à 2018.

La baisse des abattages (données provisoires selon Agristat) a été très marquée en septembre (-31 100 abattages, -13,4%) et en novembre 2018 (-20 400 abattages, -8,6%). Cette forte baisse est probablement liée à l'échéance de septembre pour l'interdiction du caillebotis intégral. Au total, 168 900 tonnes EPV ont été produites en Suisse en 2019. La part indigène de la consommation est de 92,7%. Environ 1600 tonnes EPV ont été exportées et environ 15 000 tonnes EPV ont été importées, principalement en provenance d'Allemagne, et dans une moindre mesure, d'Autriche et du Portugal. 182 300 tonnes EPV ont été consommées.

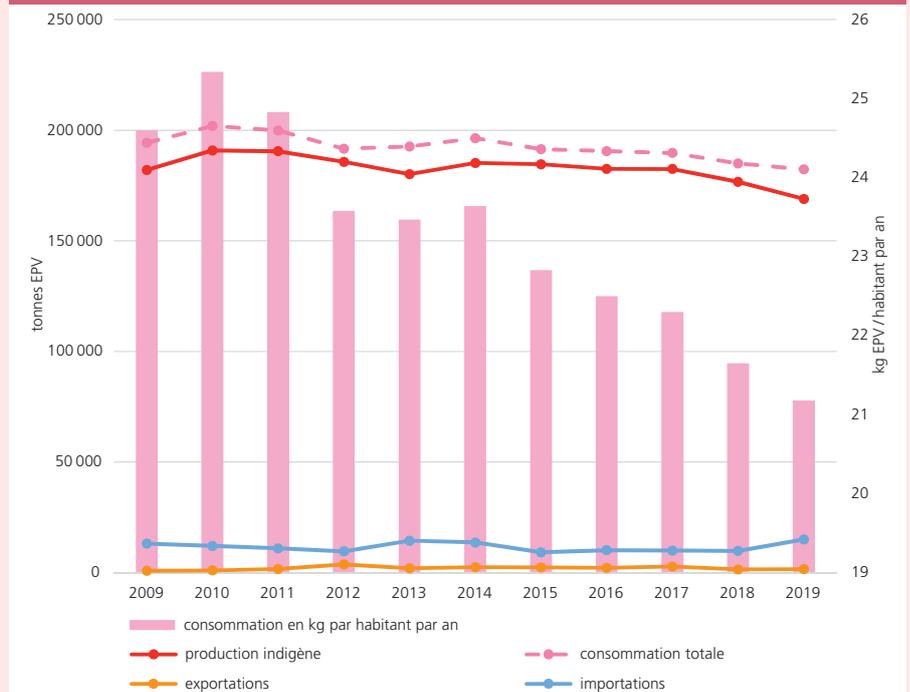
Les chiffres de consommation par habitant montrent un fort recul de la viande porcine en 2019: -0,5 kg (-2,2%). Cette baisse équivaut à 2700 t EPV ou à 39 400 porcs de moins à produire.

Consommation

La viande de porc représente environ 41% de la viande consommée en Suisse. Il s'agit de la 1^{ère} viande consommée devant la volaille et le bœuf, malgré un recul de 3,4 kg EPV¹ par habitant et par an en 10 ans (-14%). Elle perd des

parts de marché au profit de la viande de volaille. Le tourisme d'achat n'est pas pris en compte dans la statistique.

Figure 3 : consommation, production, importations et exportations de viande de porc en Suisse



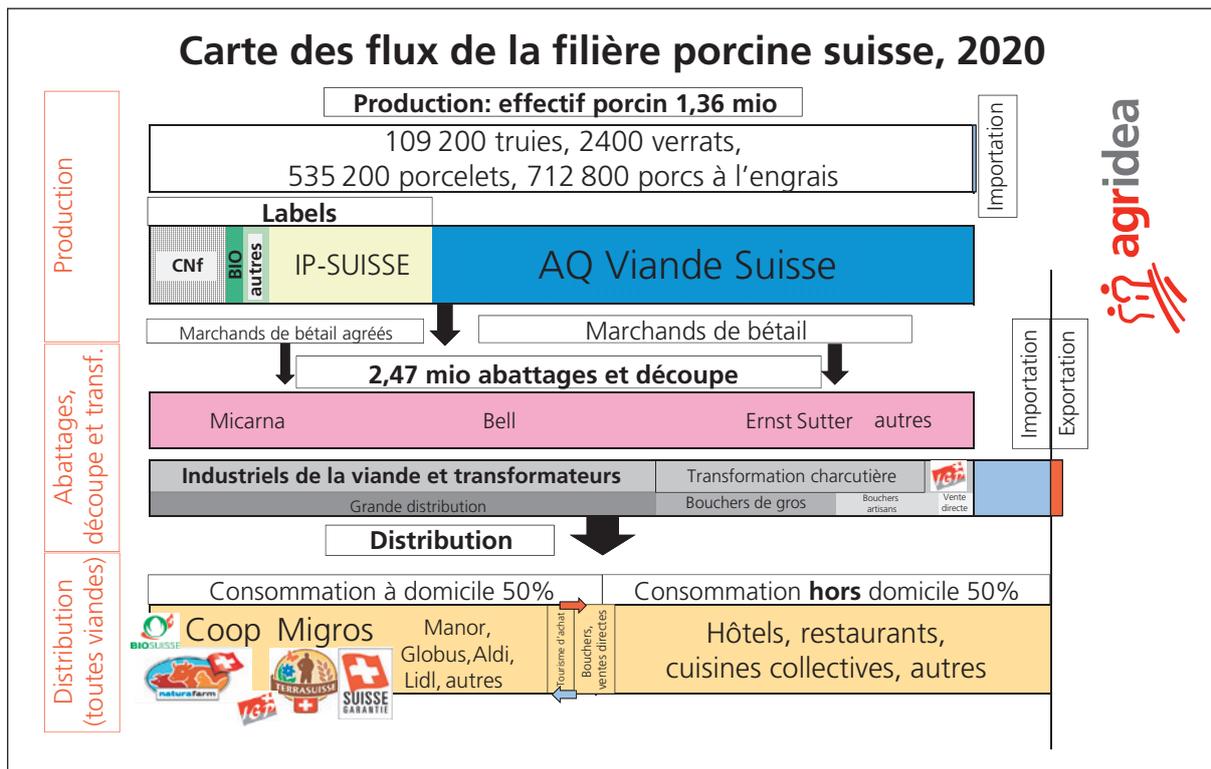
Source : Proviande

¹ EPV (Equivalent Poids de Vente): équivalent viande prête à la vente, donnée pertinente pour l'alimentation humaine, coupe commerce de détail. La différence entre la quantité poids mort et la quantité EPV est de l'ordre de 19,4% (déchets de découpe).

Carte de la filière viande porcine suisse

La carte ci-après illustre l'ensemble de la filière du producteur jusqu'au consommateur, en passant par l'abattage et les différents canaux de mise en vente. La longueur des barres horizontales est à l'échelle des parts de marché en volume. La difficulté dans l'élaboration d'une telle carte réside dans l'estimation de la répartition entre la production conventionnelle (AQ Viande Suisse) et les productions labellisées (IP-Suisse, Bio Suisse, SwissPrimPorc, Naturafarm, etc.), puis dans l'identification des canaux de commercialisation. La complexité des filières et la confidentialité de l'information sur les parts de marché en font un exercice compliqué.

Figure 4: carte de la filière de la viande porcine en Suisse, 2020



Remarque sur l'effectif porcin: le chiffre de 1,36 mio correspond à l'effectif recensé au jour de référence. En réalité l'effectif moyen annuel est estimé à 2,79 mio en considérant trois séries par année pour les porcs à l'engrais.

Sources : P. Python, S. Révion, AGRIDEA (données 2019 d'après OFAG, OFS, OSAV, Proviande, USP)

Commentaires et faits importants concernant la filière porcine; de la production à la mise en marché de la viande

- Il existe une grande diversité de labels qui offrent des garanties en matière de protection de l'environnement, de bien-être animal ou de qualité gustative de la viande.
- L'achat des porcs se fait par le biais de marchands de bétail, sous licence lorsqu'il s'agit de viande labellisée.
- Le secteur de l'abattage et du traitement de la viande est dominé par 2 grands groupes: Micarna SA et Bell SA.
- Une part importante de la viande, environ 30%, est transformée en charcuterie.
- La grande distribution reste le canal de transformation dominant: elle possède environ 60% des parts de marché. Le reste des parts de marché se divise entre les bouchers en gros (environ 20%), les bouchers artisans (environ 15%) et les producteurs en vente directe (environ 5%).
- 92,7% de la viande porcine consommée en Suisse en 2019 est indigène. Près de 15 000 tonnes de viande EPV ont toutefois été importées (8,2% de la consommation totale), provenant principalement d'Allemagne et d'Autriche. Une part infime de la production indigène (0,9%) a été exportée. Les importations non dédouanées comme le tourisme d'achat et la contrebande, qui ne sont pas intégrées dans les statistiques de la consommation, concurrencent la production indigène.
- Comme pour la viande bovine, la moitié de la viande de porc est consommée hors domicile.

Labels

Il existe différents labels pour la viande de porc. AQ Viande Suisse (AQ) est le label « standard » qui concerne 65% des porcs. L'exigence principale de son cahier des charges est le respect des prestations écologiques requises (PER). 35% des animaux restant est commercialisé sous différents labels (chiffres pour l'année 2019), dont plus de 20% sous IP-Suisse (IPS). Coop Naturafarm (Cnf) vient ensuite avec presque 10%, suivi de 3% d'autres labels (SwissPrimPorc, NatureSuisse, Porcs d'alpage, Porcs de Prairie, etc.) et de 2% de porcs Bio (Bourgeon, KAGfreiland, fidelio, Demeter, Ueli-Hof, etc.). Tous les labels ont intégré les programmes facultatifs SRPA et/ou SST dans leurs cahiers des charges.

Parmi les 12 spécialités carnées qui bénéficient d'une IGP en Suisse, 7 sont exclusivement à base de porc et 3 sont fabriquées à partir d'un mélange de viande de porc et de viande de veau ou de bœuf. Il n'existe pour l'instant pas de produits carnés AOP, mais une demande est en cours pour le Jambon de la Borne et le Boutefas (cantons de Fribourg et de Vaud). Une étude réalisée en 2016 par la HAFL a montré la typicité des produits du terroir à base de viande de porc grâce à l'affouragement en céréales et en protéines de la région. Le petit-lait constituait une base importante de l'alimentation des porcs dans cet essai.

Le prix du porc

Les prix varient chaque semaine en fonction de l'offre et de la demande. Les prix du porc d'abattage sont influencés essentiellement par les deux plus gros acheteurs du marché et les marchands. Une conférence téléphonique finale a lieu le jeudi en début d'après-midi et les prix décidés sont valables pour une semaine, à partir du vendredi matin. La commission marché de Suisseporcs coordonne les prix à la production (départ porcherie) et les publie. Le prix du porc est influencé par l'équilibre entre l'offre et la demande, ainsi que par la saison (par ex. par une fertilité réduite des truies entre juin et septembre) et se traduit par une baisse de l'offre en porcelets en fin d'automne et début d'hiver et par une offre diminuée en porcs d'abattage quatre mois plus tard en mars-juin.

Prix des porcelets

Le prix des porcelets fluctue fortement au cours de l'année. Pour les porcelets, les prix sont généralement meilleurs en début d'année (février à avril) en raison d'une offre diminuée. Les prix sont déterminés lors des deux bourses organisées par Suisseporcs, composées d'éleveurs, d'engraisers et de commerçants, disposant chacun d'un droit de vote paritaire. Les bourses ont lieu une fois par semaine, le mardi, simultanément à Sursee et à Wil. Le prix des gorets (AQ SSP-A) fixé est valable pour la semaine en cours (du lundi rétroactivement au samedi) pour toute la Suisse. Les gorets AQ SSP-A sont les gorets avec un statut sanitaire conforme aux normes du SSP et identifiés par une marque auriculaire.

Baromètre des truies

Cet indicateur a été mis en place en 2017 pour piloter l'offre saisonnière en gorets. Il s'agit d'inciter les éleveurs à inséminer durant les périodes vertes, plutôt que durant les périodes rouges. Cette mesure permet donc une production conforme au marché. Si les bourses décident d'une augmentation ou d'une diminution de prix des gorets, durant deux périodes déterminées de l'année, (semaines 2–11 et 16–25), le prix de base (entre 4 et 7 CHF/kg PV) bénéficie par palier de 50 centimes soit d'un supplément (semaines 2–11), soit d'une déduction (semaines 16–25).

Prix des porcs gras

Le prix des porcs gras est déterminé par les deux plus gros acheteurs (Micarna SA et Bell SA) et les marchands. La commission marché de Suisseporcs analyse la situation du marché et publie le prix conforme au marché du point de vue des producteurs. Durant la saison des grillades, la grande distribution profite de l'engouement des consommateurs qui sont prêts à payer plus. Les prix de base, fixés par la distribution et les acheteurs, départ porcherie négociés par kg poids mort (PM) sont publiés par Suisseporcs et Proviande dans le bulletin hebdomadaire. Pour les truies de réforme, un prix est également publié chaque semaine. La catégorie des truies de réforme est la moins bien valorisée.

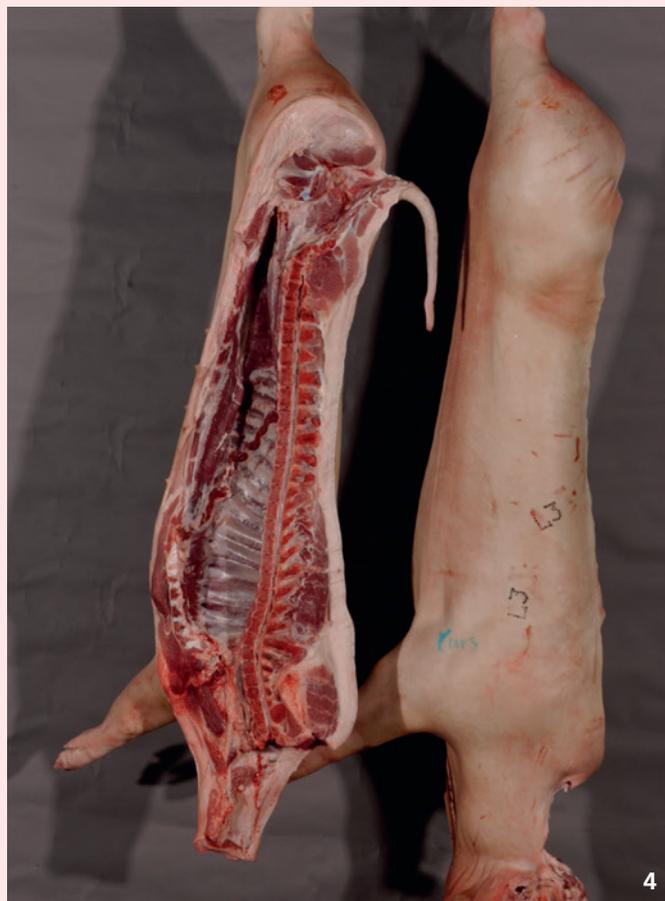


Tableau 1 : prix réalisés à la production des porcs gras en AQ et sous labels, départ porcherie, CHF/kg PM

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Ecart moyen 2017-2019 avec AQ
AQ	3.46	4.47	4.14	3.45	3.78	3.75	3.75	4.35	
IP-Suisse	3.77	4.76	4.43	3.70	4.06	4.04	4.02	4.69	+0.30
CNf	3.96	4.97	4.64	3.95	4.28	4.25	4.25	4.84	+0.50
Fidelio	6.98	7.05	7.10	7.20	7.38	7.41	6.99	6.08	+2.87
Bio	7.15	7.21	7.30	7.40	7.58	7.61	7.17	6.28	+3.87

Source : Proviande, USP

Pourcentage de viande maigre (PVM)

Proviande effectue la classification neutre des carcasses en estimant le pourcentage de viande maigre (PVM). Le PVM est défini par le rapport entre le poids des muscles rouges striés et le poids de carcasse. L'estimation du PVM est réalisée après mesure des épaisseurs de muscle et de lard à des endroits précis de la carcasse. Seuls certains appareils de mesure sont autorisés. Des déductions et suppléments sont appliqués en fonction du PVM mesuré. Un PVM optimal se situe autour de 57,5 – 58,00%.

Il est en constante augmentation : de 56,1% en 2007 à plus de 58% pour les truies de boucherie issues de lignées paternelles Premo®. Il est de 60,1% en 2018 pour la lignée pure Premo® et de 60,9% pour le Piétrain. La moyenne du PVM de toute la production se situe à 57,7% en 2018 pour les porcs abattus et classifiés par Proviande.

Qualité de la graisse

Une nouvelle appréciation de la qualité de la graisse des porcs est en vigueur depuis 2014 : désormais, la détermination du modèle type d'acides gras fait foi, et non plus l'indice de graisse. Les deux critères d'appréciation retenus sont la part d'acides gras polyinsaturés (AGPI) et l'indice d'iode.

Un des objectifs de cette nouvelle appréciation est d'avoir plus de souplesse pour formuler des recettes d'aliments et d'utiliser ainsi davantage de composantes indigènes (surtout les céréales comme l'orge), sans influencer négativement la qualité des produits. Les valeurs limites imposées permettent de garantir une bonne qualité de la graisse.

Dans la pratique, d'autres facteurs influencent le prix des porcs de boucherie : le poids et la valeur du pH de la viande.

Figure 5 : évolution annuelle (moyennes de 3 années) des prix réalisés à la production des porcs gras AQ, départ porcherie

Source : P. Python, AGRIDEA (données d'après Proviande, USP)

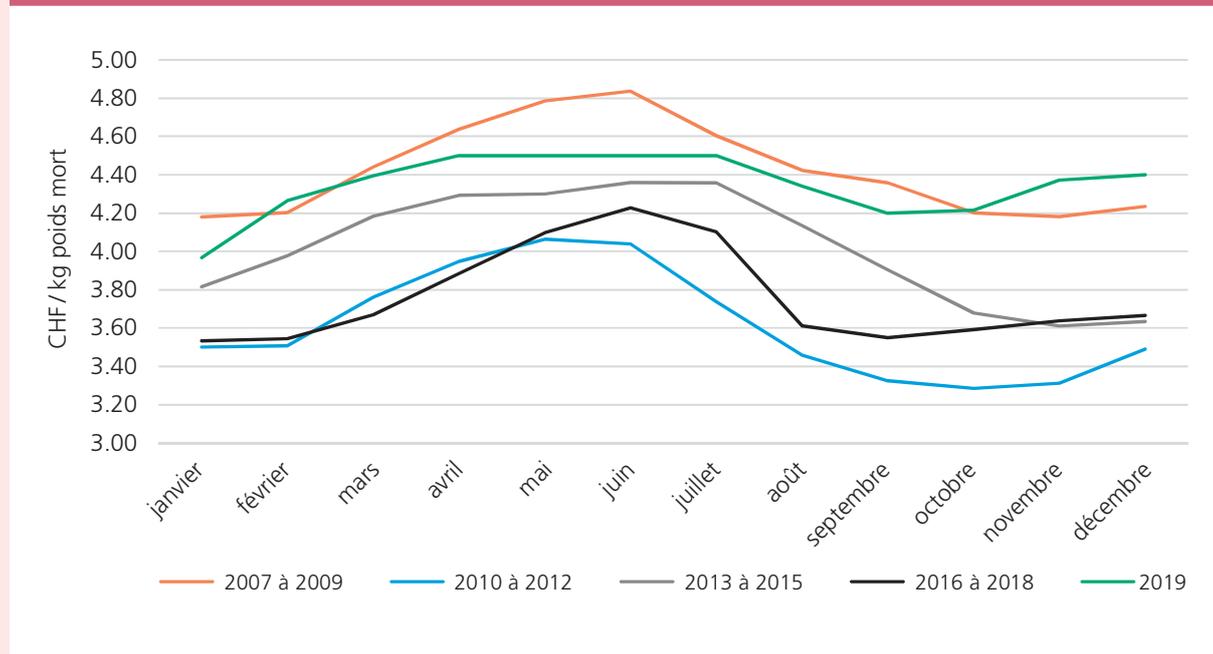
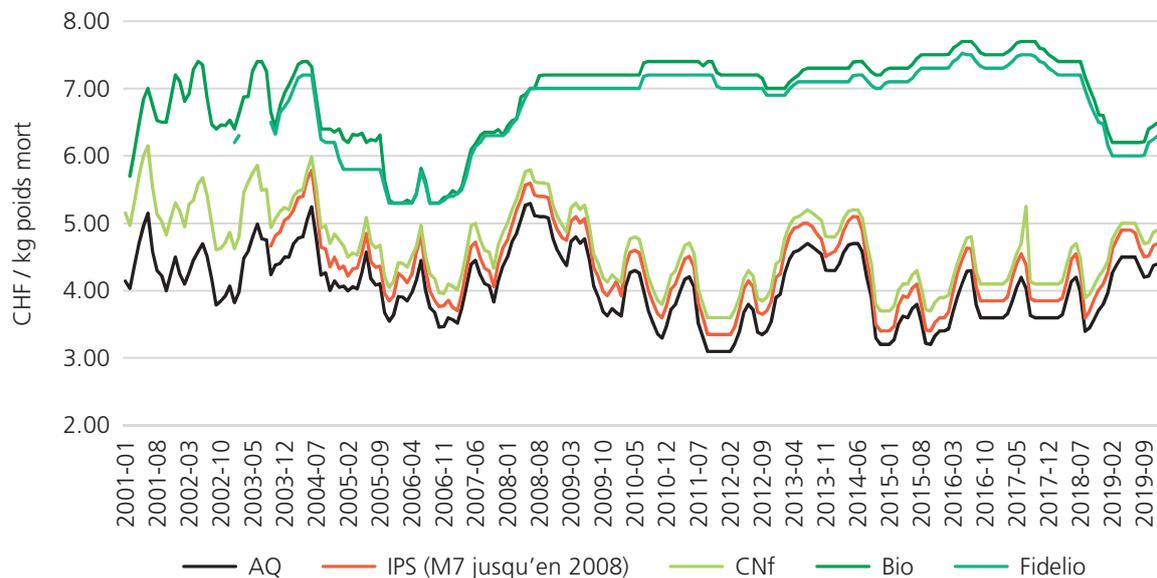


Figure 6 : prix réalisés à la production des porcs gras en AQ et sous labels, départ porcherie



Source : P. Python, AGRIDEA (données d'après Proviande, USP)

Commentaires des graphiques

Le prix du porc gras fluctue fortement au cours de l'année (figure 5). Pour les porcs gras, les prix sont généralement meilleurs pendant la période estivale, en lien avec une offre moins grande sur le marché et le démarrage de la saison des grillades. Les labels (hors bio) suivent les mêmes tendances. C'est le label Coop Naturafarm (CNf) qui offre la meilleure valorisation aux producteurs, IP-Suisse (IPS) se trouvant en position intermédiaire. Le label CNf est un label appartenant au distributeur. Coop a réduit de 30% l'achat en porcs sous label CNf en 2020, ces porcs déclassés (estimés à 90 000) ne bénéficieront plus d'une plus-value dès 2020. En 2004, plus de 400 000 porcs CNf ont été commercialisés, alors qu'ils ne devraient être plus que 220 000 en 2020.

Cas du porc bio

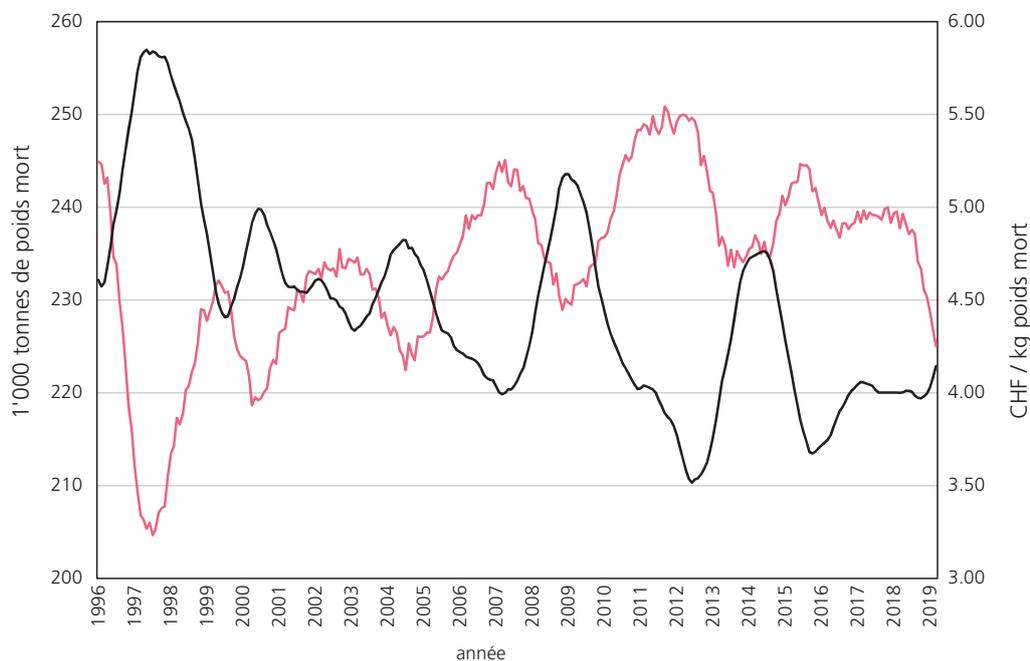
Le prix des porcs bio est complètement découplé du prix des porcs AQ, CNf et IP-Suisse (figure 6). Il ne suit pas la tendance du marché et se situe nettement au-dessus des autres labels (cela vaut pour les porcs gras et les goretts d'avancement mais pas pour les truies de réforme). Pour les porcs de boucherie, en 2018, le prix payé au producteur était de 3.75 CHF/kg PM pour les porcs AQ contre 7.17 CHF/kg PM pour les porcs bio (soit presque le double). La demande des consommateurs est constante. Au cours des années précédentes, l'offre a toujours été insuffisante pour satisfaire la demande. Cela explique le maintien des prix et l'absence de variation saisonnière pour les goretts et les porcs gras. Toutefois, la stabilité des prix bio est chamboulée depuis 2018 par une offre trop importante (42 400

porcs bio abattus, +11%). L'offre a encore grossi de près de 12% (plus de 5000 porcs) en 2019. L'excédent de porcs a exercé une forte pression sur les prix aux producteurs avec un prix moyen de 6.28 CHF, soit 90 cts de moins qu'en 2018 et même 1.20 CHF de moins qu'en 2017. Le niveau de prix atteint en 2019 ne couvre pas les frais de production de 7 CHF en production biologique.

Le cycle du porc

Le cycle du prix du porc est généré par des fluctuations périodiques de l'offre (figure 7). Il tend vers un allongement des phases de surproduction. Excepté durant la période des grillades, cette suroffre est couplée, depuis un certain temps, à des prix de boucherie très bas, avec une élasticité presque nulle. Les phases de surproduction s'allongent en raison d'une amélioration de la productivité (nombre de porcelets par truie, poids mort moyen du porc gras) et d'une professionnalisation croissante des éleveurs (changement structurel attribué à l'augmentation du cheptel moyen par éleveur). De moins en moins d'éleveurs peuvent réduire ou cesser leur production durant les périodes où les prix sont bas. Au vu de la saturation du marché, il faudrait une variation importante de l'offre pour provoquer une nette fluctuation des prix. Sans quoi, la production et les prix varient de moins en moins et le cycle du porc tend vers un aplatissement.

Figure 7 : évolution de la production de poids mort (en rouge, échelle de gauche) et moyenne des prix AQ (en noir, échelle de droite)

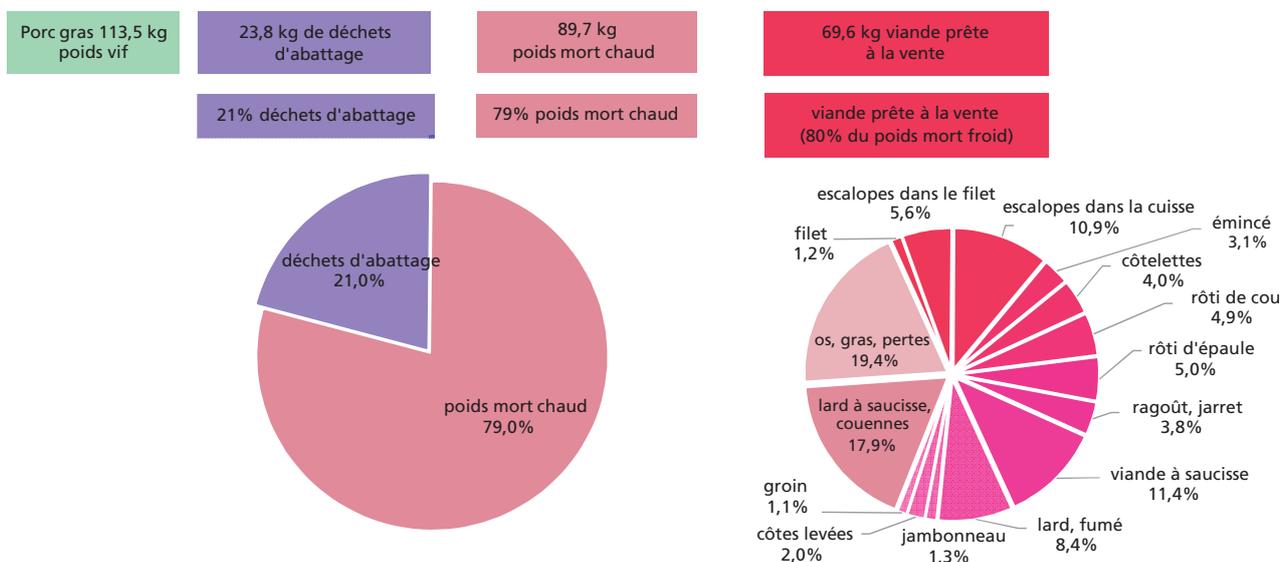


Sources : Office fédéral de la statistique pour les statistiques de boucherie jusqu'en 2006 ; Agristat dès 2006 pour les statistiques de boucherie ; prix de boucherie selon USP

Rendement en viande du porc d'engraissement

À l'abattage d'un porc d'engraissement de 113,5 kg poids vif, le rendement à l'abattage est de 79%. Sur 89,7 kg poids mort chaud, il restera 69,6 kg de viande prête à vente (EPV). Le rendement en viande désossée sur poids vif est donc d'environ 61%.

Figure 8 : rendement en viande du porc d'engraissement (à gauche) et viande prête à la vente (à droite) en pourcentage du poids mort froid



Source : P. Python, AGRIDEA, d'après Viande information, Viande Suisse, 2-2009

Coûts de production

Le calculateur de rentabilité Suisseporcs est disponible pour calculer la rentabilité pour 3 types d'exploitation : élevage, engraissement ou mixte et en circuit fermé élevage-engraissement. Source : www.suisseporcs.ch > Publications > Calculateur

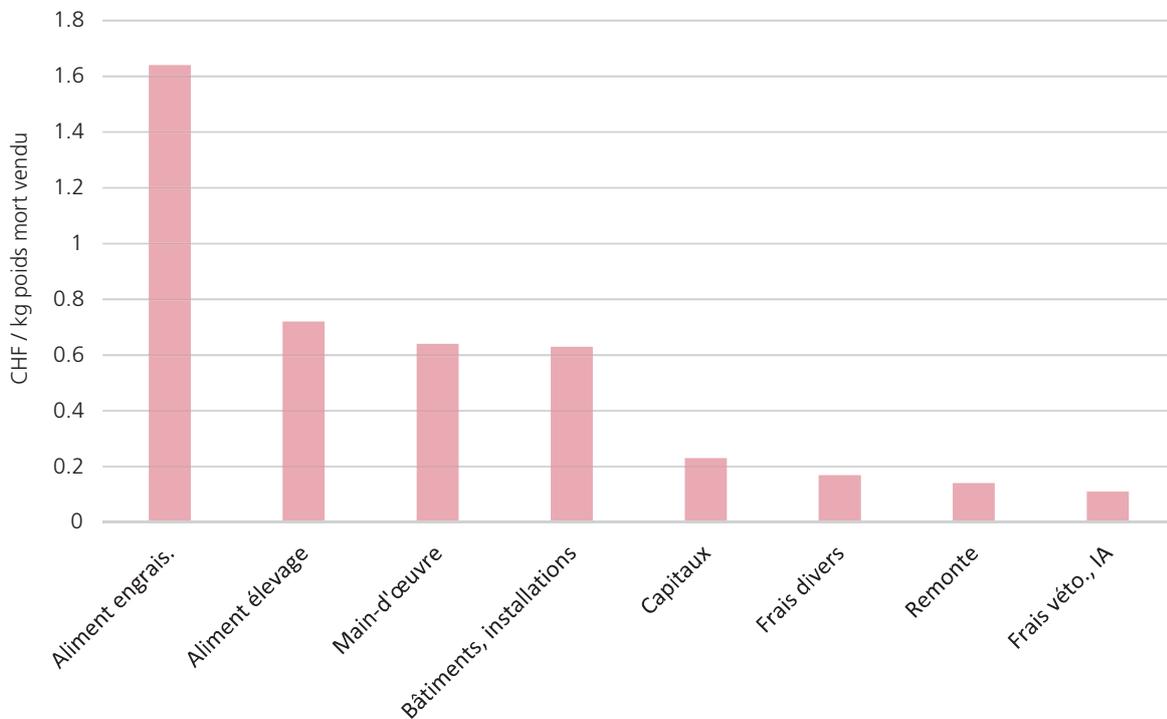
Composition des coûts de production : 40 places truies et 300 places porcs

Le coût de production est de 4.28 CHF par kg PM vendu pour les années 2014 à 2017, pour des exploitations en circuit fermé élevage-engraissement (40 places truies et 300 places porcs). L'achat des aliments représente plus de la moitié (2.36 CHF ; 55%) des charges en production porcine (figure 9), suivi par la rétribution de la main-d'œuvre (15%), puis les bâtiments et installations (14,7%). La rémunération effective du travail est de 9 CHF/heure.

Coûts de production : 50 places truies et 450 places porcs

Exploitation en circuit fermé : 50 places truies et 450 places porcs/poids mort de 150 kg pour les truies et de 87 kg pour les porcs gras. Le coût de production moyen pour les années 2015 à 2018 s'élève à **4.59 CHF/kg PM** pour une rémunération de 28 CHF/heure. Durant cette période, le prix réalisé par le producteur était de **3.68 CHF/kg PM** pour une rémunération effective négative de -2.68 CHF/heure. Durant la dernière décennie, le prix moyen annuel réalisé à la production en AQ (conventionnel) n'a dépassé les 4 CHF/kg PM que sur une période de 4 ans. Seules 2 années (prix à la production atteignant au moins 4.50 CHF/kg PM) ont permis de couvrir les coûts de production et de s'octroyer un salaire convenable.

Figure 9 : composition des coûts de production de la viande porcine



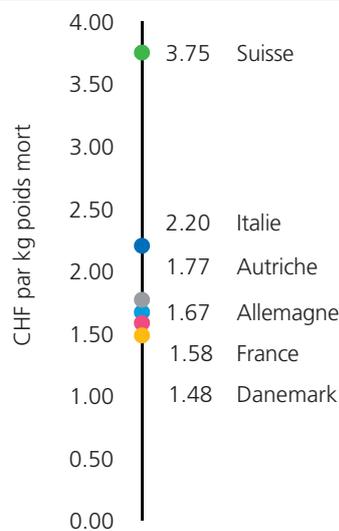
Source : Suisseporcs, calculateur de rentabilité

Comparaison UE – Suisse du prix à la production et consommateur

Le prix à la production (figure 10) entre la Suisse et l'Italie varie d'un facteur 1,7, jusqu'à un facteur de 2,5 avec le Danemark, qui a les prix à la production les plus bas. L'écart serait plus important pour un prix à la production couvrant les coûts en Suisse: le facteur serait de 3 avec le Danemark pour un prix à la production helvétique de 4.50 CHF/kg PM.

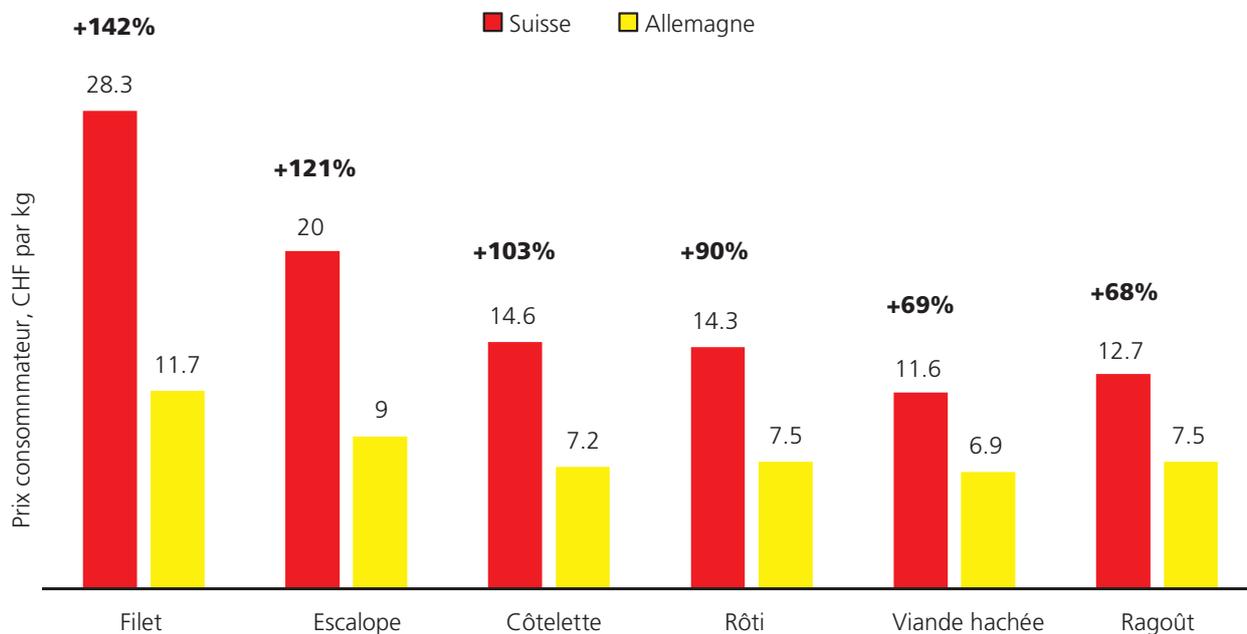
Les différences de prix à la consommation du panier type (sans bœuf ni volaille) de viande fraîche de porc, entre le consommateur suisse et le consommateur allemand, sont représentées ci-dessous. Les prix consommateur de la viande de porc sont nettement plus élevés en Suisse, de 68% à 142% plus chers qu'en Allemagne. Cet écart est expliqué en partie par des structures d'exploitation suisses avec un effectif moyen inférieur d'un facteur 9. En 2018 l'exploitation moyenne allemande détient 1180 porcs alors qu'une exploitation suisse n'a, en moyenne, que 139 porcs à l'engrais. De plus, les exploitations helvétiques sont limitées dans leur taille par l'ordonnance sur les effectifs maximums: 1500 porcs à l'engrais, 250 truies allaitantes et non allaitantes, ou 500 truies non allaitantes lorsqu'elles sont gérées en ring.

Figure 10: prix à la production des porcs de boucherie entre la Suisse et plusieurs pays de l'UE pour l'année 2018



Source : OFAG, secteur Analyses du marché

Figure 11: prix à la consommation de la viande fraîche de porc entre la Suisse et l'Allemagne



Source : OFAG, secteur Analyses du marché, Bulletin du marché de la viande, avril 2019 ; Nielsen Suisse, panier type selon définition OFAG ; AMI Deutschland

Distribution de la valeur en filière porcine

La distribution de la valeur en filière ou la répartition des marges entre les différents opérateurs est une question mal connue et très peu documentée. Il est normal que chaque acteur de la filière bénéficie d'un retour de valeur, en regard des prestations qu'il fournit. Les transformateurs pour le travail d'abattage et de découpe, les distributeurs pour la mise en barquette et l'étiquetage vendant le produit fini aux consommateurs. Pour analyser la formation du prix de la viande de la porcherie jusqu'à l'étal, il faut reconstituer le parcours du porc départ porcherie, de l'animal entier poids vif jusqu'à l'animal découpé en morceaux prêts à la vente. Il est très difficile de reconstituer le prix du porc à la consommation en raison de la diversité des morceaux nobles et premiers prix qui forment l'animal entier. Cette information est essentielle pour appréhender la question des marges prélevées par les acteurs de la transformation et du détail. Le manque de transparence se fait souvent au détriment des producteurs qui ne reçoivent pas un prix correct. Toutefois, en fonction de la structure de gouvernance qui lie le producteur à son acheteur, le producteur peut obtenir dans le cas des labels des meilleurs prix (tableau 1)¹.

Qualité de la viande porcine

La qualité de la viande peut être définie par quatre critères principaux :

- **Qualité nutritive** : composition chimique de la viande (protéines, graisse, sels minéraux et vitamines).
- **Qualité technologique** : propriétés importantes de la viande et de la graisse (couleur, capacité de rétention en eau, teneur et consistance de la graisse).
- **Qualité gustative** : odeur, goût, tendreté, jutosité, consistance de la viande crue et cuite.
- **Qualité hygiénique** : charge microbienne (agents pathogènes ou non), substances étrangères (par ex. : résidus de médicaments) pouvant altérer le goût ou l'odeur de la viande et de la graisse.

Différents facteurs influencent la qualité de la viande porcine. Le tableau ci-après présente les principaux : la génétique, l'alimentation, les conditions de production et la santé.

¹ L'étude « Distribution de valeur en filière », 2017 (AGRIDEA, <http://url.agridea.ch/rapport-distribution-valeur>) propose des éléments d'analyse et des pistes concrètes pour améliorer le retour de valeur aux producteurs.

Facteurs d'influence		Effets sur la qualité
Génétique		Le potentiel génétique des porcs pour synthétiser les protéines et la graisse pendant la croissance influence le rapport viande/graisse et la teneur en graisse intramusculaire (GIM). Cela influence la qualité nutritive . La sélection des porcs pour une réduction de la sensibilité au stress permet d'améliorer sensiblement la qualité technologique et gustative . Le syndrome du stress porcin (MHS ou PSS) est la cause principale de l'effet PSE (Pale Soft Exudative meat = viande pâle, molle et exsudative). Cela affecte la couleur, la texture et la capacité de rétention d'eau de la viande.
Alimentation	Intensité d'alimentation	Si l'intensité d'alimentation diminue (par rapport à un régime à volonté), la qualité nutritive de la viande est affectée : la proportion de viande maigre augmente, en lien avec une baisse de la teneur totale en graisse et de la teneur en GIM. En contrepartie, la qualité gustative est plutôt influencée négativement (moins juteux et moins tendre), car la viande contient moins de GIM.
	Rapport protéines/énergie	Chez les races modernes de porcs, le potentiel de croissance musculaire est élevé et les besoins en protéines sont accrus par rapport aux besoins en énergie. Si les apports protéiques sont déficitaires, le porc synthétise plus de graisse. Cela a un effet négatif sur la qualité nutritive mais un effet positif sur la qualité gustative (viande stockant plus de GIM). Afin d'éviter que la carcasse ait trop de graisse de couverture et d'augmenter encore la teneur en GIM, le rapport lysine : énergie dans l'alimentation peut être réduit et cette ration doit alors être distribuée de manière restrictive.
	Graisse alimentaire	Les graisses alimentaires ont un rôle important, notamment pour la qualité technologique car elles influencent la composition de la graisse du porc et donc sa consistance (acides gras polyinsaturés et indice d'iode). Elles peuvent aussi déterminer la qualité gustative (odeur et goût de la viande). Lors de l'utilisation de graisses ayant une teneur élevée en acide laurique, un goût de savon peut être détecté dans la graisse.
	Vitamines	La vitamine E a un effet antioxydant. Elle diminue le rancissement et influence donc la qualité gustative (goût, odeur). Elle a également un effet indirect sur la qualité technologique (couleur, capacité de rétention d'eau).
Conditions de production	Poids d'abattage et âge	En règle générale, plus le poids d'abattage est élevé, plus la formation de graisse augmente, d'où l'influence sur la qualité nutritive (rapport protéines/graisse) et technologique (consistance de la graisse). Entre 100 et 130 kg, aucune influence négative sur la qualité technologique et sur la qualité gustative n'est observée. Au-delà, la viande est moins tendre et moins juteuse. A poids d'abattage équivalent (ex. 105 kg) mais à un âge plus avancé, la formation de graisse est moins importante en raison d'une plus faible intensité d'alimentation.
	Sexe	Pour un même poids d'abattage, la teneur en graisse est plus élevée chez les mâles castrés que chez les femelles, d'où l'influence sur la qualité nutritive et technologique . La consistance de la graisse est influencée positivement en raison de sa teneur plus élevée, de même que la qualité gustative (plus de GIM, meilleure tendreté).
	Température ambiante	Si les porcs sont alimentés à volonté, la température a peu d'influence sur la qualité nutritive de la viande. Si l'alimentation est, au contraire, rationnée, les températures basses (< 12°C) agissent comme un rationnement supplémentaire car l'animal doit compenser une plus forte perte de chaleur. La formation de graisse est plus faible et donc le rapport viande/graisse de la carcasse est meilleur. Les températures basses influencent aussi la couleur de la viande (plus foncée).
	Stress	Le stress avant l'abattage a des effets négatifs, en règle générale, sur les qualités technologique , gustative et hygiénique . Une des conséquences est une viande pâle et flasque (PSE). Cela réduit également la capacité de rétention d'eau de la viande.
Santé des animaux		Les animaux doivent être en bonne santé pour profiter pleinement de leur potentiel génétique et des effets des stratégies alimentaires. De plus, il est impératif de respecter les délais d'attente des médicaments vétérinaires ou de réduire leur utilisation pour ne pas altérer la qualité hygiénique du produit.

Source : Agroscope, FAQ, qualité de la viande porcine

Enjeux de la filière viande porcine

Valorisation des coproduits de l'industrie agroalimentaire

La filière porcine joue un rôle important dans la valorisation des coproduits et réduit donc le gaspillage alimentaire (food waste), étant ainsi complémentaire à d'autres filières de production. Le porc, omnivore, transforme de nombreux coproduits (petit-lait, amidon liquide, babeurre, lait écrémé, pain, pommes de terre, biscuits, pâtisseries, tourteaux d'oléagineux, son, drèches de brasserie, etc.) de l'industrie agroalimentaire en protéines animales de haute qualité pour l'alimentation humaine. Les exploitations porcines qui valorisent ces coproduits peuvent d'ailleurs, sous certaines conditions, avoir des effectifs plus élevés que ceux définis dans l'Ordonnance sur les effectifs maximums (OEM). Les exploitations qui prennent en charge ces coproduits assurent une tâche d'utilité publique en les éliminant. L'intégration des coproduits dans l'alimentation des porcs est liée à plusieurs contraintes : installations supplémentaires pour les coproduits devant être distribués sous la forme d'une soupe, durée de conservation limitée, travail supplémentaire, variation possible des teneurs, etc.

Depuis 2011, le porc a perdu en partie sa fonction de valorisateur suite à l'interdiction d'affourager les restes de cuisine (aussi appelés lavures) aux animaux de rente. Cette décision a eu un impact sur l'alimentation des porcs qui étaient traditionnellement utilisés pour valoriser ces déchets. D'après l'USP (rapport 2011), cette interdiction combinée à celle des farines animales ont abouti à une perte d'aliments concentrés équivalente à une surface de terres cultivables entre 40 000 et 50 000 ha. La disponibilité réduite en aliments concentrés indigènes a été compensée, principalement, par une augmentation, en soja importé.

Importance de la valorisation du petit lait

L'élevage de porc est le meilleur moyen de valoriser le petit-lait issu de la fabrication des fromages. Certains cantons, comme le canton de Fribourg, se sont spécialisés dans ce type d'engraissement. D'après le rapport Filagro Fribourg, l'énorme quantité de petit-lait produit à partir des deux fromages AOP (Gruyère et Vacherin Fribourgeois) permettrait d'engraisser l'équivalent de 85 000 PPE dans le canton. En réalité, seule la moitié de cette production est consommée par les porcs fribourgeois, le reste étant valorisé dans un autre canal et/ou exporté en dehors du canton. Ce petit-lait peut également servir à affourager les truies d'élevage. C'est un aliment local, qui peut être mis en avant dans une démarche de production durable et de qualité.



Un programme « Porc d'alpage » (Pro Montagna Naturafarm, IP-Suisse) permet de valoriser le petit-lait issu de la fabrication des fromages d'alpage et offre une rémunération intéressante aux producteurs. Environ 2000 porcs sont commercialisés sous ce label.

Provenance des aliments pour porcs

L'alimentation des porcs constitue le poste de coût décisif avec plus de la moitié des coûts. Des facteurs économiques et politiques ont érodé la part indigène dans l'alimentation des porcs : interdiction des farines animales et des lavures, recul de la production de farine d'herbe (coûts énergétiques) et des céréales fourragères (baisse des prix à la production). En outre, la forte diminution des importations de farine de poissons, de gluten de maïs et de protéine de pomme de terre accentue la problématique de l'approvisionnement en protéines. La part indigène des fourrages et aliments s'élève à 47% en 2017 (Agristat 2019-04).

Face à la controverse du soja outre-Atlantique, la branche porcine recourt le plus possible à du soja européen certifié durable et sans OGM. De plus, elle a renoncé à employer l'huile de palme.

Un groupe de travail, sous l'égide de l'USP, élabore une stratégie pour améliorer la part indigène des céréales fourragères et des sources protéiques. Les sources alternatives de protéines (remplacement du soja) sont analysées, par ex. protéines issues d'insectes ou d'algues, etc.

Bien-être animal

La Suisse possède une des législations les plus sévère en matière de protection animale. La castration des porcelets sans anesthésie a été bannie, alors qu'elle est toujours autorisée dans l'UE. La durée du transport des animaux vivants est limitée à huit heures (dont six de trajet) en Suisse. Elle est généralement beaucoup plus longue dans d'autres pays.

Les conditions d'élevage standard en Suisse sont plus élevées qu'ailleurs en Europe : depuis septembre 2018, la surface minimale par porc a augmenté en Suisse et le caillebotis intégral est interdit. En outre, plus de la moitié des porcs produits en Suisse bénéficient de sorties régulières en plein air (SRPA) et 2/3 des porcs sont élevés dans des porcheries particulièrement respectueuses des animaux (SST), plus exigeants en termes de bien-être animal.

L'utilisation d'antibiotiques dans l'alimentation animale pour améliorer les performances des élevages intensifs (bovins, porcs, volailles) est légale dans une grande partie des pays asiatiques, en Amérique du Nord et du Sud. De même, le recours à des hormones dans l'élevage, interdit en Suisse depuis une trentaine d'années, est toujours toléré par l'OMS. Au sein de l'UE, le recours aux hormones naturelles est strictement réglementé et celui des hormones de synthèse interdit. Mais la Suisse continue par ailleurs d'importer des denrées animales contenant des hormones, sous réserve de déclaration. L'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux, en particulier de la

Santé animale et réduction des antibiotiques

Suite à une recrudescence de souches bactériennes résistantes aux antibiotiques et au danger que cela implique pour la santé humaine, l'OSAV a lancé en 2015 la stratégie de lutte contre l'antibiorésistance (StAR).

Le développement de souches de bactéries multirésistantes, notamment les SARM (*Staphylococcus aureus* résistant à la méthicilline), est préoccupant car ces germes peuvent provoquer des infections post-opératoires difficiles à traiter. En Suisse, la présence de SARM (sans problème pour la consommation) chez les porcs de boucherie est passée de 2% en 2009 à 44% en 2017 (Swiss Antibiotic Resistance Report, 2018).

La filière porcine est donc particulièrement concernée par la réduction de l'utilisation des antibiotiques. Exemples de mesures de prévention : biosécurité (bonne hygiène des personnes et des bâtiments), vaccination. Le diagnostic est également un outil indispensable pour déterminer si la maladie est bien provoquée par une bactérie et éviter des traitements antibiotiques inutiles. Le programme Pathopig, lancé en 2014 par l'OSAV, subventionne les autopsies d'animaux pour les détenteurs d'animaux. En 2017, ce programme a permis d'identifier les problèmes de santé sans équivoque dans 85% des cas (rapport annuel Pathopig 2017). D'autres programmes de santé Plus sont en cours, par ex. SuisSano et FitPig, et montre la volonté des acteurs de la filière porcine de réduire l'utilisation des médicaments vétérinaires. La participation à un programme de santé des porcs Plus deviendra obligatoire à partir du 1^{er} avril 2021 pour les exploitations AQ-Viande Suisse.

Tableau 2: comparaison des directives en matière de bien-être animal pour les porcs entre la Suisse, l'Allemagne, les Pays-Bas et l'Union Européenne

Critères	CH	DE	NL	UE
Surface minimale	0/+	0/-	0	-
Aire de couchage (dimension)	+	0	-	-
Aire de couchage (sol)	+	-	-	-
Occupation obligatoire	0	0/-	-	-
Cages de gestation	+	-	-	-
Détention en groupe	0/+	-	0/-	-
Box de mise bas	++	--	--	--
Castration uniquement sous anesthésie	++	--	--	--
Coupe des queues interdite	+	-	-	--
Pas de raccourcissement des dents	+	--	0	-
Période d'allaitement	0/-	0/+	0/+	0/+
Climat de la porcherie	-	+	p	p
Eclairage	*	*	*	*
Bruit	*	*	*	*
Transport	+	-	-	-
Sol en dur pour porcelets d'élevage	++	-	-	-

- ++/+ = règles plus strictes
- 0 = règles équivalentes
- - -/- = règles moins strictes
- p = pas de règles
- 0/- ou 0/+ = différence minimale, légèrement moins stricte (0/-) ou plus stricte (0/+)
- * = pas d'évaluation des critères, car différentes échelles sont utilisées.

CH : Suisse
 DE : Allemagne
 NL : Pays-Bas
 UE : Union Européenne

Source: AGRIDEA 2018, url.agridea.ch/comparaison-bien-etre

Conclusions

La filière porcine est confrontée à de multiples défis. La question animale interpelle de plus en plus le consommateur. La transparence est demandée à tous les niveaux; de la production, au transport à l'abattage jusqu'à l'assiette. L'image idéalisée de la production par la grande distribution est en décalage avec la réalité des producteurs qui obtiennent des prix ne couvrant pas leurs coûts de production en conventionnel (AQ). De plus, la production indigène, caractérisée par un fort taux d'auto-alimentation, est contrainte d'adapter sa production au potentiel de vente en recul constant.

La viande de porc suisse conventionnelle peine à concrétiser une plus-value auprès des consommateurs, malgré les atouts de la production suisse tels qu'un statut sanitaire élevé du cheptel porcin, des programmes de réduction des antibiotiques (transparence dans l'utilisation des antibiotiques), des conditions standard de détention supérieures à l'étranger, une part importante de la production sous labels de qualité et une alimentation exempte d'OGM. Les consommateurs veulent des produits respectueux de l'animal, sans pour autant y mettre le prix et reconnaître les autres atouts de la production suisse par rapport aux produits importés.

Pour contrer cette spirale négative, Suisseporcs veut, à l'avenir, investir plus dans le marketing et la communication auprès des consommateurs, par exemple en ouvrant des porcheries. La maîtrise de l'image et la maîtrise des coûts de production dans un contexte d'une ouverture probable des marchés, auxquelles s'ajoute une concurrence accrue, exercent une forte pression sur la filière porcine.

Source des photographies

1, 2, 4 © Proviande 3 © Agri 5 © Sophie Réviron

Sources

- Rapport final Filagro Fribourg, Valorisation des produits de l'agriculture fribourgeoise, chapitre 5.4 pour la filière porcine, 2015–2016. www.agridea.ch > Thème > Marchés, filières agricoles et alimentaires > Filières
- Comparaison du bien-être et de la protection des animaux dans la production de viande entre la Suisse et ses pays fournisseurs en 2018, AGRIDEA, étude sur mandat de l'Association Stratégie Qualité. url.agridea.ch/comparaison-bien-etre
- Qualité de la viande porcine, Agroscope, FAQ 6
- Rapport sur le renforcement de l'approvisionnement en aliments concentrés d'origine suisse. USP, 2011

Liens utiles

- www.agroscope.ch > Thèmes > Animaux de rente > Porcs
- www.bfs.admin.ch, Office fédéral de la statistique OFS
- www.blv.admin.ch, Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV
- www.ofag.ch > Marché > Observatoire du marché > Viande
- www.proviande.ch > Classification et marchés
- www.sbv-usp.ch > Dossiers > Marchés
- www.sbv-usp.ch > Dossiers > Marchés
- www.suisag.ch
- www.suisseporcs.ch > Marché
- www.viandesuisse.ch
- www.viehhandel-schweiz.ch, Syndicat suisse des marchands de bétail SSMB
- www.tvl-avsa.ch, Association vétérinaire pour la sécurité alimentaire et la santé animale AVSA