

# interp'aura

Filière porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

## La filière porcine durable d'Auvergne-Rhône-Alpes : enjeux et actions

Jeudi 23 avril 2026

**ifip** —  
Institut du porc

**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes

**pepit**   
PÔLES D'EXPÉRIMENTATIONS PARTENARIALES  
POUR L'INNOVATION ET LE TRANSFERT  
VERS LES AGRICULTEURS D'Auvergne-Rhône-Alpes

- 10 h 00 : Présentation des enjeux de la filière porcine.

Dominique CHALENDARD- Vice-Président d'INTERP'AURA.

- 10 h 10 : Valorisation des lactosérums par les porcs, programme APORTHE.

Laurent ALIBERT - IFIP.

- 10 h 40 : Analyse des marges et indicateurs financiers de la filière porcine française.

Lisa LE CLERC - IFIP .

- 11 h 30 : Relocalisation de la protéine végétale en AURA, projet COOPEARA.

Jérémy BOSCH- La Coopération Agricole

- 12 h 30 : Repas

- 14 h 00 : Evolutions récentes de la consommation de viande et de l'organisation de la distribution .  
Valérie DIOT, IFIP.

- 14 h 45 : Quelle consommation d'énergie en élevage de porcs, premiers éléments  
(programme URE AURA). Vincent BRETON - INTERP'AURA.

- 15 h 15 : Perspectives et conclusions

# VALORISATION DU LACTOSERUM PAR LES PORCS

Une complémentarité entre les porcs et les bovins



Laurent Alibert - Bastien CADILHAC

# Démarche de Travail

Gisements et  
gestions des  
lactosérums

1. Identifier **les volumes** de lactosérum disponibles et leur **gestion** actuelle
2. Comprendre **les pratiques** et **contraintes** des acteurs locaux

Analyses des  
lactosérums

3. Évaluer leur **qualité nutritionnelle** pour l'alimentation porcine



# Gisements et gestions des lactosérums



- **Recherches documentaires**



- **Entretiens semi-directifs différenciés** selon les profils :

- Les **ODG** : nombre de transformateurs, volumes produits, ...
- Les **transformateurs** : volumes de lactosérum, gestion du lactosérum, ...
- Les **éleveurs de porcs** : Les pratiques d'alimentation, intérêt pour la valorisation, contraintes d'utilisation, ...

# Analyses des lactosérums

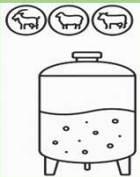


- **Prélèvements sans protocoles stricts**



- **Caractéristiques du lactosérum étudiées :**

- Teneurs en matière sèche, protéines, lactose, acide lactique, cendres...
- Digestibilité par méthode in vitro



- **Types de lactosérum varié :**

- Espèce ; Mode de transformation ; Degré d'acidité

# Les transformateurs recensés

## Recensés



- Informations sur **57%** des **402 fermiers** transformateurs d' **AOP**



- Informations sur **67%** des **39 fromageries** transformatrices d' **AOP**



- Informations sur **1 fermier** et **8 fromageries** transformant **hors AOP**

## Pas recensés



- Pas de transformateurs fermiers en **roquefort**
- Pas de fermiers interrogés en **rocamadour** et en **pélardon** car **nombreux** avec **peu de volume**
- Peu de transformateurs fermiers Interrogés en **Cantal / Salers** car très nombreux

# Volumes lactosérum Fermiers recensés

Tableau 1 : Pourcentage de couverture des fermiers recensés

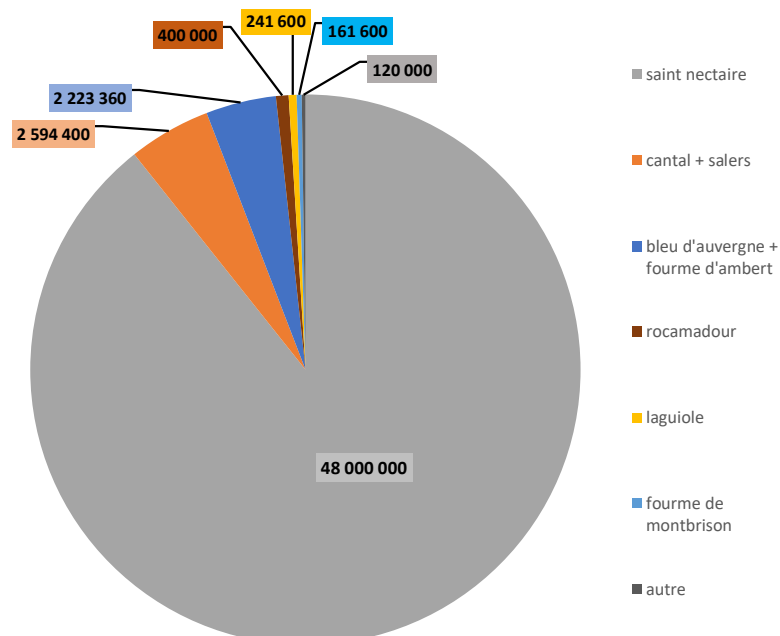


Figure 2 : Volume de lactosérum recensé chez les fermiers

AOP	Fermiers recensés / totales	% couverture
Saint-Nectaire	205/210	98%
Cantal/Salers	9/85	11%
Bleu d'Auvergne/Fourme d'Am	10/12	83%
Laguiole	4/6	67%
Fourme de Montbrison	2/4	50%
Rocamadour	3/29	10%
Pélardon	0/56	0%
Hors AOP	1	/

- Estimation de lactosérum pour la production de cantal / salers = 13 000 000 L
- Estimation de lactosérum pour la production de rocamadour = 3 200 000 L
- Estimation de lactosérum pour la production de pélardon = 1 280 000 L

# Volumes de lactosérum Fromageries recensées

## Fromageries recensées

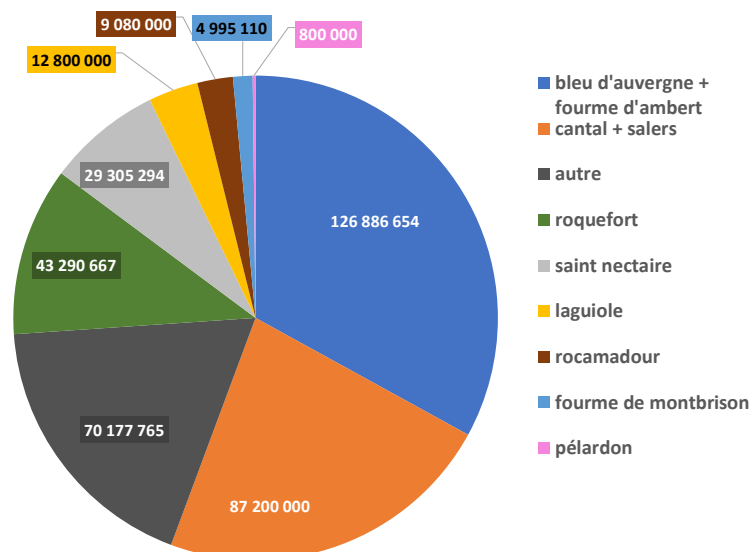


Figure 3 : Volume de lactosérum recensé chez les fromageries

- Les fromageries qui transforment du **bleu d'auvergne / fourme d'Ambert** et du **cantal / salers** AOP sont celles qui ont les volumes de lactosérum **les plus importants** avec **plus de la moitié** des volumes car elles ont un nombre d'atelier de transformation plus important
- La production de saint nectaire est plus importante chez les fermiers que chez les fromageries

Tableau 2 : Pourcentage de couverture des fromageries recensées

AOP	Fromageries recensées / totales	% couverture
Rocamadour	3/3	100%
Pélardon	1/1	100%
Laguiole	1/1	100%
Fourme de Montbrison	3/3	100%
Bleu d'Auvergne/Fourme d'Ambert	6/8	75%
Cantal/Salers	8/12	67%
Saint-Nectaire	2/4	50%
Roquefort	3/7	43%
Hors AOP	8	/

# Gestion du lactosérum Fermiers

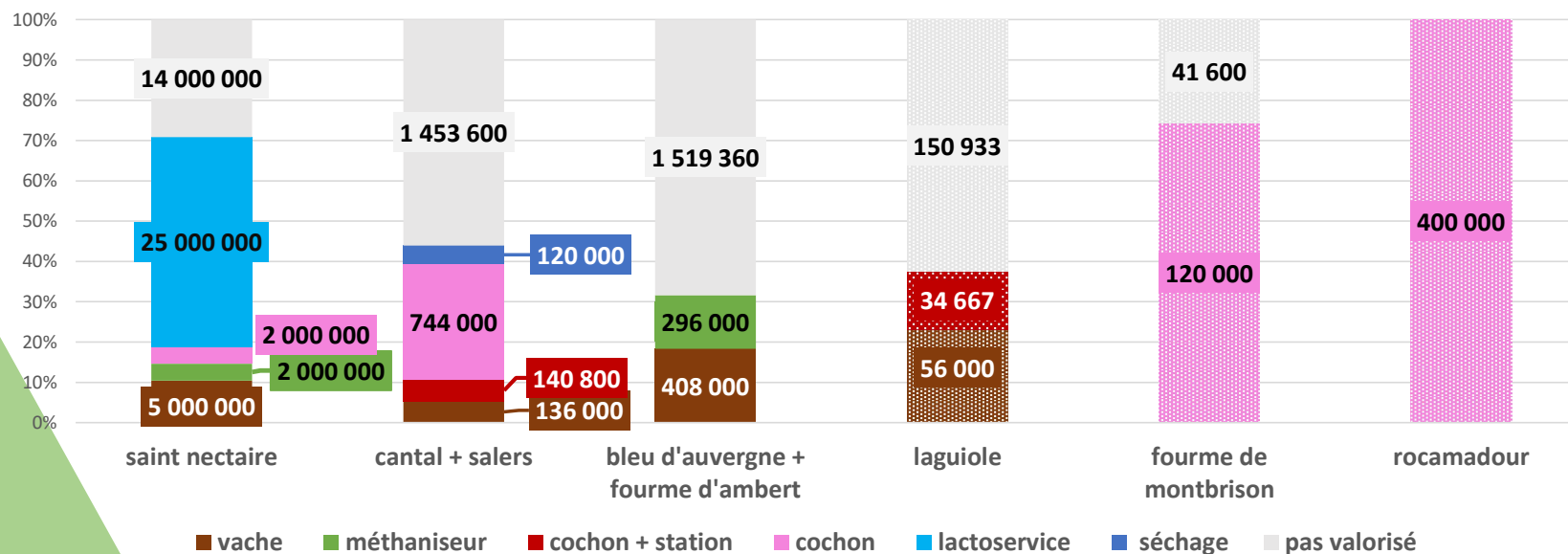


Figure 4 : Mode de valorisation du lactosérum des AOP produits chez les fermiers recensés

- Le **Saint nectaire** valorise grâce à la mise en place du **Lactoservice**
- Le **Cantal/Salers** : **55 %** n'est pas valorisé et **35 %** valorisé par les **cochons**
- Le **Bleu d'auvergne/fourme d'Ambert** : **70 %** n'est pas valorisé, et le reste soit aux **génisses** soit en **méthanisation**
- Pour **les autres**, se sont des **petits volumes** qui sont principalement valorisé en **cochons** ou **non valorisés**



# Gestion du lactosérum Fromageries

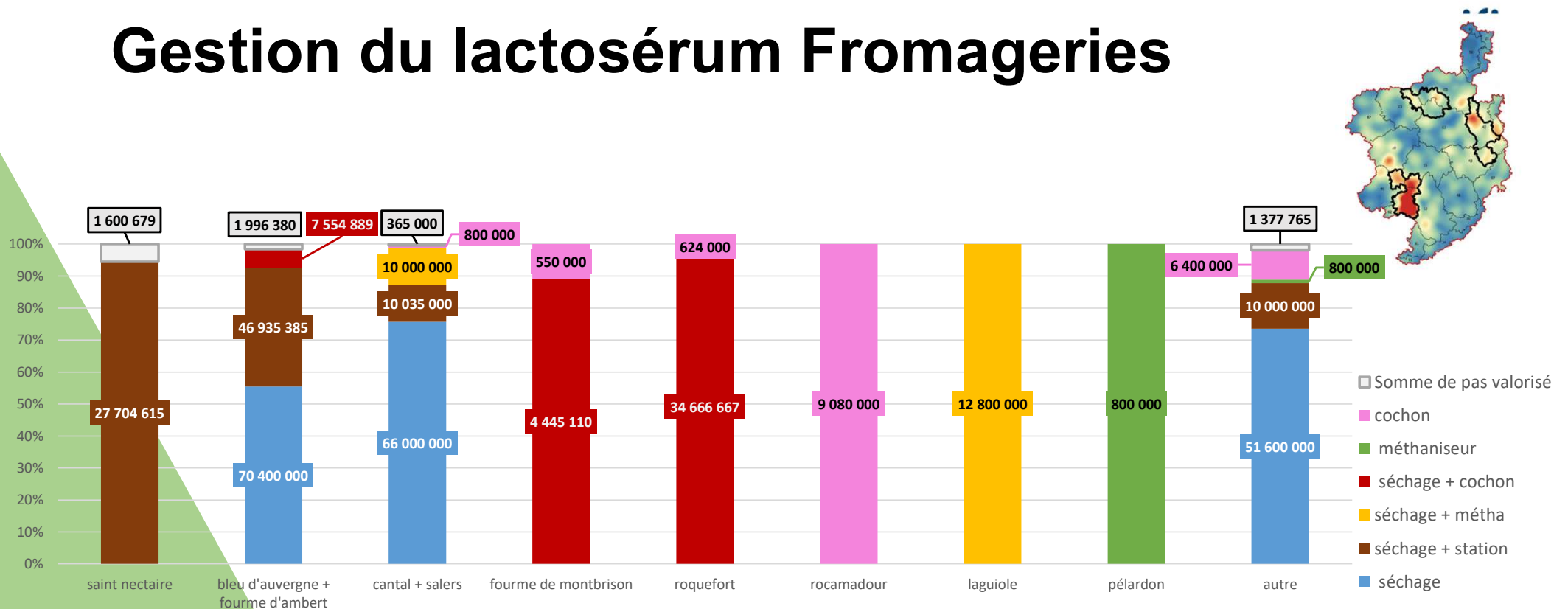


Figure 5 : Mode de valorisation du lactosérum des AOP produits chez les fromageries

- Seul **1%** du volume de lactosérum issu des **fromageries** interrogés n'est **pas valorisé**
- La **majeure partie** du lactosérum est valorisé en **séchage** pour de la poudre
- Valorisation par les porcs identifiés : Rocamadour, cantal/salers, roquefort et Fourme de montbrison
  - Mais aussi des volumes importants non quantifiable : Roquefort, Fourme de montbrison et Bleu d'auvergne/fourme d'ambert
- **Les fromageries éloignées des zones porcines ne valorisent pas le lactoserum acides**

# Gestion Globale

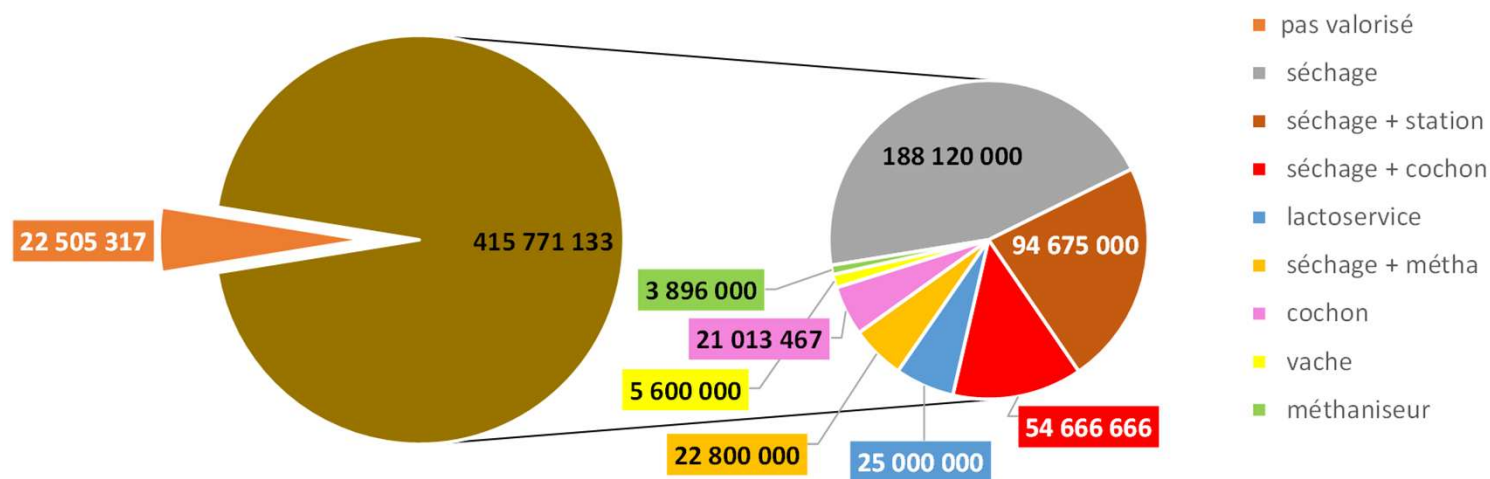


Figure 6 : Gestion des volumes total de lactosérum issu des transformateurs recensés

- 5% du volume de lactosérum total recensé n'est pas valorisé
- Environ 83% est valorisé en séchage (soit les fromageries, soit le lactoservice)

# Composition des lactosérums

Tableau 3 : Compositions de l'ensemble des échantillons prélevés

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	vache	vache	brebis	vache	vache	vache	vache	vache	vache	mélange	vache	vache	mélange	chèvre	chèvre	mélange	chèvre
	bleu	laguiole	roquefort	saint nectaire	bleu d'auvergne	fourme de montbrison	fourme d'ambert + fourme de montbrison	fourme d'ambert + fourme de montbrison	tomme	dif fromages	salers / cantal	dif produits laitier	dif fromages	rocamadour + autres chèvre	dif fromages	dif fromages	rocamadour
<b>Valeurs brutes :</b>																	
MS, %	7,1	6,9	7,1	6,9	6,9	7	5,7	6,1	7	6,3	8,8	4,4	5,3	2,6	3,2	22	3,2
Cendres, %	0,5	0,5	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,5	0,5	0,4	0,5	0,7	0,6	0,4	1,9	0,8
Protéines Kjeldahl, %	0,88	0,97	1,7	0,93	0,85	0,95	0,84	0,87	0,91	0,81	0,93	0,99	1,1	0,9	0	0,75	0,95
N non protéique	0,039	0,042	0,089	0,037	0,036	0,042	0,036	0,052	0,035	0,035	0,033	0,044	0,079	0,052	0,048	0,110	0,085
N protéique	0,102	0,113	0,183	0,112	0,100	0,110	0,098	0,087	0,111	0,095	0,116	0,114	0,097	0,092	0,000	0,010	0,067
Protéines vraies, %	0,64	0,71	1,14	0,70	0,63	0,69	0,62	0,55	0,69	0,59	0,72	0,72	0,61	0,58	0,00	0,06	0,42
Lipides, %	1	1,3	0,84	1,4	0,53	0	0	0	0	0	3,3	1,1	1,5	0,96	0	0	0
Lactose, %	4,6	4,6	2,4	4,2	4,4	4,2	3,7	3,7	4,6	4,1	4,1	2,1	0,85	0,16	1,1	15,8	0
Acide lactique, %	0	0	1,6	0	0	0,18	0,2	0,63	0	0,06	0,13	0,35	1,48	0,82	0,84	0,16	2,07
<b>Valeurs ramenées à 87 % MS :</b>																	
MS, g/kg	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870	870
Cendres, g/kg	61	63	74	63	63	62	76	86	62	69	40	99	115	201	109	75	218
Protéines vraies, g/kg	78	89	140	88	79	85	94	78	86	82	72	141	100	192	0	2	114
Lactose+acide lactique, g/kg	564	580	490	530	555	544	595	618	572	574	418	484	382	328	527	631	563
Lipides, g/kg	123	164	103	177	67	0	0	0	0	0	326	218	246	321	0	0	0

Variabilité des teneurs => regroupement par famille de lactosérums similaires



# Composition des lactosérums

## Groupe 1 :

- Lactosérum moyen
- Particularité :
  - Sérum de brebis à 14 % de protéines, nettement plus riche

Tableau 4 : Compositions des échantillons du groupe 1

	1	2	3	4	5
	vache	vache	brebis	vache	vache
	bleu	laguiole	roquefort	saint nectaire	bleu d'auvergne
<b>Valeurs brutes :</b>					
MS, %	7,1	6,9	7,1	6,9	6,9
<b>Valeurs ramenées à 87 % MS :</b>					
MS, g/kg	870	870	870	870	870
Cendres, g/kg	61	63	74	63	63
Protéines vraies, g/kg	78	89	140	88	79
Lactose+acide lactique, g/kg	564	580	490	530	555
Lipides, g/kg	123	164	103	177	67



# Composition des lactosérums

## Groupe 2 :

- Compositions proches du groupe 1 :
  - Légèrement moins de MS
- Particularité:
  - Lipides absents ou négligeables,

Tableau 5 : Compositions des échantillons du groupe 2

	6	7	8	9	10
	vache	vache	vache	vache	mélange
	fourme de montbrison	fourme d'ambert + fourme de montbrison	fourme d'ambert + fourme de montbrison	tomme	dif fromage
<b>Valeurs brutes :</b>					
MS, %	7,0	5,7	6,1	7,0	6,3
<b>Valeurs ramenées à 87 % MS :</b>					
MS, g/kg	870	870	870	870	870
Cendres, g/kg	62	76	86	62	69
Protéines vraies, g/kg	85	94	78	86	82
Lactose+acide lactique, g/kg	544	595	618	572	574
Lipides, g/kg	0	0	0	0	0

# Composition des lactosérums

Tableau 6 : Compositions des échantillons du groupe 3

	11	12	13	14
	vache	vache	mélange	chèvre
	salers / cantal	dif produits laitier	dif fromage	rocamadour + autres chèvre
<b>Valeurs brutes :</b>				
MS, %	8,8	4,4	5,3	2,6
<b>Valeurs ramenées à 87 % MS :</b>				
MS, g/kg	870	870	870	870
Cendres, g/kg	40	99	115	201
Protéines vraies, g/kg	72	141	100	192
Lactose+acide lactique, g/kg	418	484	382	328
Lipides, g/kg	326	218	246	321

## Groupe 3 :

- Composition :
  - MS variable mais globalement basse: de 2,6 % à 8,8 %.
  - Cendres et protéines :
  - 1 lactosérum moins riche
  - Lactosérum de chèvre plus riche
- Particularités:
  - Teneur en lipides élevée
  - Faible teneur en lactose et acide lactique



# Composition des lactosérums

## Groupe 4 :

- MS très variable : 2 lactosérums de chèvres et 1 préconcentré
- Compositions très variables
- Issus de fromageries qui explique l'absence de protéines
- Dépourvu de lipides

Tableau 7 : Compositions des échantillons du groupe 4

	15	16	17
	chèvre	mélange	chèvre
	dif fromage	dif fromage	rocamadour
<b>Valeurs brutes :</b>			
MS, %	3,2	22,0	3,2
<b>Valeurs ramenées à 87 % MS :</b>			
MS, g/kg	870	870	870
Cendres, g/kg	109	75	218
Protéines vraies, g/kg	0	2	114
Lactose+acide lactique, g/kg	527	631	563
Lipides, g/kg	0	0	0

# Des lactosérums divers et de qualité

- 10 vaches, 1 brebis, 2 chèvres, 4 mélangés
- Des taux de matières sèches très corrects ( 7 % en moyenne)
- Une part d'azote protéique importante (61 %)
- Richesse en lactose (53 %)

# Résultats clés

## FERMIERS

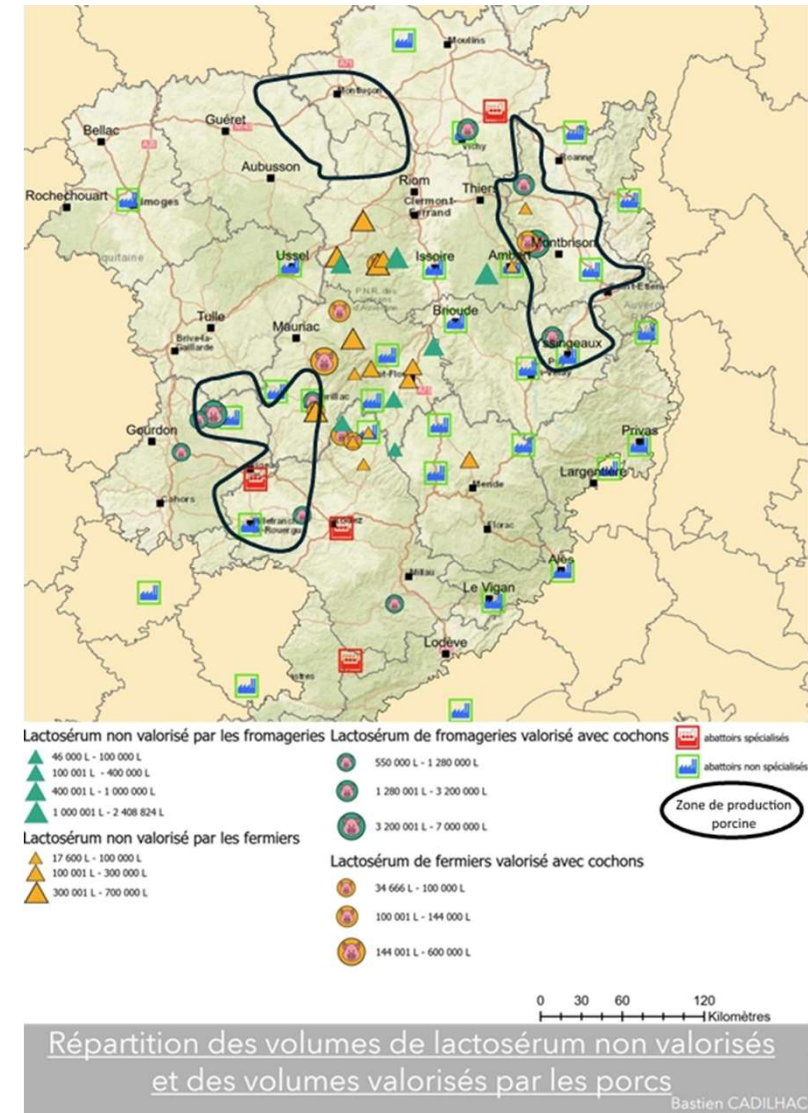
- ↳ 17 M L non valorisés, majoritairement chez les <100 000 L/an
- Dont Saint-Nectaire : 14 M L non valorisés à lui seul

## FROMAGERIES

- ↳ 5 M L non valorisés, surtout en sérum acide
- ↳ Zones avec élevage porcin actif = valorisation systématique

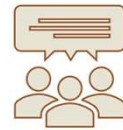
## ↳ Compositions lactosérums :

- Chèvre = moins riche en MS
- Brebis = plus riche : jusqu'à 14 % protéines à 87 % MS





## Discussion ...



Pour en savoir plus :

<https://www.aporthe.fr/>





# Analyse des marges et indicateurs financiers

*Elevage, abattage-découpe et transformation*

**Lisa LE CLERC et Nicolas ROUAULT**

# Coût de production et marges en élevage



Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

**ifip** —

22 Institut du porc

# Un environnement marqué par la hausse des prix des intrants

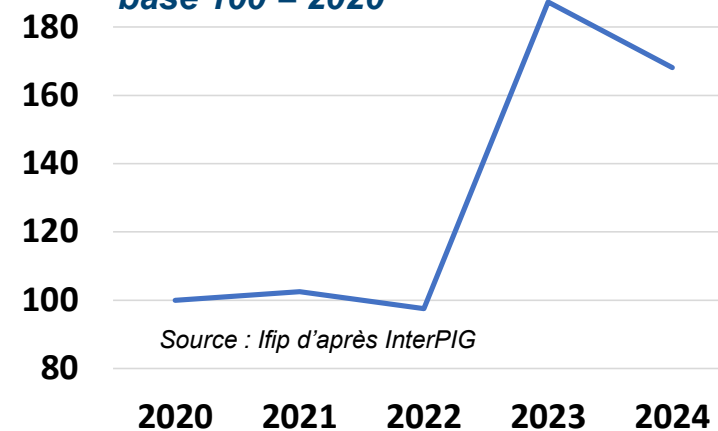
## Evolution du prix de l'aliment engraissement (complet) IFIP



Source : Ifip

## Evolution du coût énergétique en élevage de porc FR,

base 100 = 2020



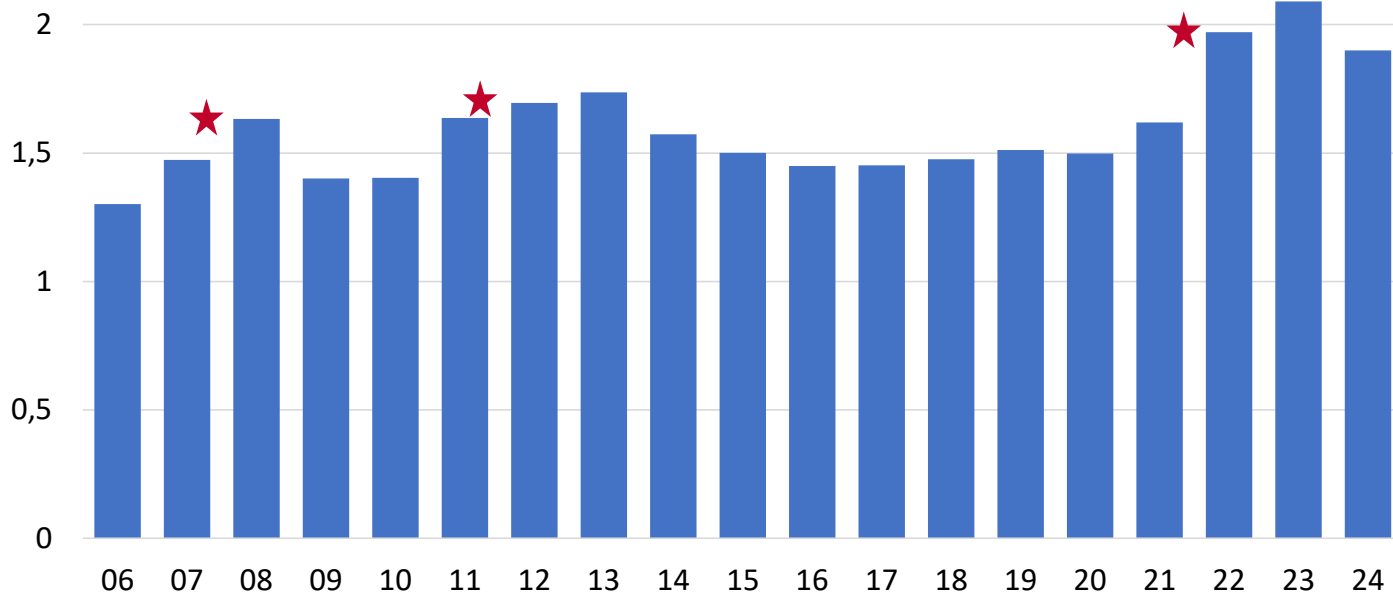
Source : Ifip d'après InterPIG

Mais aussi dépenses de santé, bâtiments ...

# Des coûts de production record ces dernières années

## Evolution du coût de production naisseur-engraisseur FR

(€/kg carc froide)



Hausses exceptionnelles en 2022-2023 : coûts records

Détente sur 2024 -2025 mais des niveaux toujours élevés

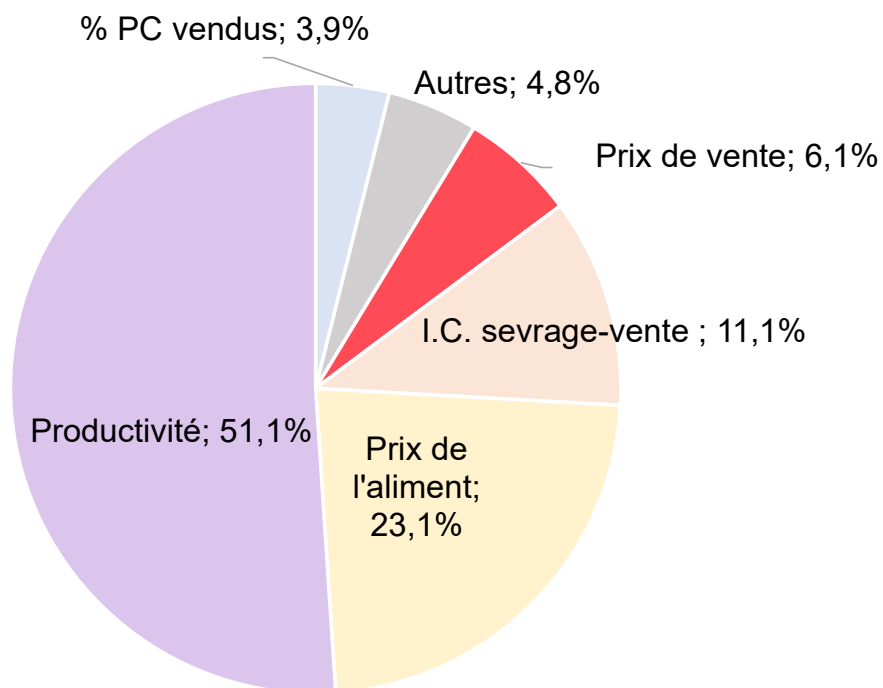
**! Dernières données dispos sur les coûts de production : 2024**

Source : Ifip d'après InterPIG

Les coûts des bâtiments sont évalués à partir du neuf amorti sur 25 ans (gros œuvre) et 12 ans (petit matériel)

# L'amélioration de la productivité permet de limiter l'impact de la hausse des coûts

Analyse des écarts de marge entre les élevages des tiers supérieur et inférieur, NE moy 20-24



Source : Ifip d'après GTE-GTPORC

Ecart de marge moyen entre les tiers > et < en GTE en 2024 = +  
**924€/troupe présente**

## Écarts de marge

62% expliqué par les performances techniques

23% par le prix de l'aliment

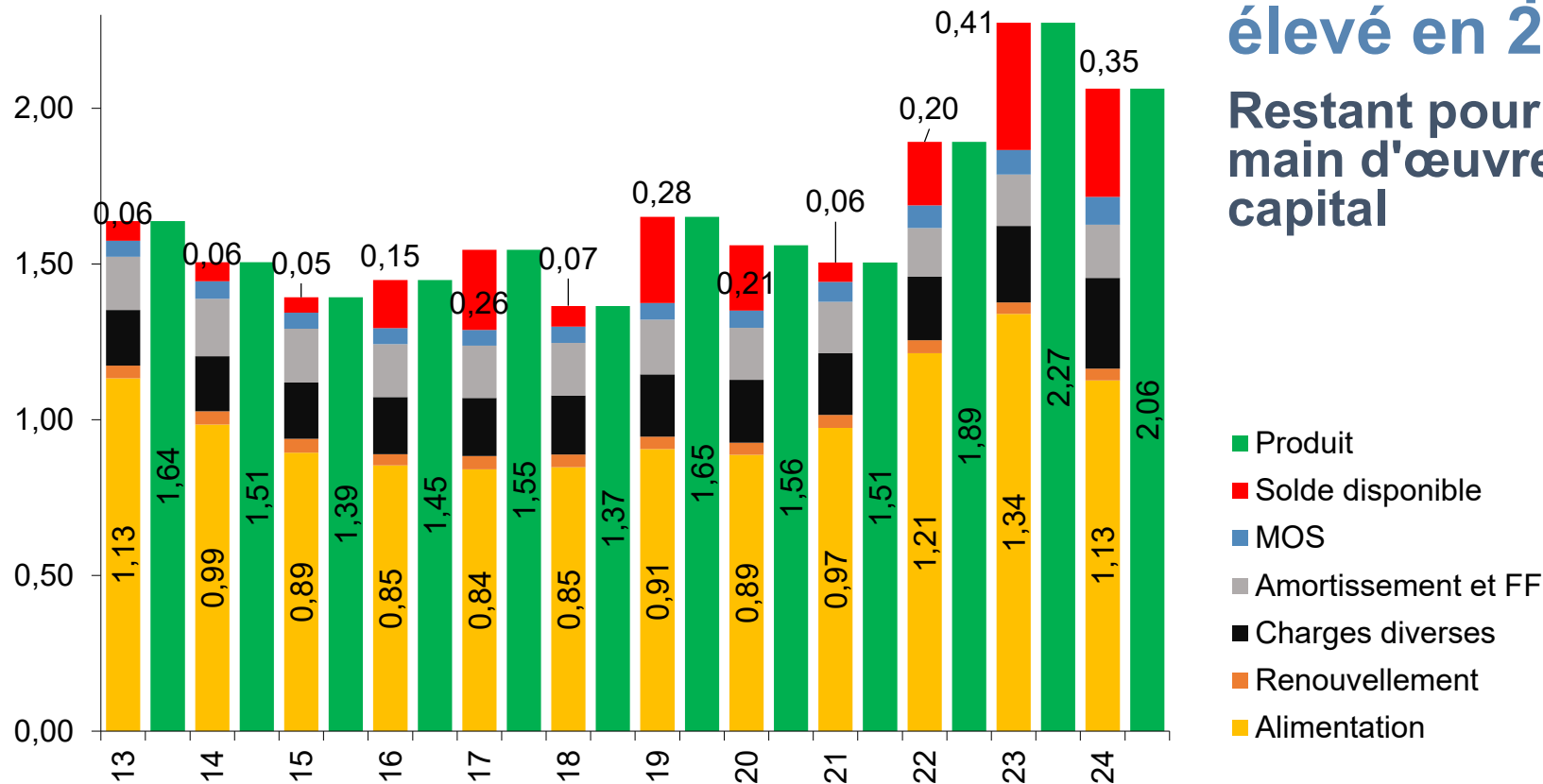
## Amélioration de la productivité

+13% de porcs produits / truie en 10 ans, hausse régulière

## Augmentation de la part de FAFeurs en 2024

# Bons résultats ces dernières années grâce à un prix du porc lui aussi élevé

Evolution des charges et produits, NE, /kg carc froide



**Solde disponible élevé en 22, 23 et 24 :**  
**Restant pour rémunérer la main d'œuvre familiale et le capital**

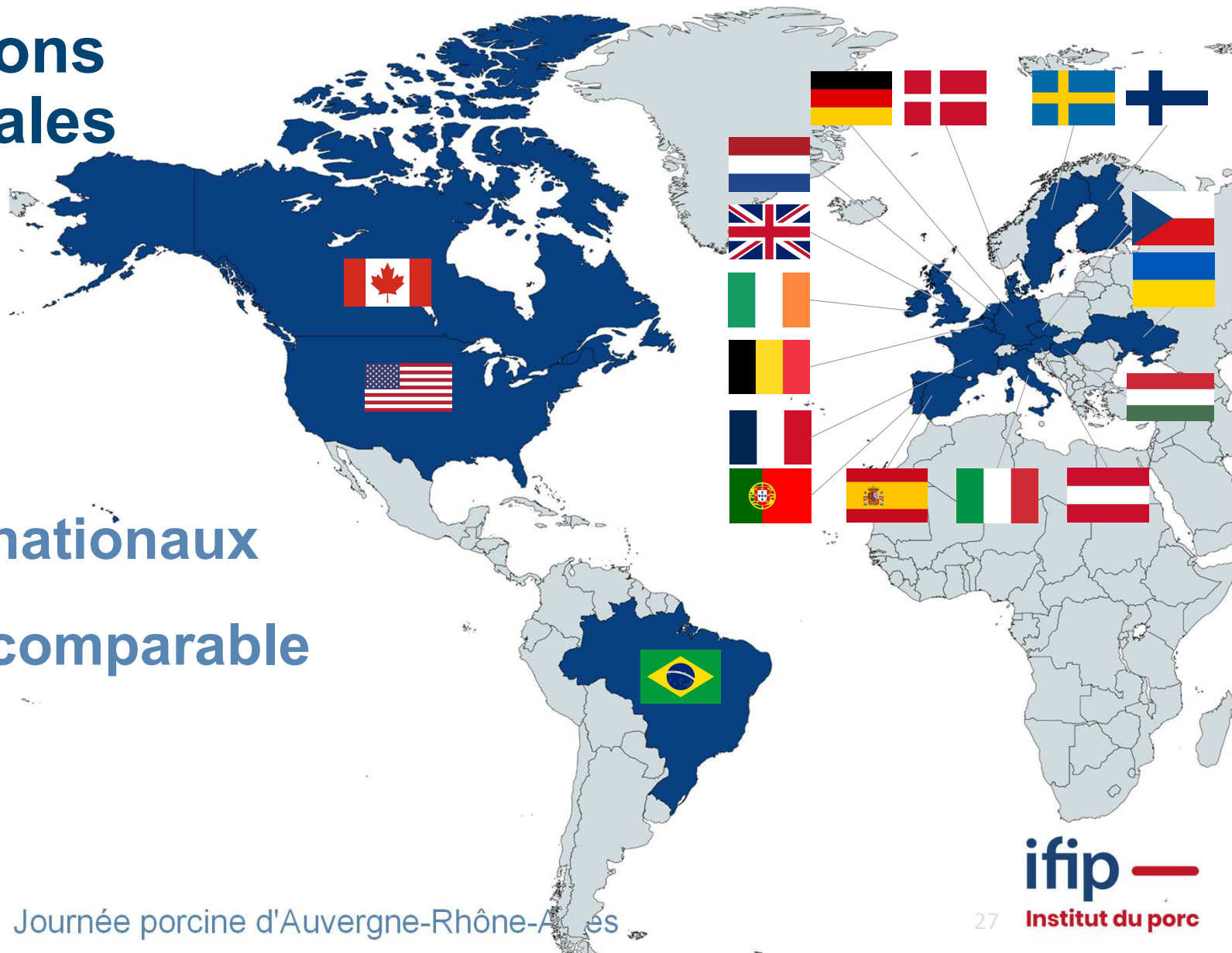
Source : IFIP d'après GTE, GTE-TB, CERFRANCE

23/04/2026

Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes



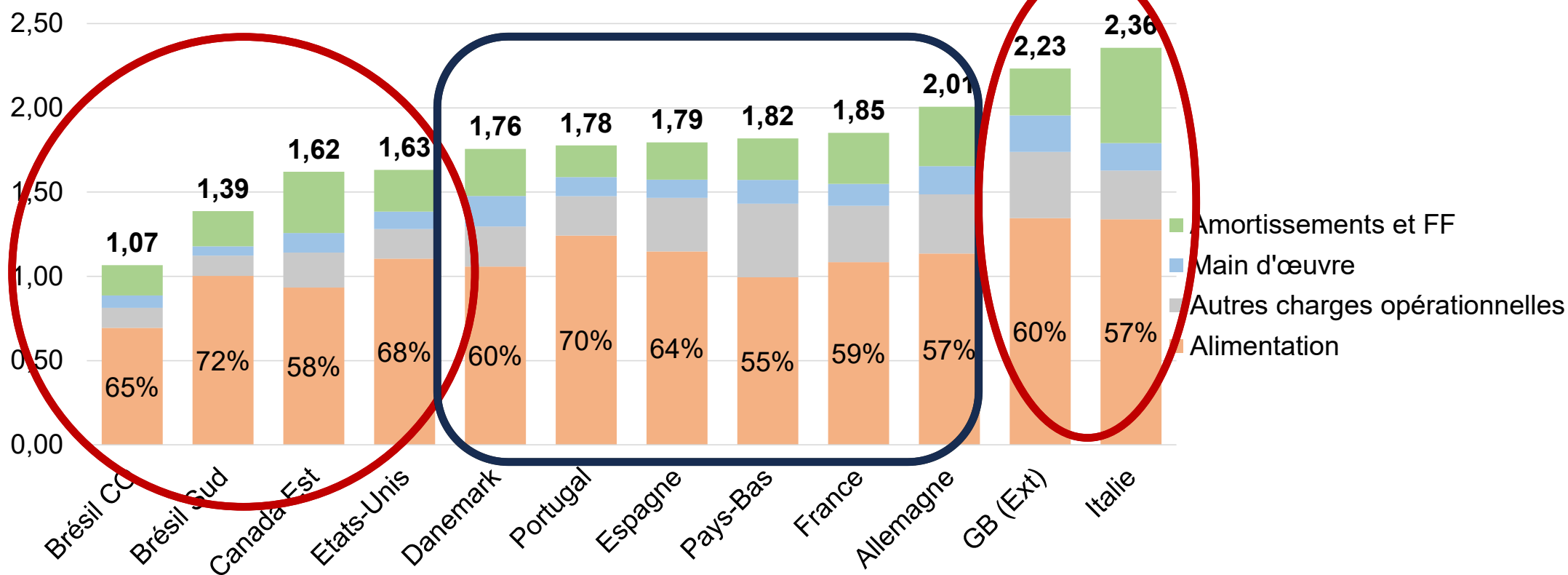
# Comparaisons internationales



Panel d'experts nationaux  
Base commune comparable  
19 pays en 2024

# Hétérogénéité des profils de coût

Structure du coût de production du porc en 2024 (€/kg carc chaude)



Source : Ifip d'après InterPIG

# Des écarts de coûts fonction des performances techniques et facteurs de production

## Performances techniques et prix des facteurs de production en 2024

Pays	Coût de production	Prix moy aliment	Coût horaire du travail (€/h)	Prix bâti NE (€/truite)	sevrés/truite en production	Kgcarc produits/h (NE)
Brésil CO	1,07	200	3,3	3 281	31,3	45
Brésil Sud	1,39	317	3,3	3 722	30,6	59
Canada Est	1,62	249	15,6	8 036	24,8	133
Etats-Unis	1,63	286	17,4	5 692	29,1	168
Danemark	1,76	312	30,1	10 046	35,6	167
Espagne	1,79	328	16,5	6 042	27,0	152
Pays-Bas	1,82	303	30,9	10 797	32,7	219
France	1,85	310	23,3	10 784	31,5	179
Allemagne	2,01	317	22,7	14 700	31,2	136

Source : Ifip d'après InterPIG

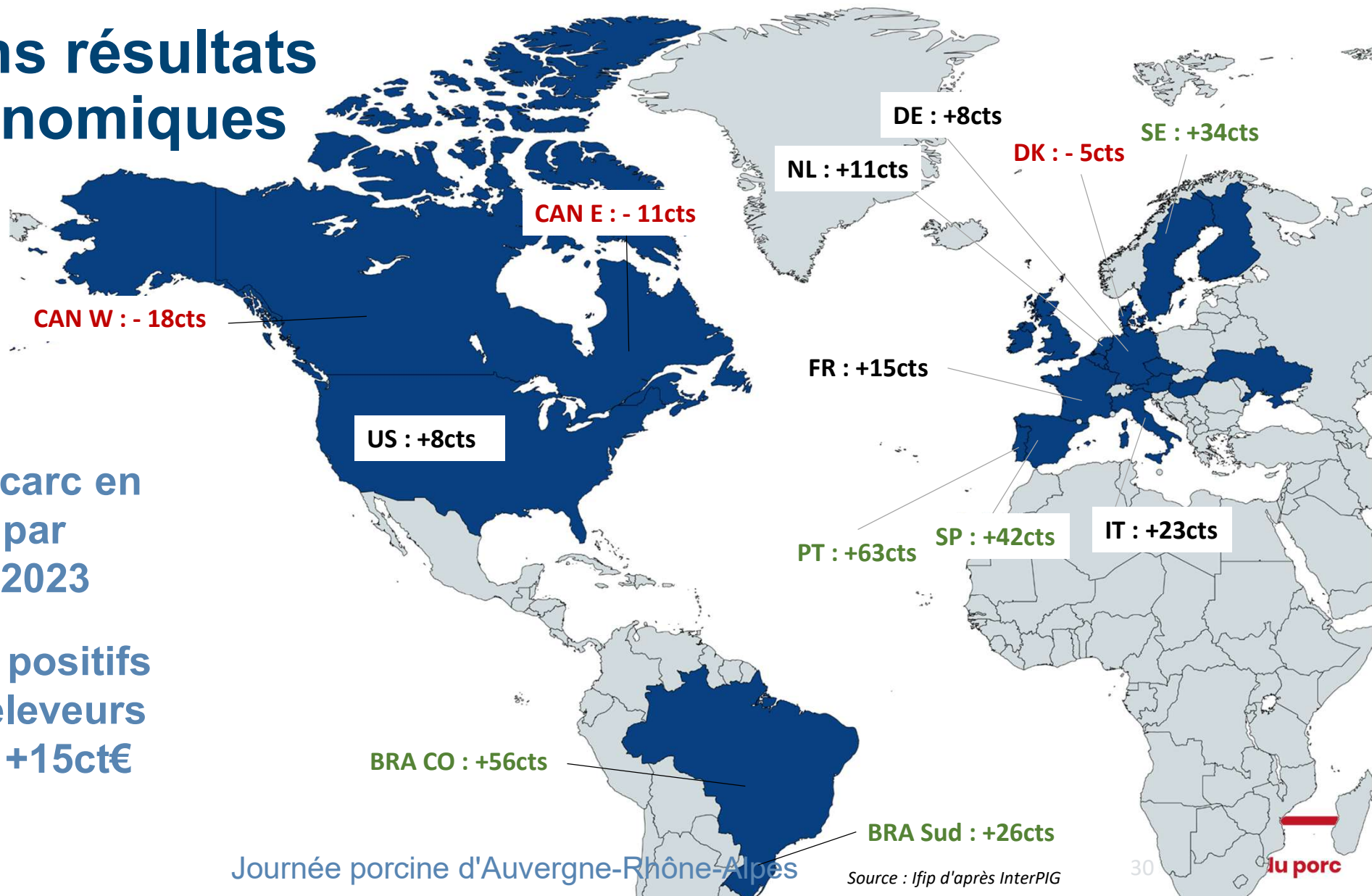
Vert : facteur particulièrement favorable. Rouge : facteur particulièrement défavorable. Bleu : facteur proche de la moyenne des 9 pays.

Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

# Bons résultats économiques

+10ct€/kgcarc en moyenne par rapport à 2023

Résultats positifs pour les éleveurs français : +15ct€



Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

Source : Ifip d'après InterPIG

# Revenus des éleveurs et résultats financiers

Données du RICA, 1988-2024  
SSP, Agreste

**Agreste** 

**ifip** 

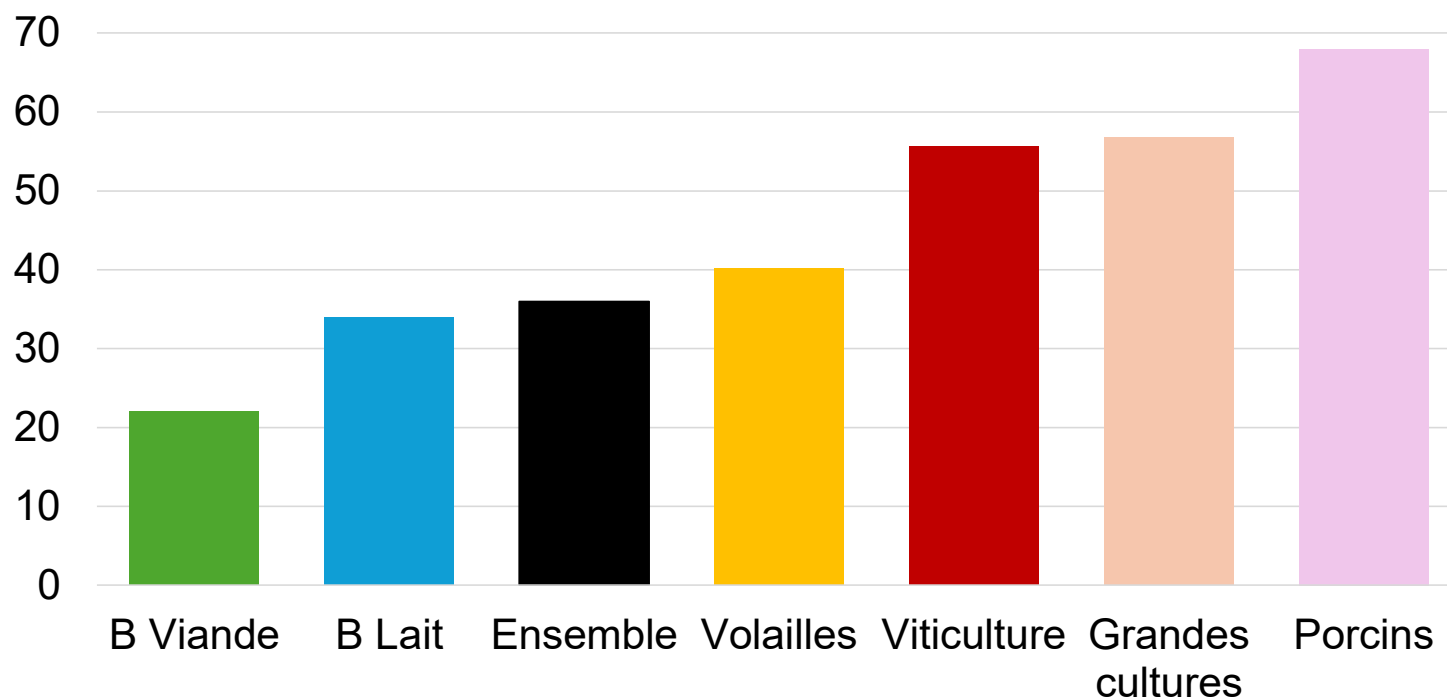
31 **Institut du porc**

Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes



# Des résultats rémunérateurs

Moyenne 2015-2024 du RCAI par ETP non salarié (k€/ETP)



Très bons résultats en filière porcine ces dernières années

2019, 2022, 2023 et 2024

→ Le RCAI par UTANS des exploitations porcines devance celui des grandes cultures et de la viticulture

Source : Ifip d'après SSP, RICA

Résultats exprimés en euros constants de 2024

Champ : Exploitations agricoles de France métropolitaine, production brute standard (PBS) supérieure à 25 000 €

23/04/2026

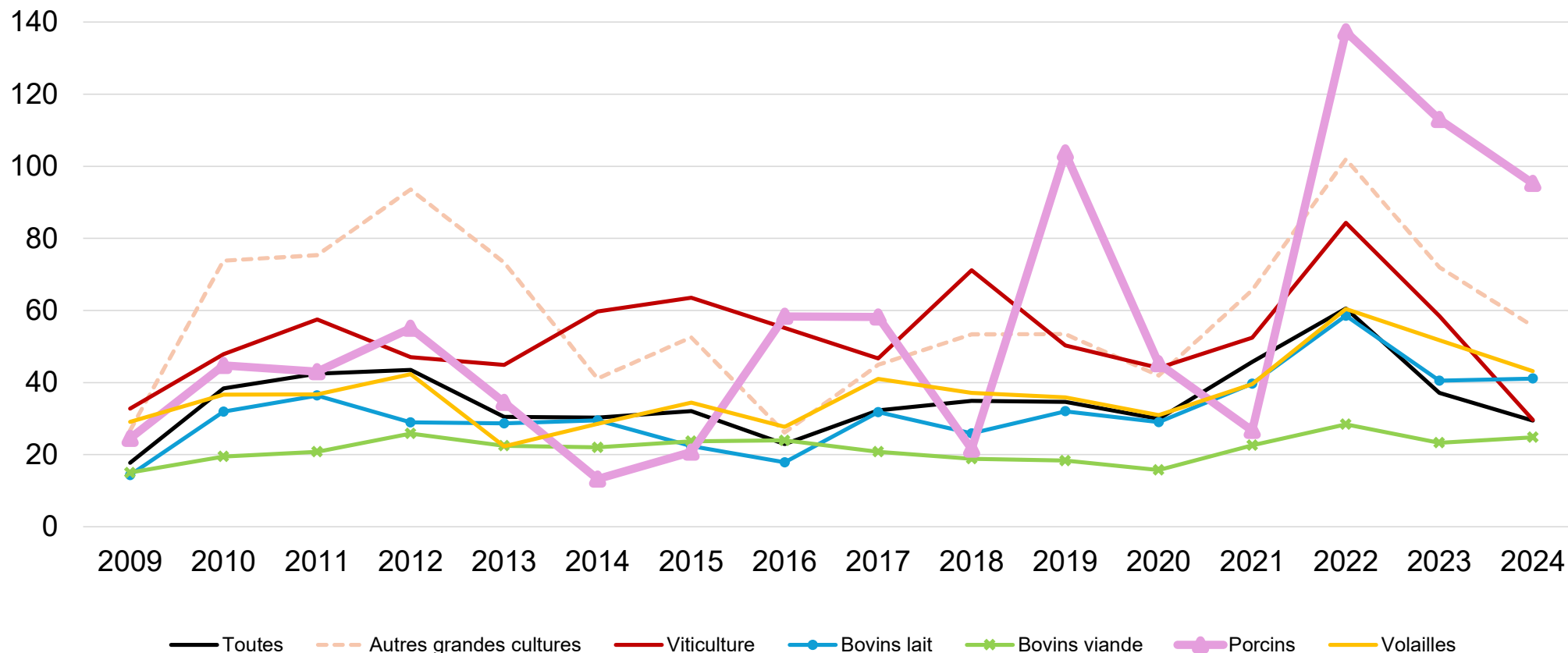
Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

**ifip**

32 Institut du porc

# Mais, des résultats fluctuants selon les années...

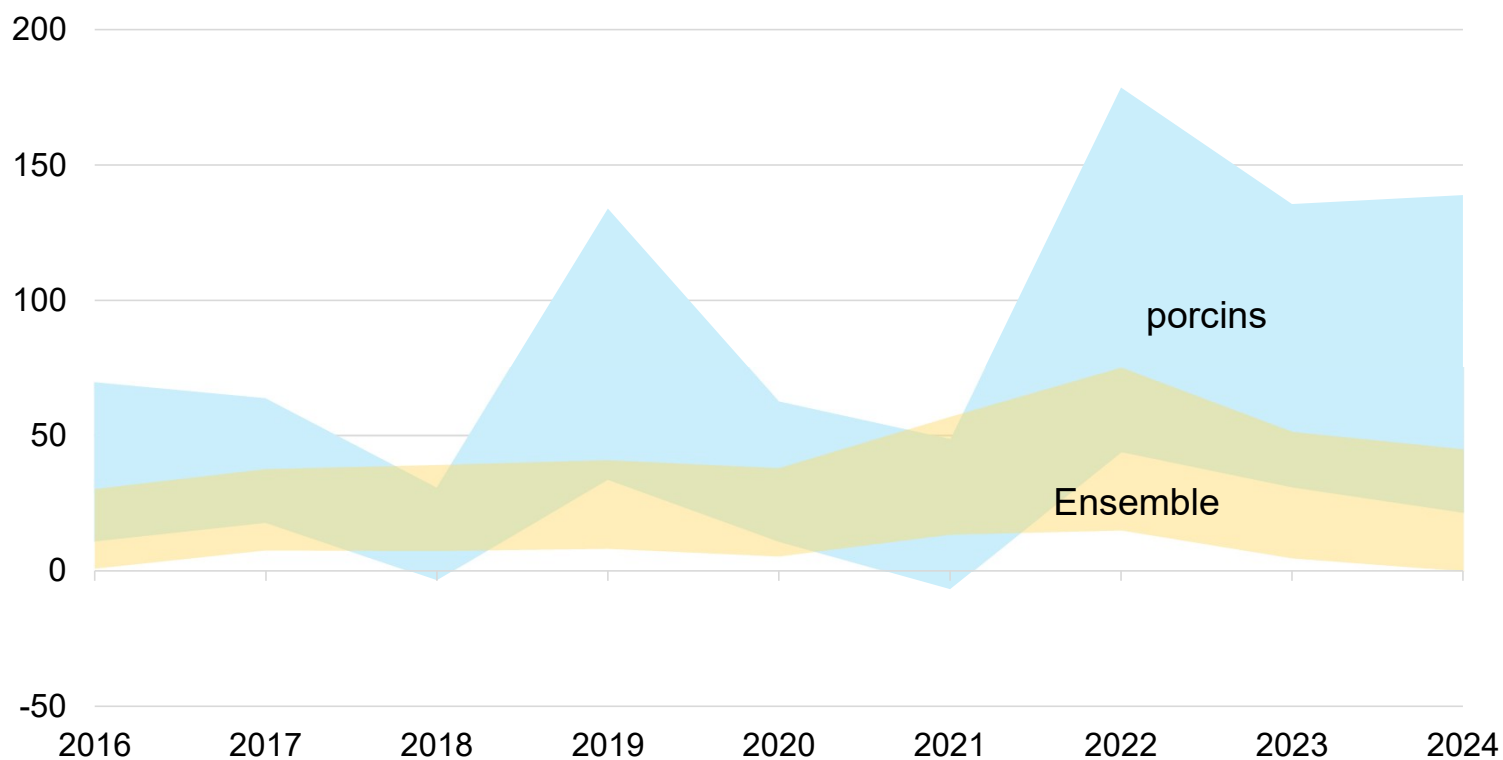
## Evolution du RCAI / UTANS (k€) euros constants 2024



Source : Ifip d'après SSP, RICA, euros constants de 2024  
France métro, PBS > 25 000 €

# Mais, des résultats fluctuants selon les années... ...et entre les élevages

Dispersion du RCAI / UTANS (k€) euros courants, exploitations porcines

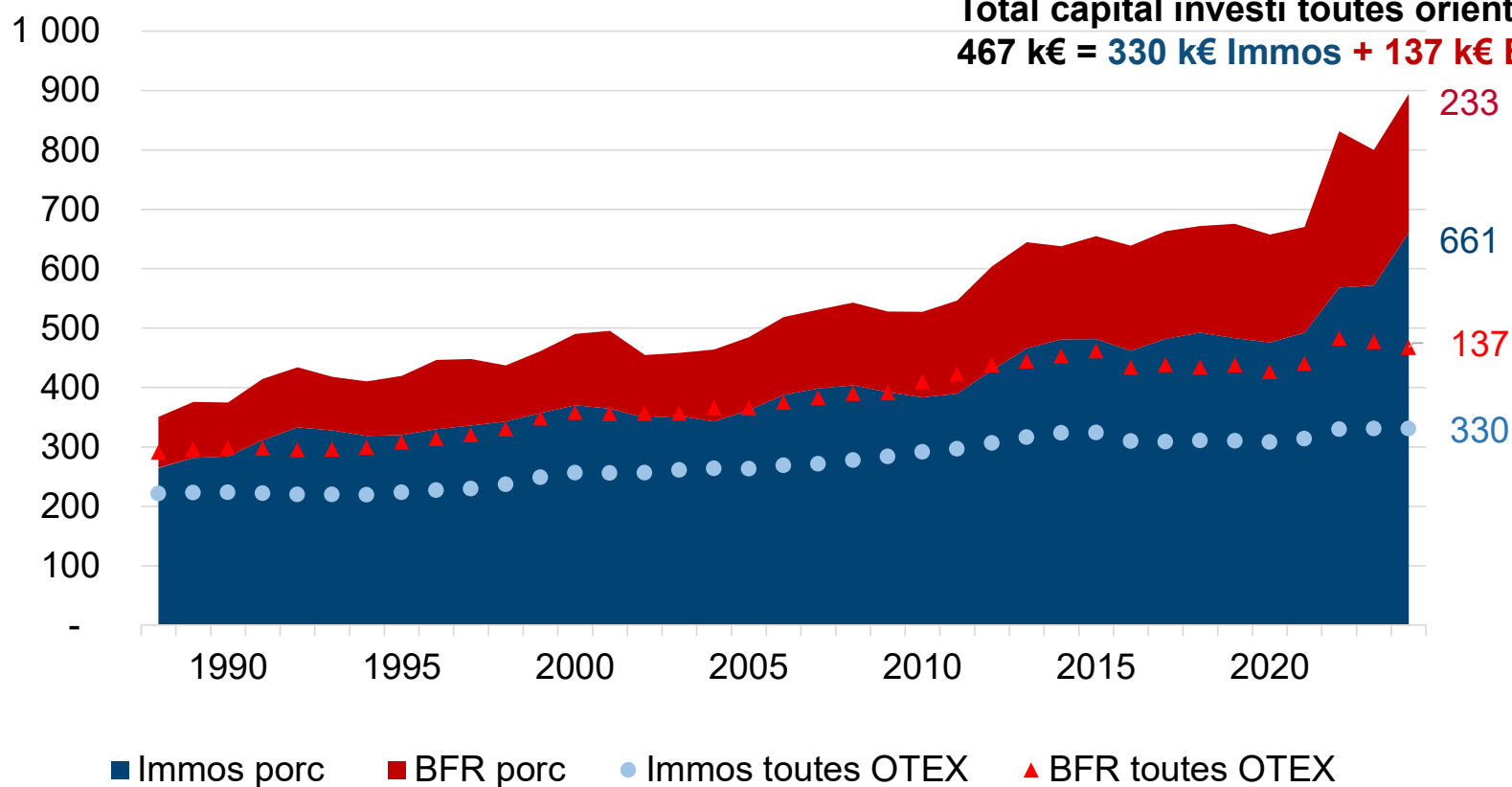


Source : Ifip d'après SSP, RICA – microdonnées  
euros courants  
France, PBS > 25 000 €

Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

# Des besoins de financements élevés

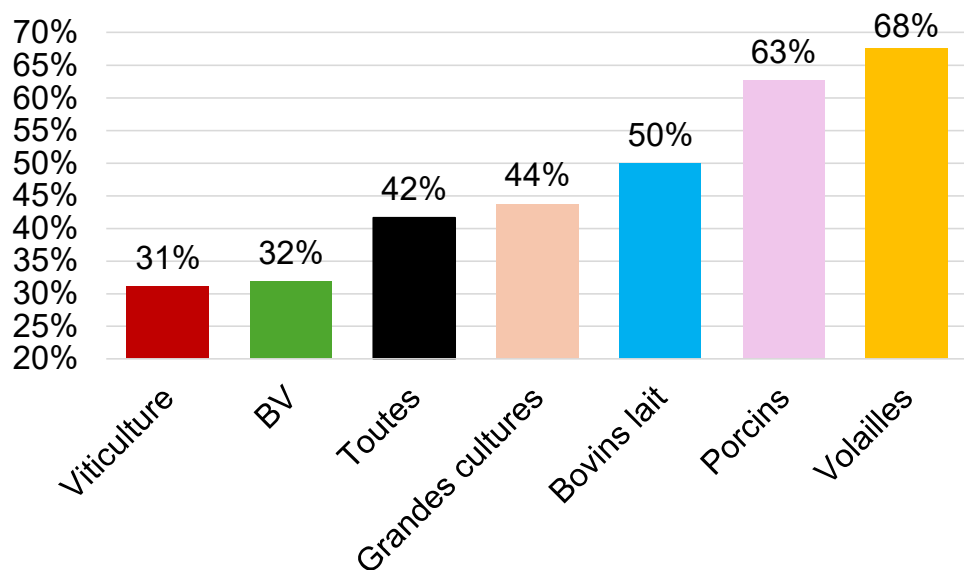
Evolution du BFR et des immobilisations, k€



Source : Ifip d'après SSP, RICA  
euros constants de 2024  
France métro ,PBS > 25 000 €

# Des besoins de financements élevés → un endettement important

Moyenne 20-24 du taux d'endettement par orientation

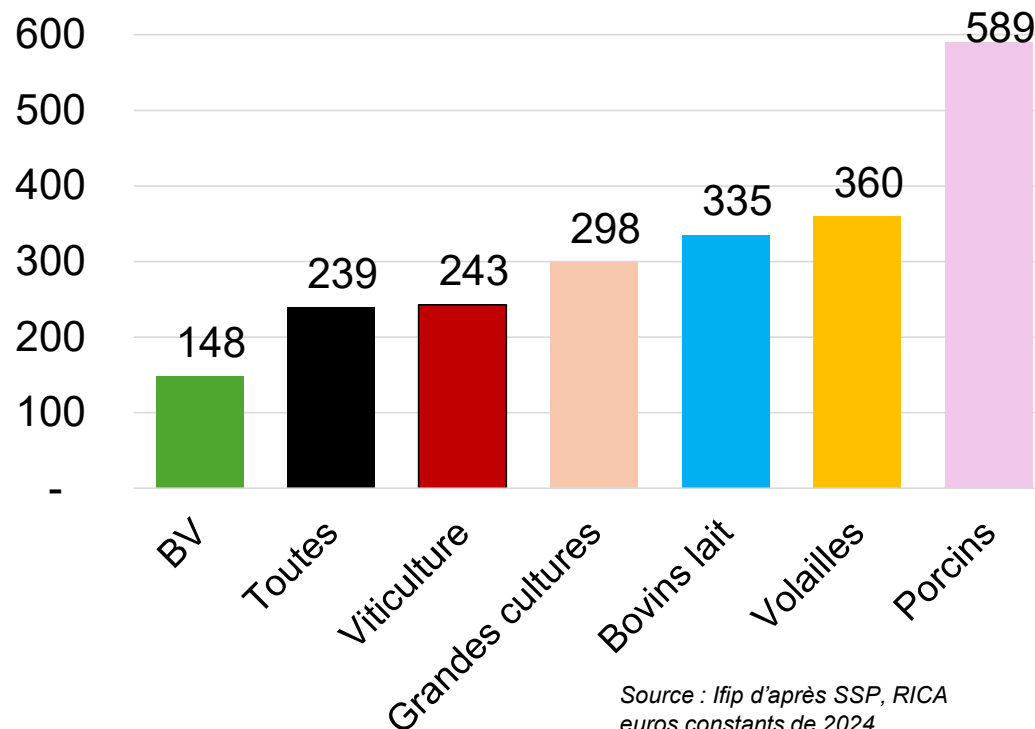


## Taux d'endettement élevé

en diminution en tendance sur 10 ans

## Niveaux de dettes très largement supérieurs aux autres orientations

Moyenne 20-24 du montant des dettes C + LMT par orientation (milliers d'euros)

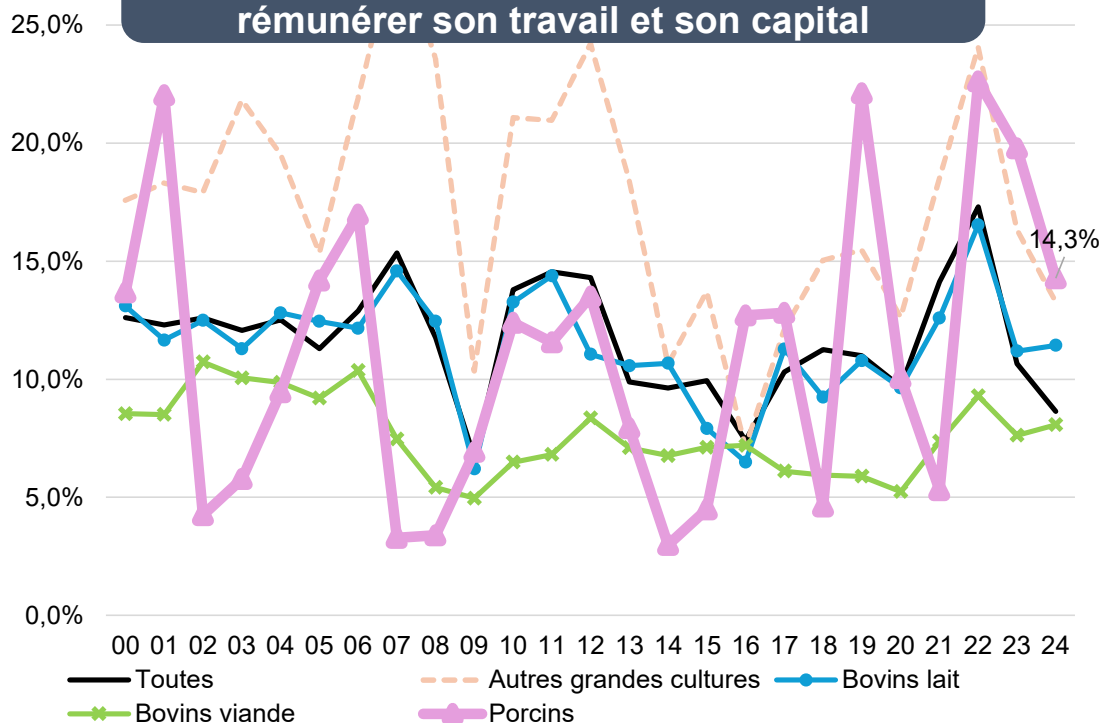


Source : Ifip d'après SSP, RICA euros constants de 2024 France métro, PBS > 25 000 €

# Amélioration de la rentabilité du capital mobilisé

## Evolution du RCAI / capital investi par orientation

Un éleveur porcin qui investit 100€ de capital (immo. + BFR) dégage 14,3 € en 2024 pour rémunérer son travail et son capital



## Moyenne RCAI / capital investi sur 10 ans (15-24)

<b>Toutes</b>	<b>11,0%</b>
Grandes cultures	14,8%
Bovins lait	10,7%
Bovins viande	7,0%
Porcins	12,9%
Volailles	13,4%

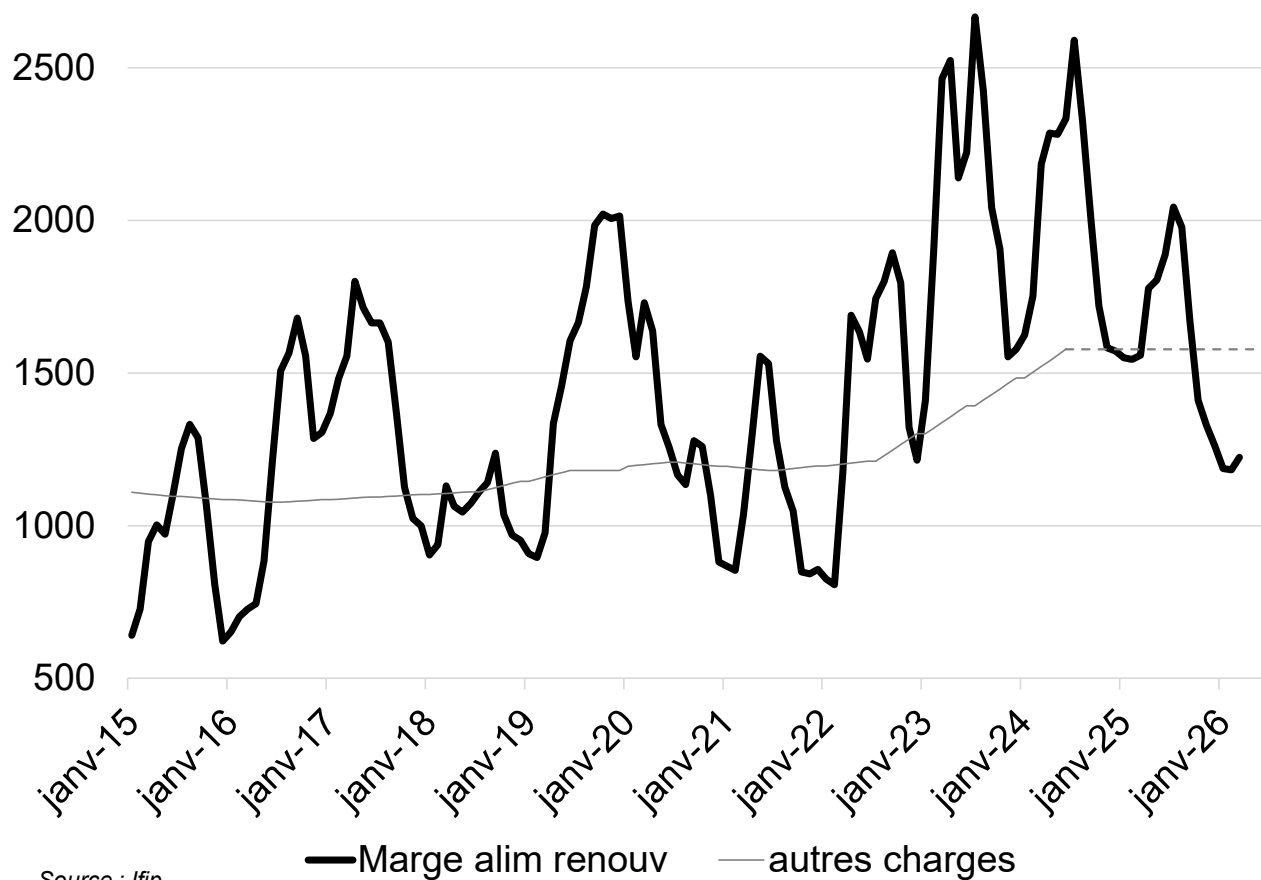
- En porc, le ratio RCAI / Capital fluctue fortement, entre 3,0% en 2014 et +22,6% en 2024
- tendance à la hausse

Source : Ifip d'après SSP, RICA euros constants de 2024 France métro, PBS > 25 000 €

Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

# En 2025, les résultats chutent en fin d'année

Marge sur coût alimentaire et renouvellement - NE - €/truite présente/an



Source : Ifip

23/04/2026

Baisse des prix du porc  
au deuxième semestre  
2025

Baisse des marges (écart prix  
perçu – coût alimentaire)

Marchés incertains

Guerre au Moyen-Orient

Situation sanitaire en Europe

Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

ifip

38 Institut du porc

# En abattage-découpe et transformation



Journée porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

# Baisse des abattages par têtes et en volume

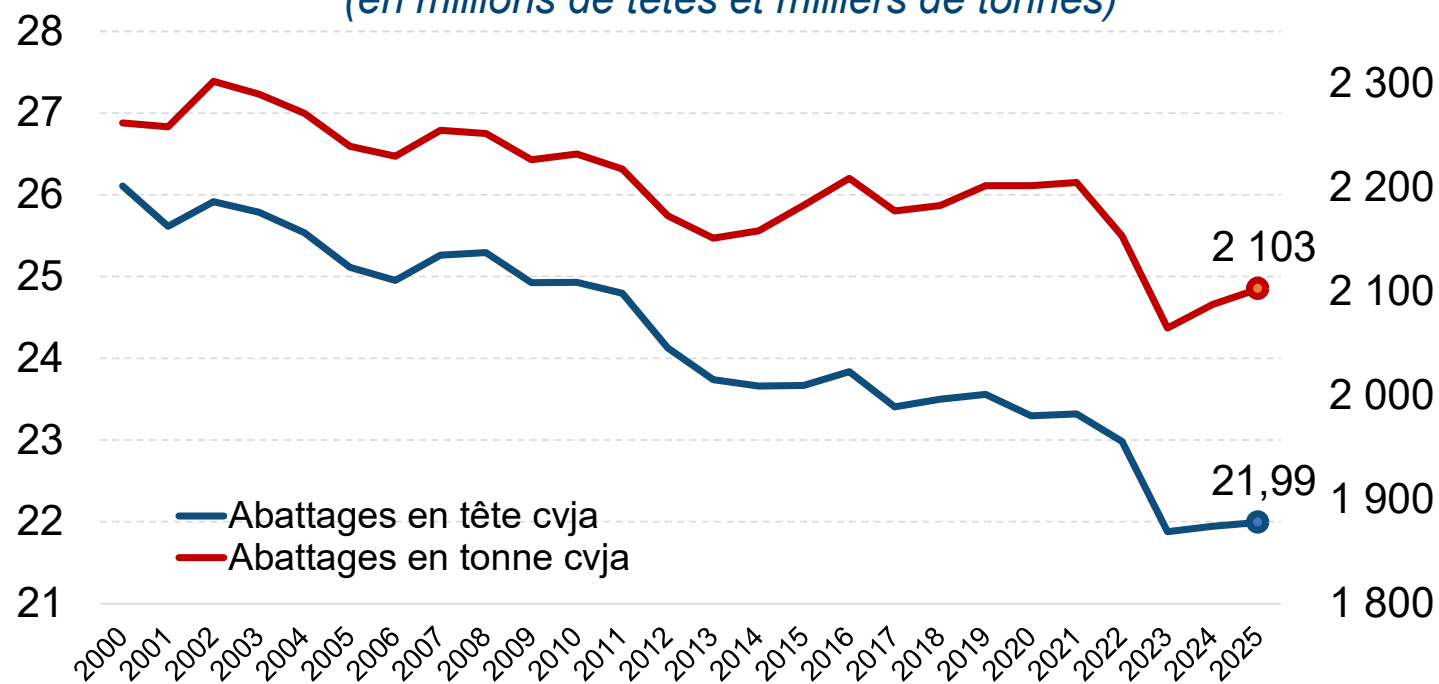
Taux croissance  
2010/2025

**-12%** par tête

**-6%** en volume

## Volume national d'abattages de porcs

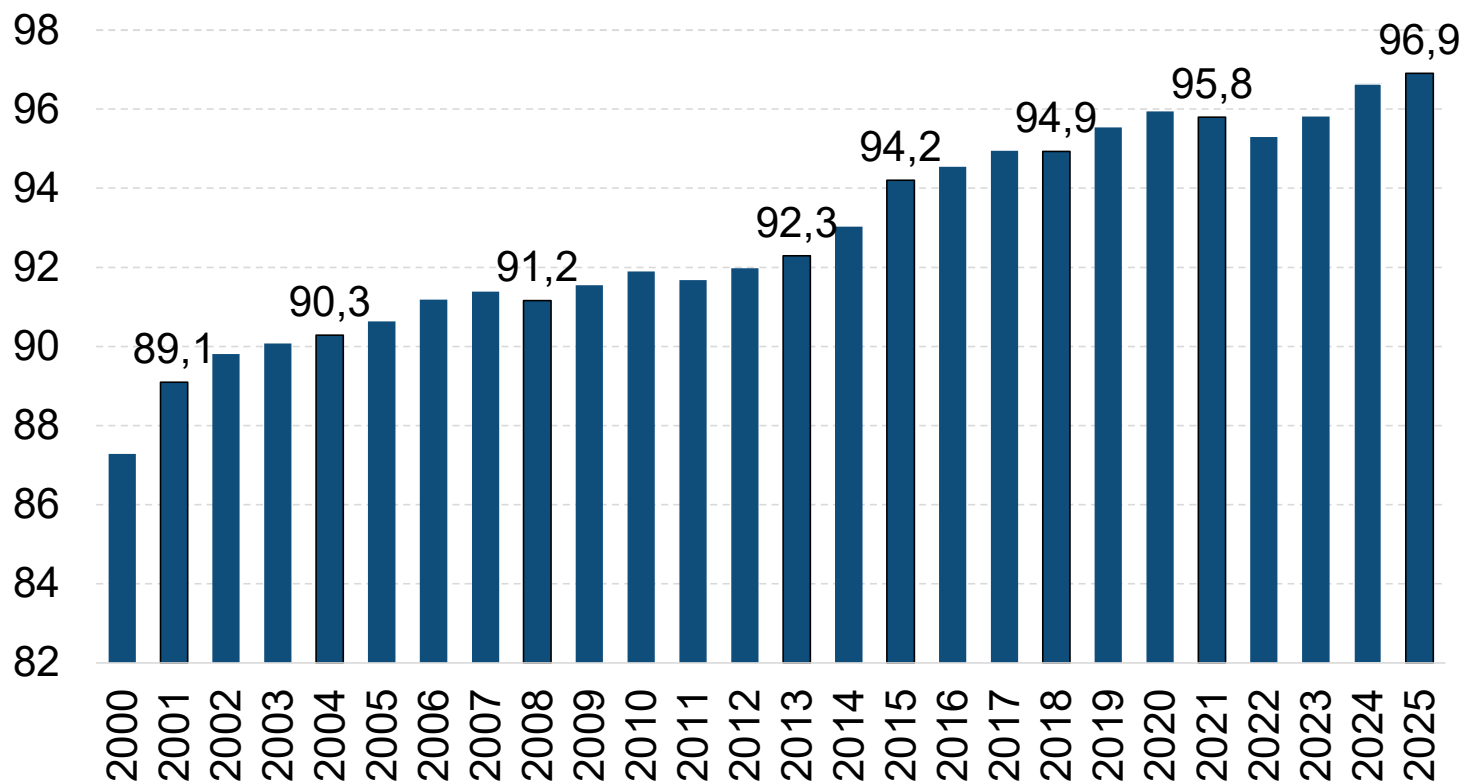
(en millions de têtes et milliers de tonnes)



Source : IFIP d'après données Agreste

# L'alourdissement des carcasses a ralenti la baisse du volume national

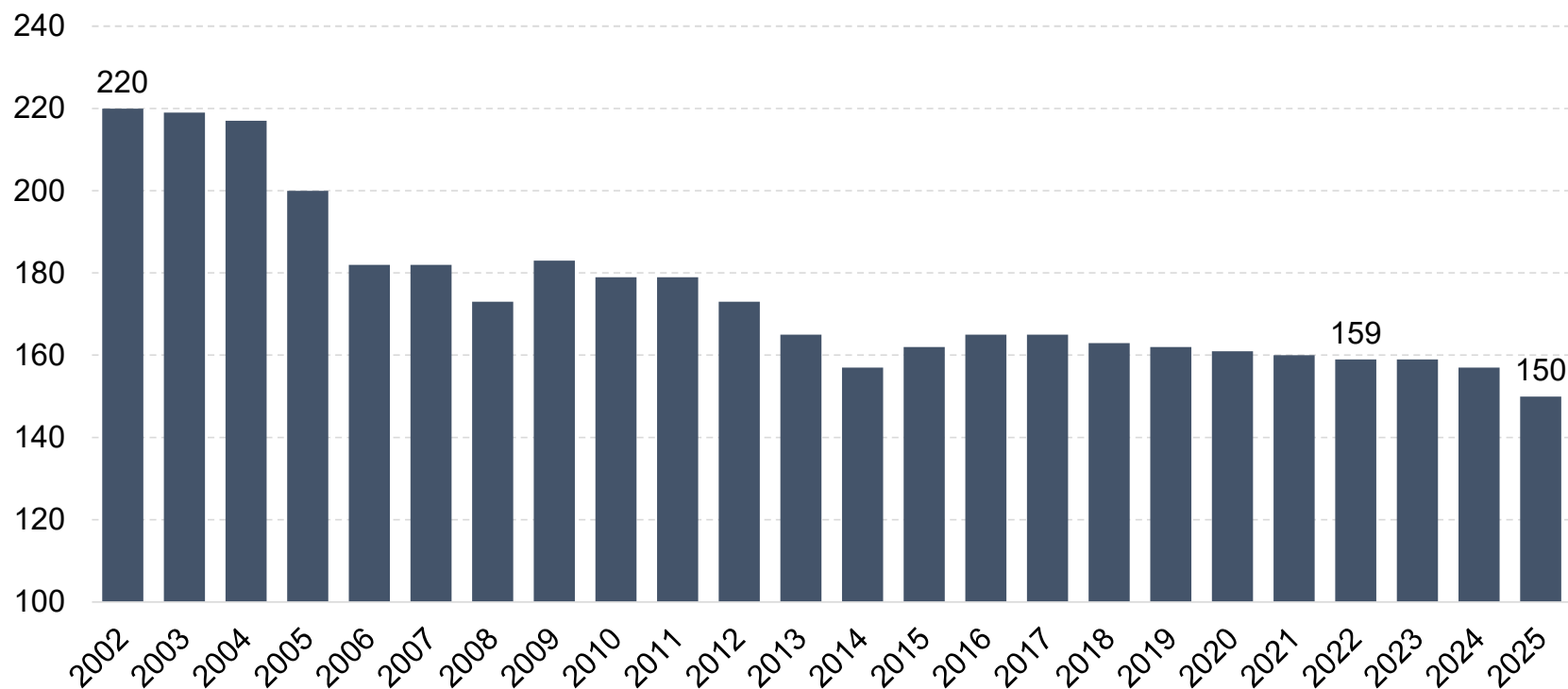
Poids chaud carcasse (kg) UNIPORC porcs charcutiers



Source : Ifip d'après données Uniporc

# Le nombre d'abattoirs diminue

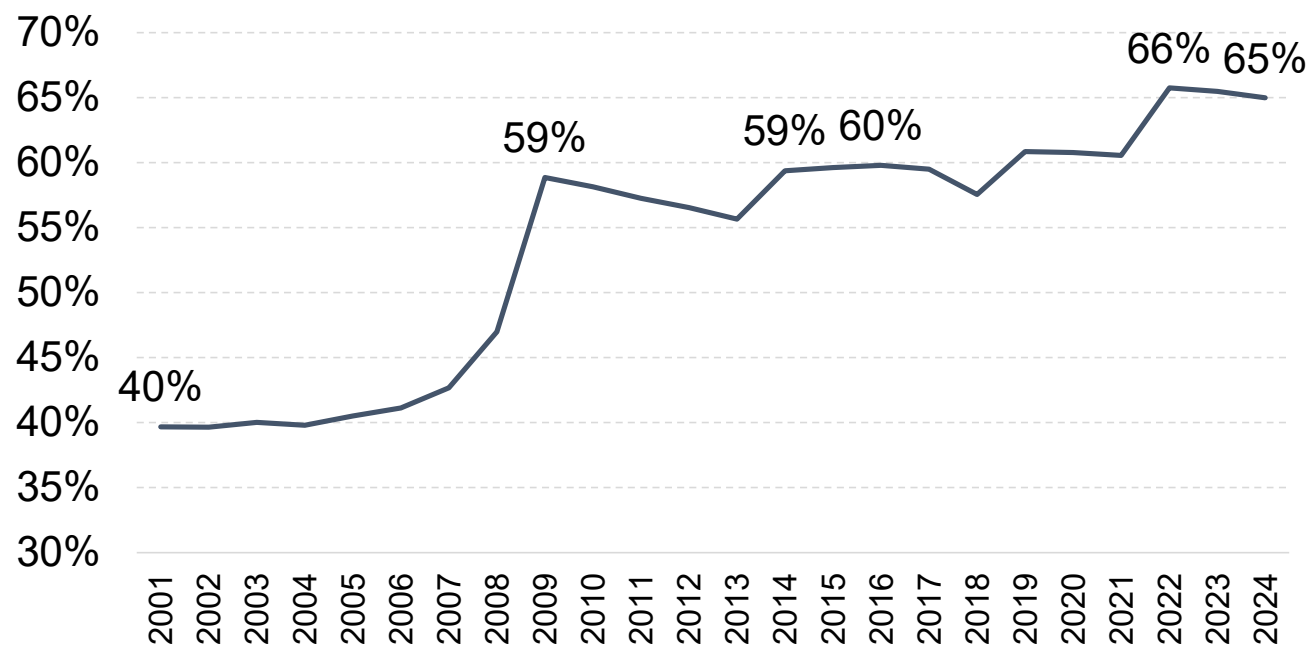
## Nombre d'abattoirs agréés CE porc



Source : IFIP d'après listes des établissements agréés du MAA

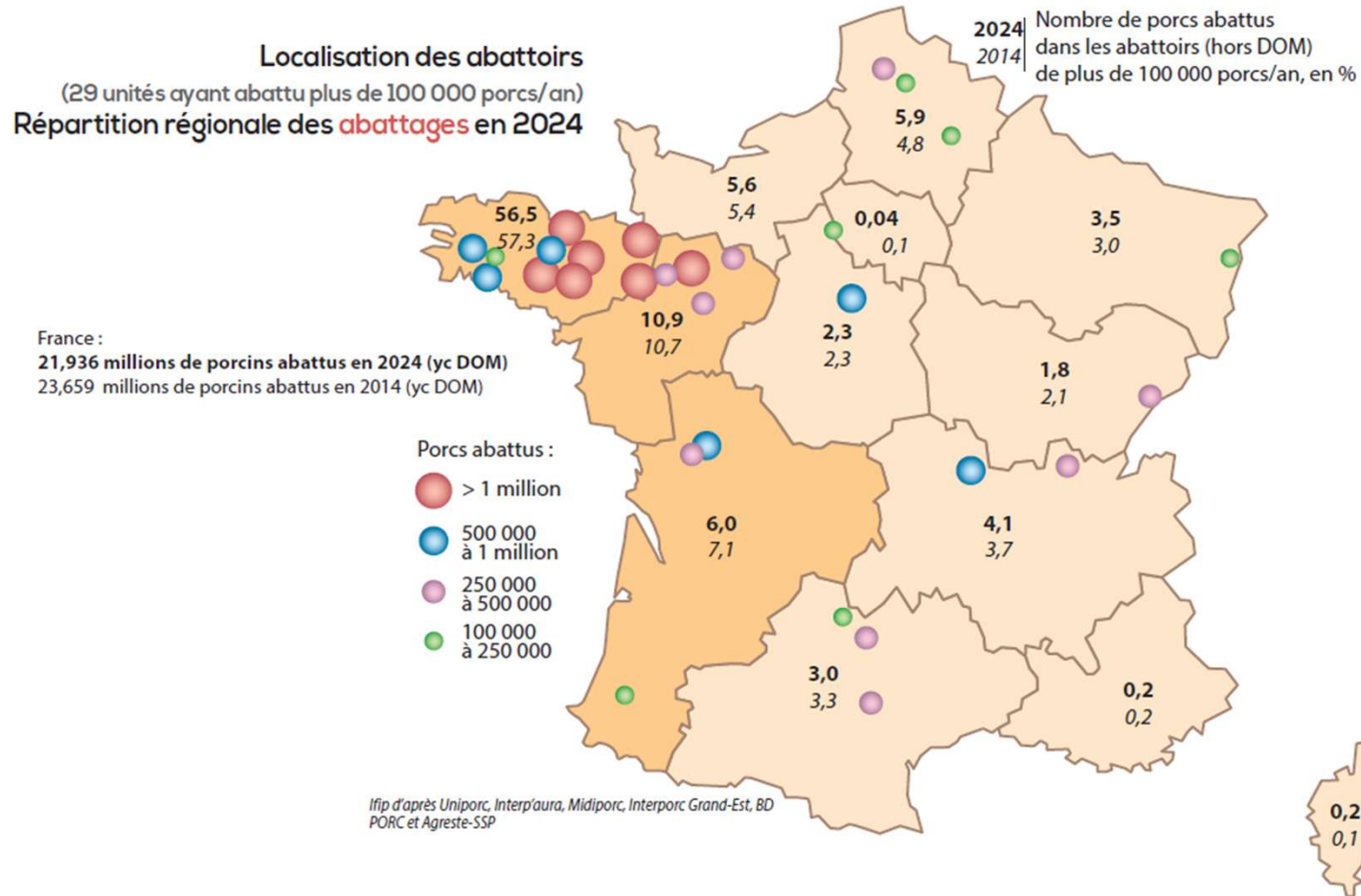
# L'activité d'abattage-découpe se concentre

## Part des abattages nationaux de porcs des 4 plus grands groupes en France



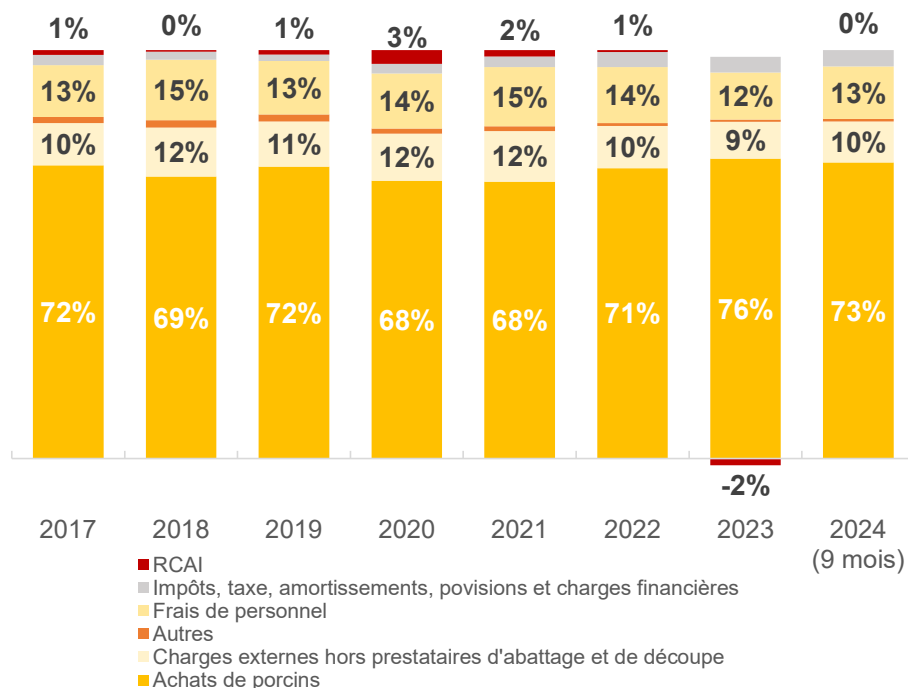
Source : Estimations IFIP d'après données Uniporc, BDPORC et Interprofessions porcines régionales

# Une concentration géographique des activités et des structures à l'Ouest, notamment en Bretagne

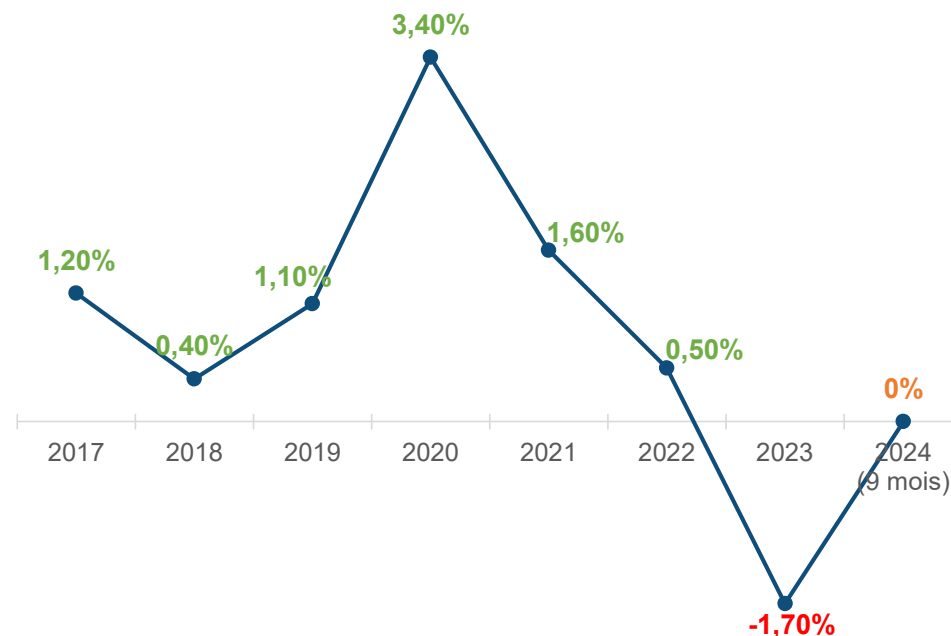


# Abattage-découpe : l'achat des porcs représente 70% des charges et les résultats sont préoccupants

Répartition des charges dans l'abattage-découpe de viande porcine (% du CA)

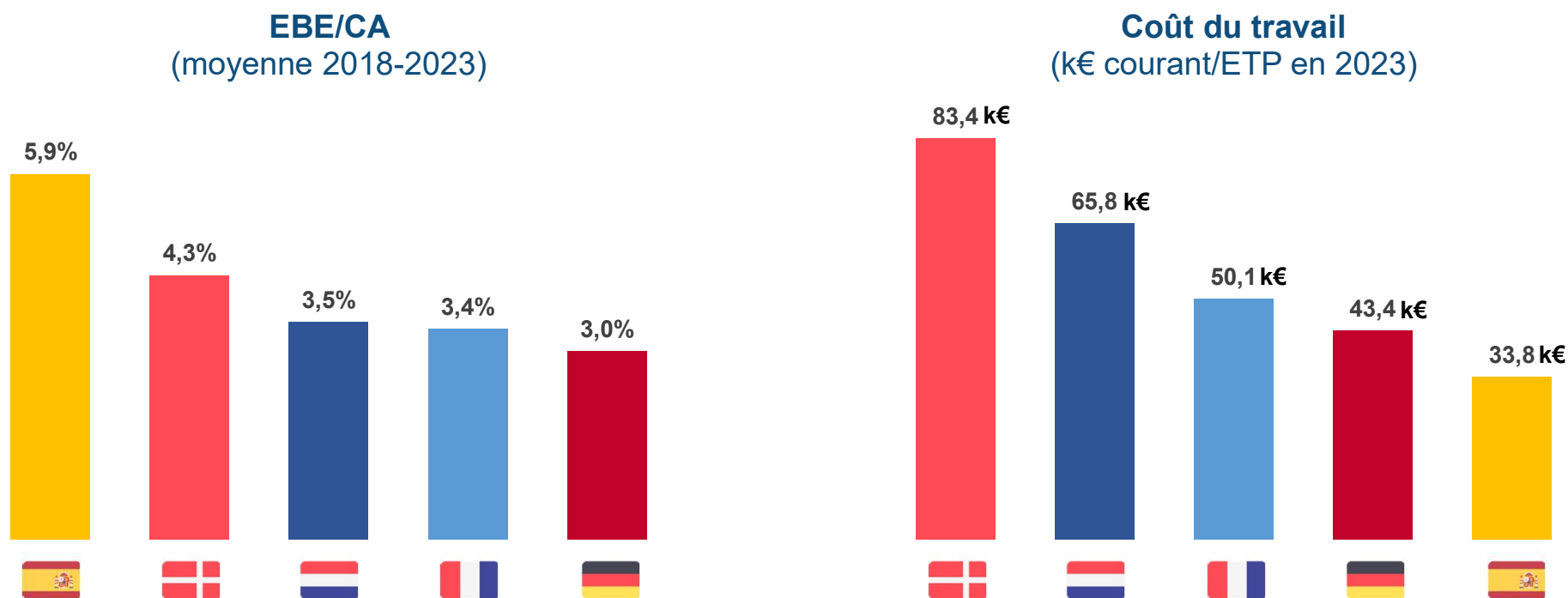


Résultats dans l'abattage-découpe de viande porcine (RCAI en % du CA)



Source : Ifip d'après données OFPM

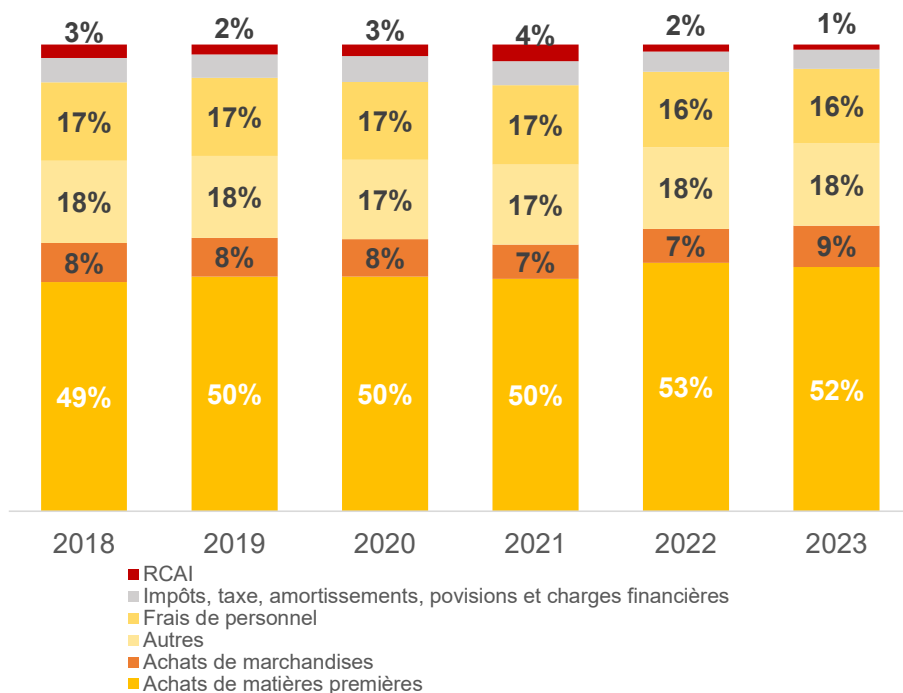
# Abattage-découpe : une rentabilité moyenne et un coût du travail intermédiaire face aux concurrents européens



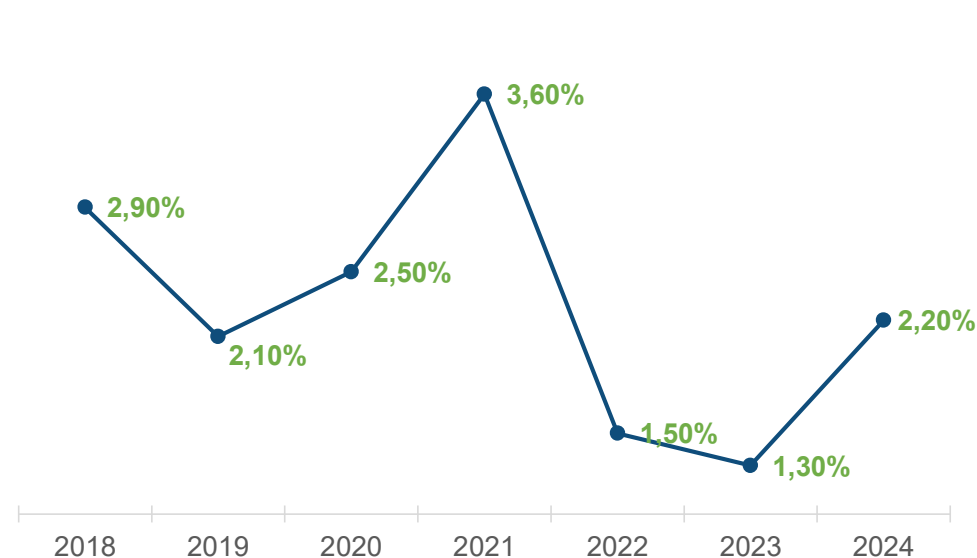
Source : Ifip d'après données Eurostat

# Charcuterie-salaison : les résultats remontent en 2024 après deux années difficiles

Répartitions des charges dans la charcuterie-salaison (% du CA)



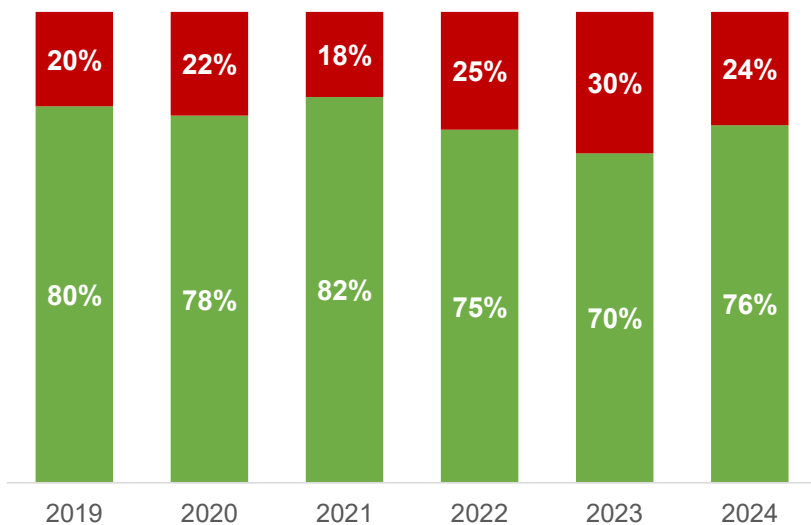
Résultat d'exploitation (% du CA)



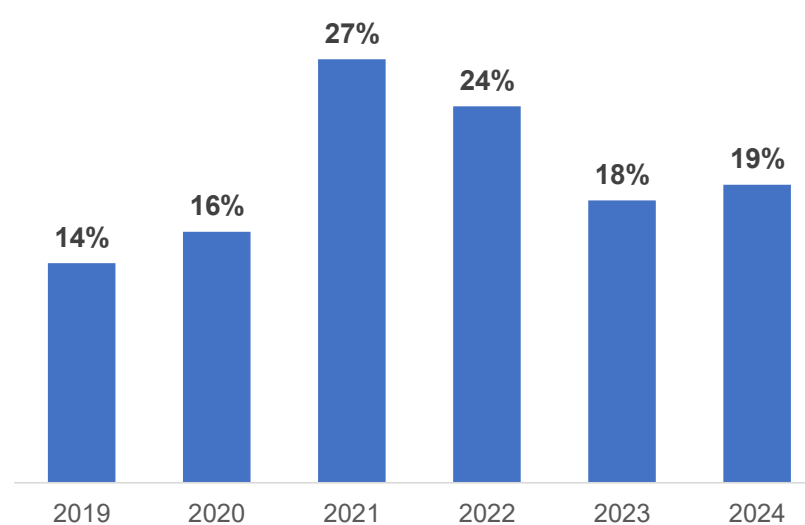
Source : Ifip d'après données OFPM et Banque de France - Etude ACSEL

# Charcuterie-salaison : une situation économique qui s'est dégradée depuis 2022

Répartition des entreprises bénéficiaires et déficitaires (%)

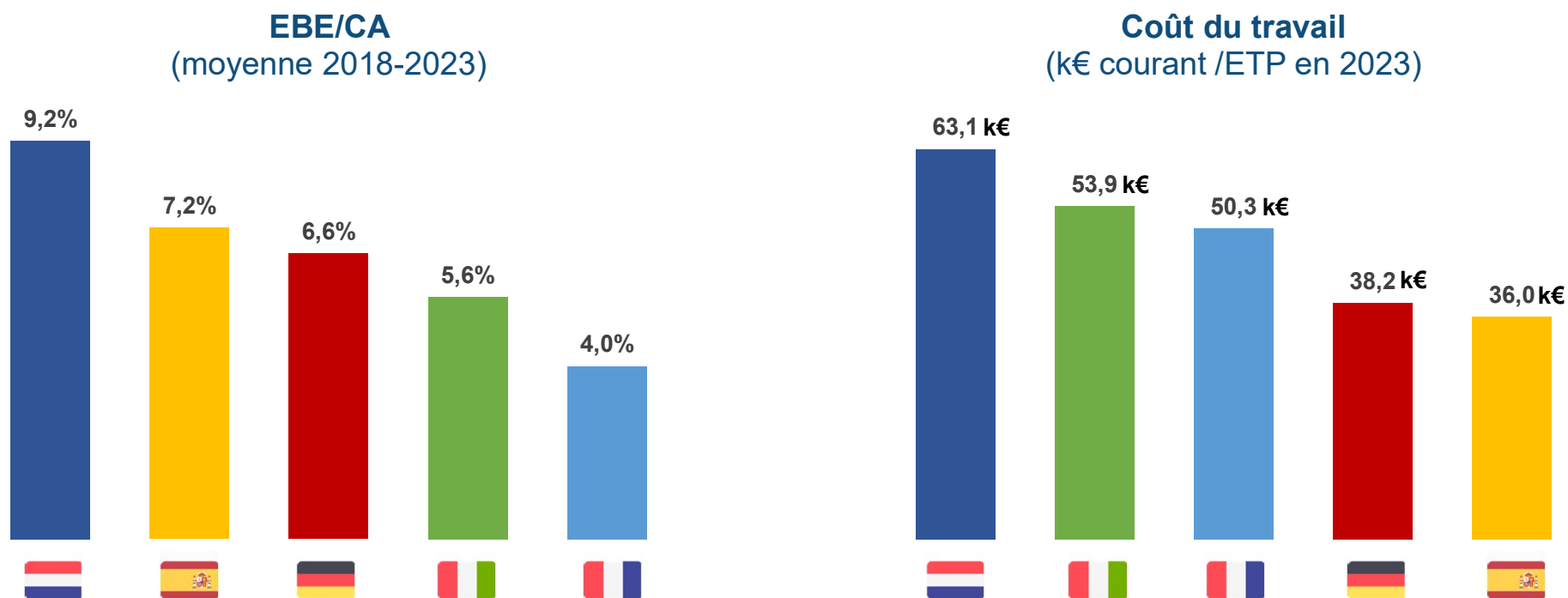


Taux d'investissement d'exploitation (% de la valeur ajoutée)



Source : Ifip d'après données Banque de France - Etude ACSEL

# Charcuterie-salaison : une rentabilité modeste et un coût du travail dans la moyenne face aux concurrents européens



Source : Ifip d'après données Eurostat

# En synthèse

## Elevage

**Des bons résultats les années passées**

**Hétérogénéité des résultats entre éleveurs**

**Une situation économique plus compliquée à partir du 2ème semestre 2025**

**Des besoins de financement élevés et un endettement important**

## Agroalimentaire

**Contexte économique dégradé :**

**Manque de porcs et de matière première carnée**

**Hausse des charges énergétiques**

**Difficultés à répercuter les hausses des coûts sur les prix de ventes**

**Arrêt de lignes d'abattage de porcs.**

**Des marges plus faibles que les concurrents européens**

**Des perspectives économiques qui pourraient s'améliorer**

**...Mais concurrence des importations UE**



**Merci de votre attention !**

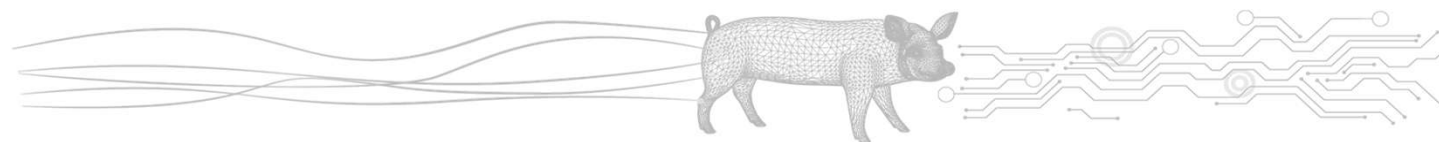


@ lisa.leclerc@ifip.asso.fr

📞 +33 (0)7 62 53 70 51

@ nicolas.rouault@ifip.asso.fr

📞 +33 (0)6 49 05 92 62





# **Evolution de la consommation des produits du porc**

**23 avril 2026**



## Points abordés

- **Quelques données de cadrage du marché**
- **Retour sur la consommation en 2025 en viande de porc et en charcuterie**
- **Impact des mutations de la distribution sur la filière porcine**

# Baisse de pouvoir d'achat et taux d'épargne en hausse, les ingrédients d'un climat de confiance morose, revenu à son niveau de 2020

**90** Indice de confiance des ménages

(Source : Insee)



**+0,9%** PIB 2025  
**+1%** perspective PIB 2026

(Source : Insee)



**18,4%** Taux d'épargne T23/ 2025

(Source : Insee)



**-0,3%** Pouvoir d'achat du RDB par unité de consommation

(Source : Insee)

**79%** des Français se déclaraient fragilisés ou prudents face à la situation économique 2025

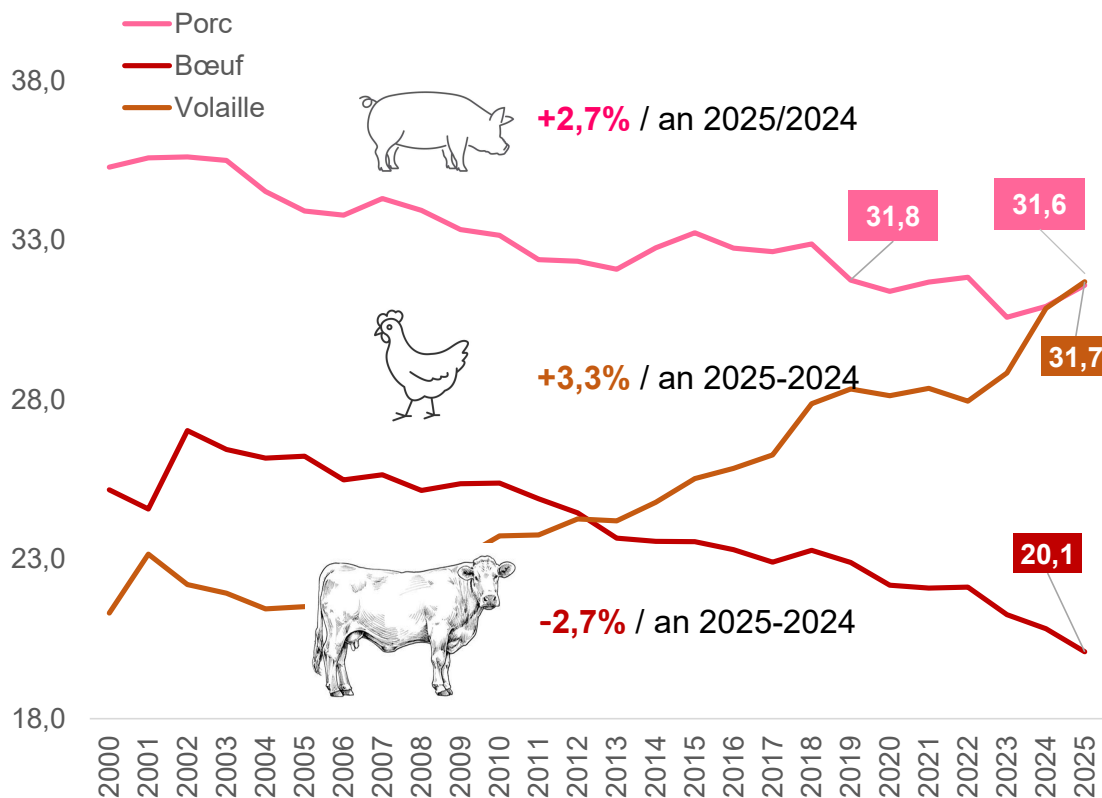
(Source : Nielsen IQ)



**16%** le poids de l'alimentaire dans les dépenses des Français en 2024 (Source : Insee)

# Reprise de la consommation apparente de porc en 2025

Evolution de la consommation apparente en viande porcine, bovine et en volaille entre 2000 et 2025 (kgéc/habitant/an et son évolution depuis 2000)



Source : Ifip d'après Agreste

- A domicile, volume de la consommation en viande et charcuterie de porc

**+1,8% / an 2025/2024**  
passant de 952 kt à 969 kt

Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

- Transfert vers des relais de croissance...

La consommation hors domicile

**+2,4% / an** en volume 2025/2024  
tous produits

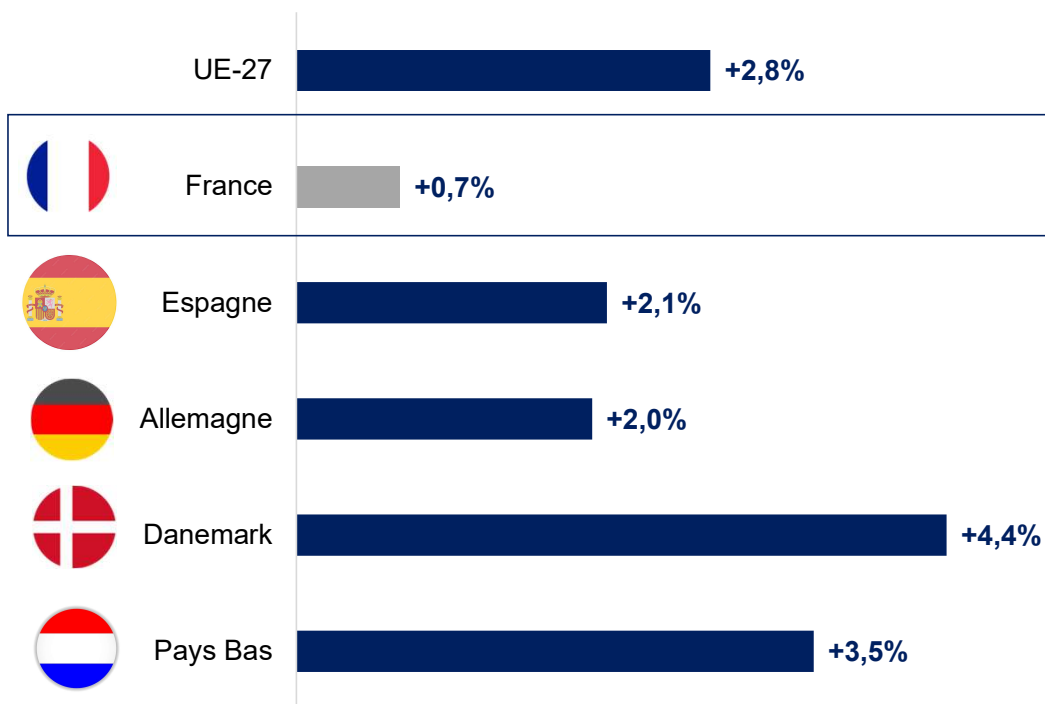
Source : Ifip d'après Insee

Autres débouchés en progression

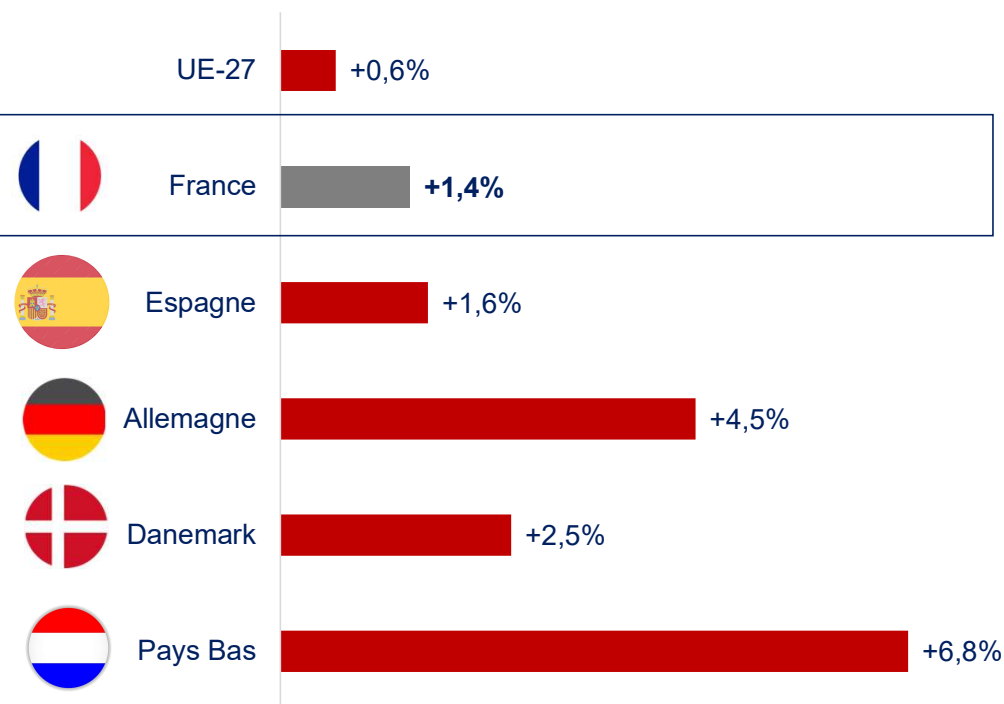
les produits traiteurs, et la nutrition animale

# Inflation plutôt maîtrisée en France vs autres pays de l'UE

Evolution de l'inflation des prix de l'alimentaire dans différents pays de l'UE



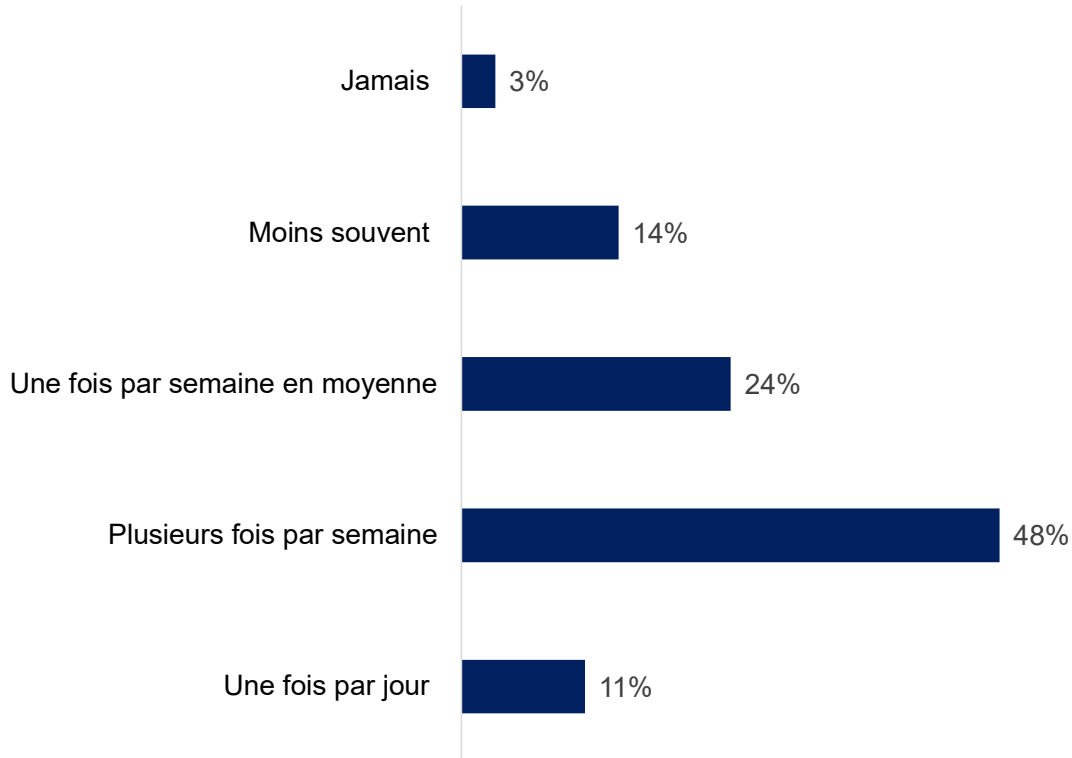
Evolution de l'inflation des prix de détail de la viande de porc en 2025



Source : Ifip d'après Eurostat

# Une consommation de viande qui reste cependant très présente dans les habitudes de consommation et un ralentissement du flexitarisme

Fréquence de consommation de viande (bœuf, porc, volaille)



Source : Enquête panel Voice, juin 2025, 9937 foyers répondants, Kantar pour FranceAgrimer

Part du flexitarisme (*)	2015	2024	2025
	25%	47%	39%

(\*) % de foyers où au moins une personne est flexitarienne

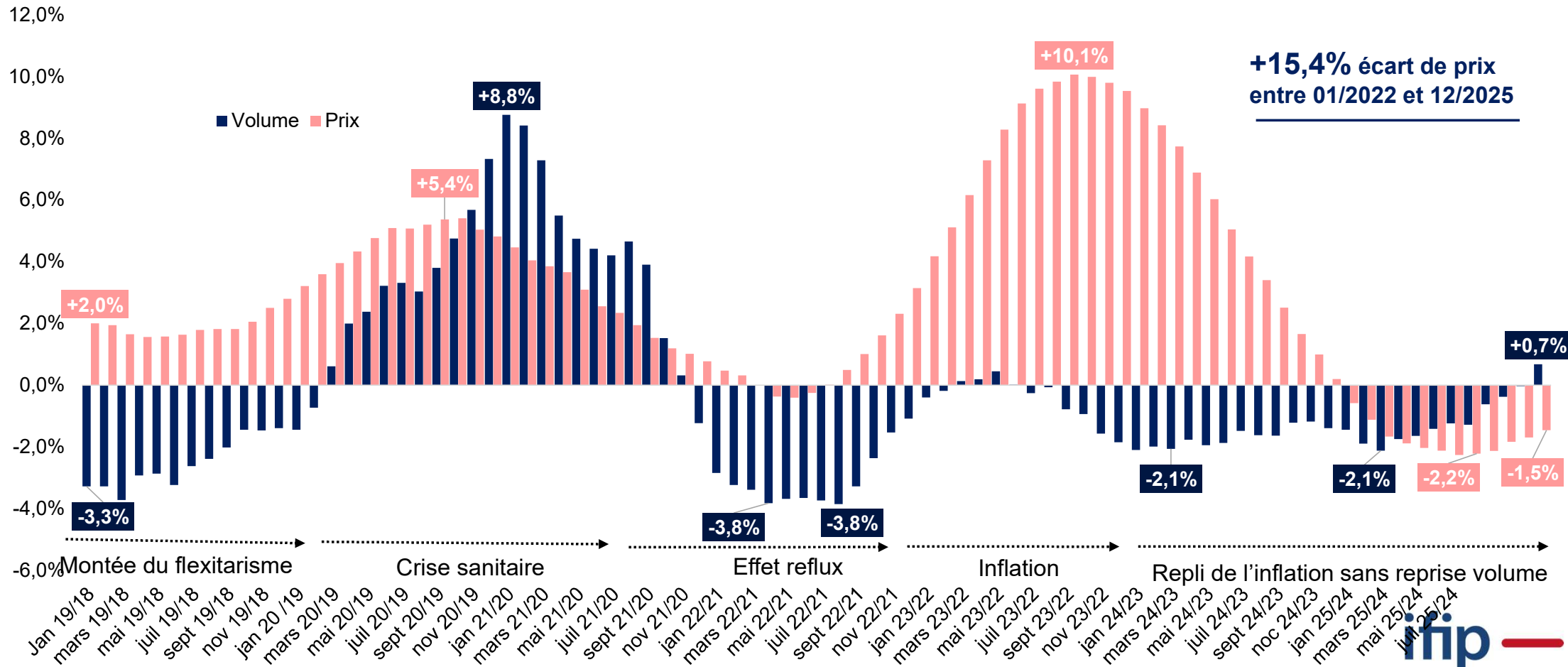
Source : Enquête panel Voice, mars 2025, 9207 foyers répondants, Kantar pour FranceAgrimer



- 
- 
- **Retour sur la consommation en 2025 en viande de porc et en charcuterie**
-

# A domicile, les volumes de charcuterie salaison se consolident en fin d'année avec le repli de l'inflation

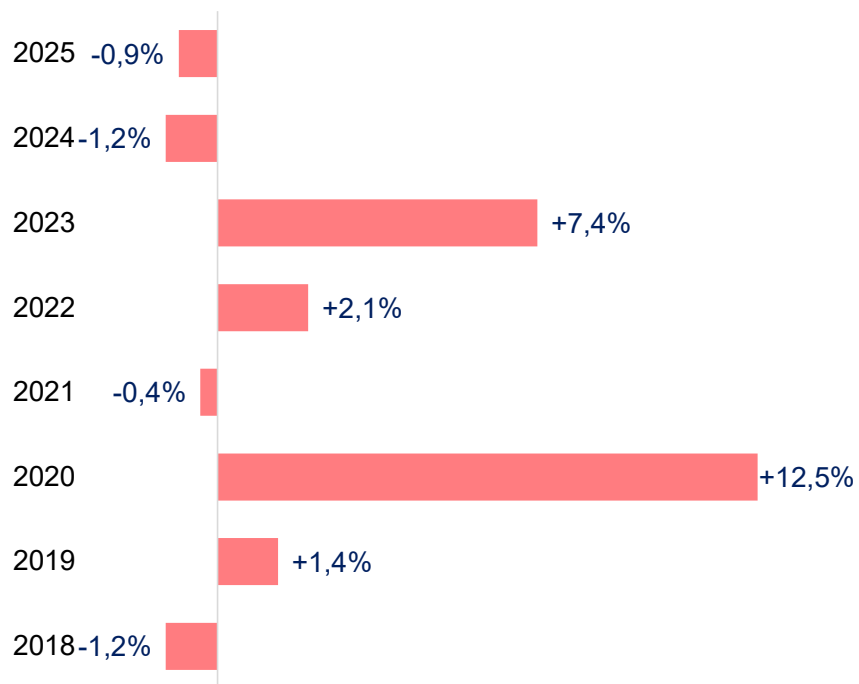
Evolution annuelle de la consommation de charcuterie salaison en volume d'achat et prix au cumul annuel mobile 12 mois, de fin 01/2019 à fin 12/2025



Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer Total retail, généralistes, spécialistes

# Dévalorisation en dépenses pour un niveau proche de celui d'avant crises et la plupart des familles sont en repli

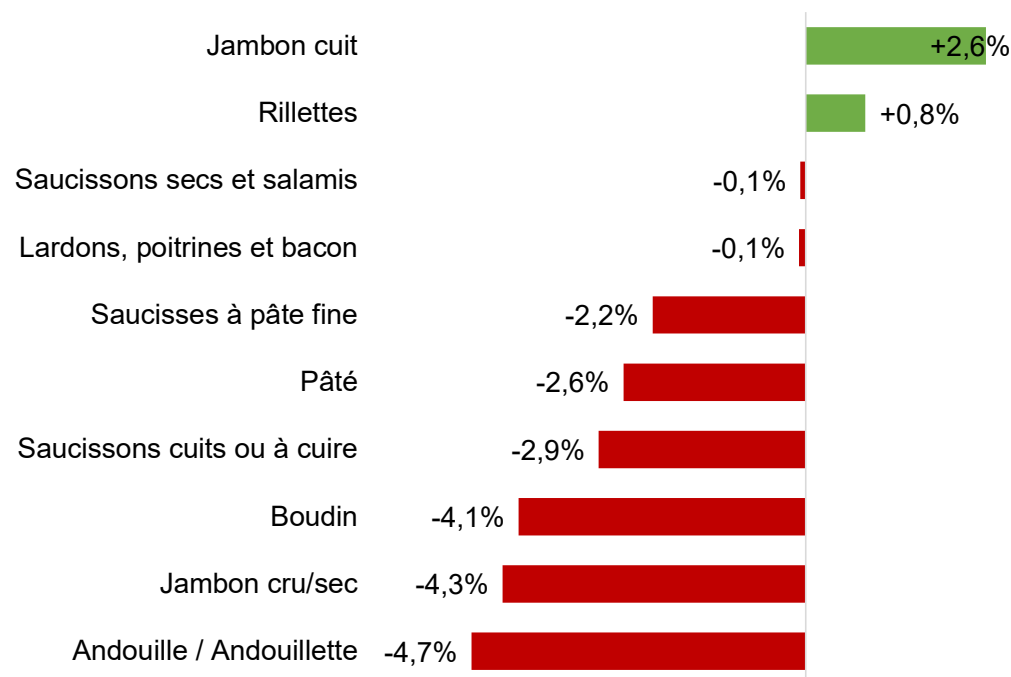
Evolution annuelle des dépenses d'achat en charcuterie salaison de 2017 à 2025



Total retail, généralistes, spécialistes

Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

Evolution annuelle des volumes par famille de produit en charcuterie salaison en 2025

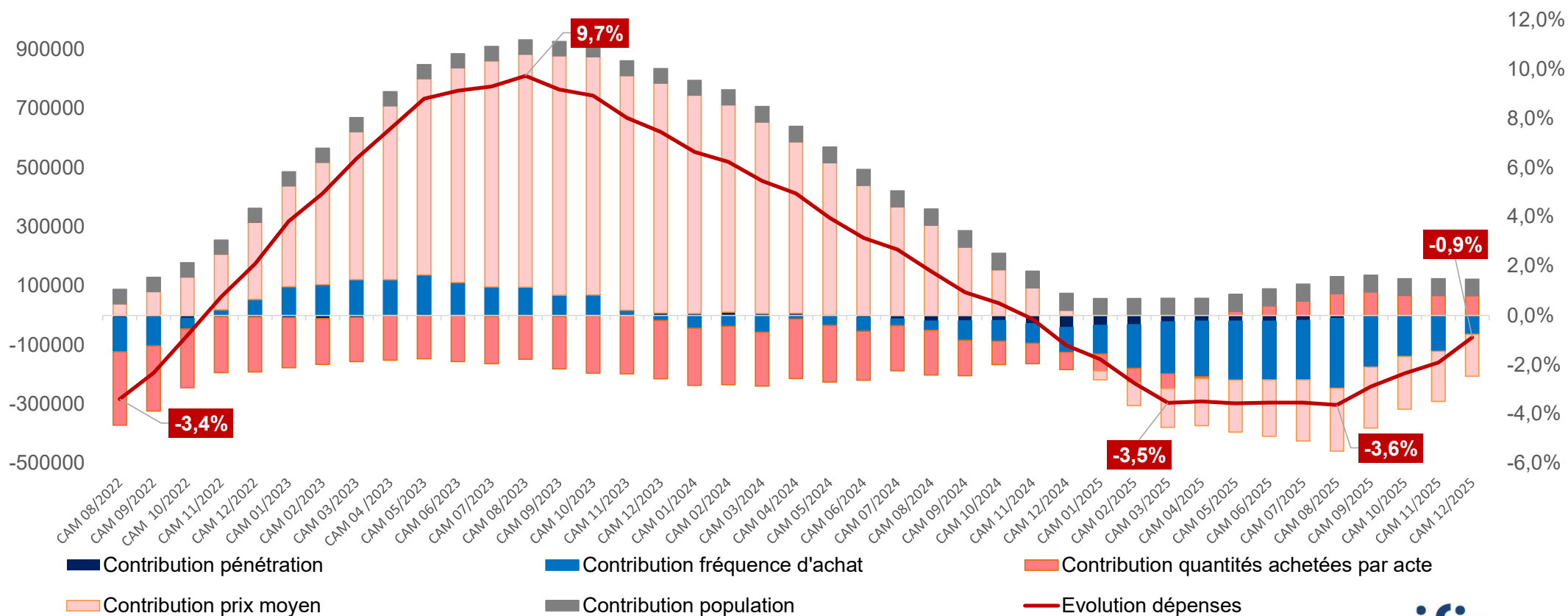


Total retail, généralistes, spécialistes

Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

# Charcuterie salaison : recul des dépenses essentiellement lié à une baisse de la fréquence d'achat

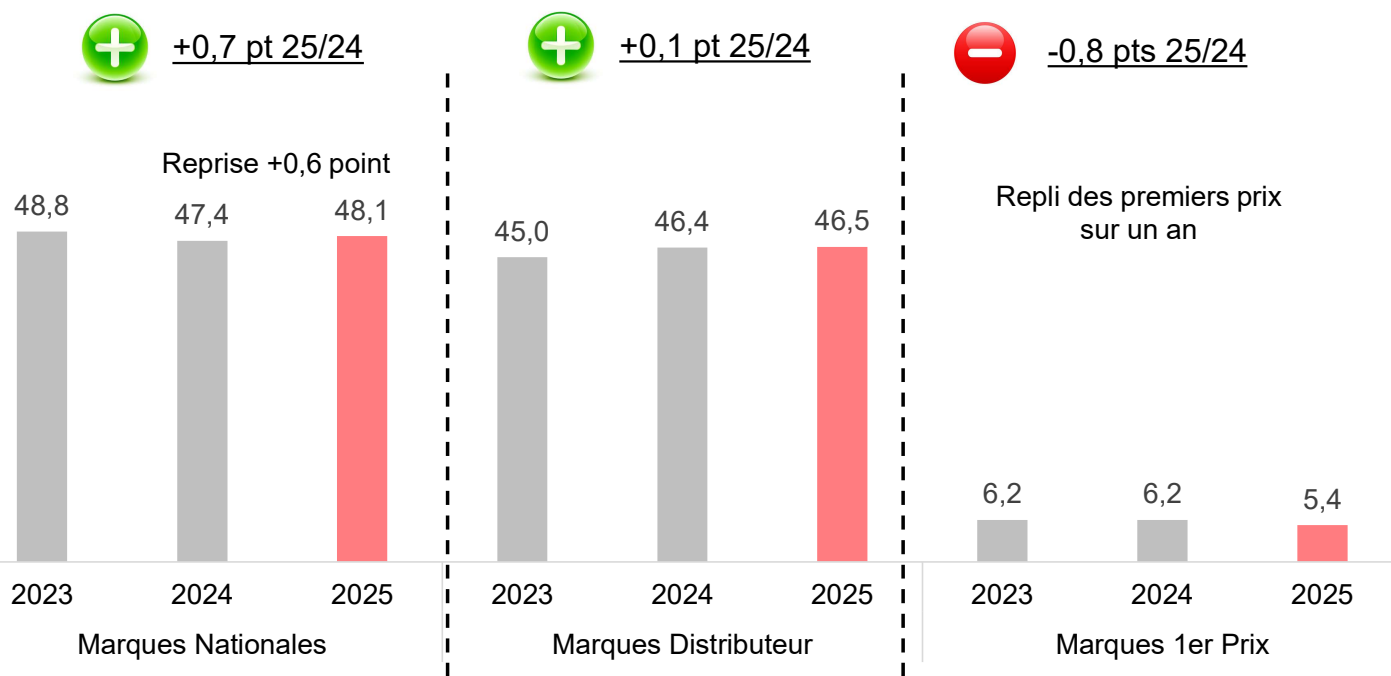
Contribution des indicateurs clés aux évolutions des dépenses en charcuterie salaison au cumul annuel mobile 12 mois, de 08 2022 à fin 12 2025



Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer,

# Une amélioration de la valorisation qui passe par un retour des marques nationales en 2025

Part de marché en volume en marques nationales (MN), de distributeurs et premiers prix en charcuterie



MAIS un gain en MN hétérogène par produit de la charcuterie en gain de part de marché val.



- Pâtés (+0,9 pt 25/24; 56,0%)
- Saucisses pâtes fines (+0,8 pt 25/24; 49,1%)
- Saucissons secs (+0,4 pt 25/24; 46,2%)



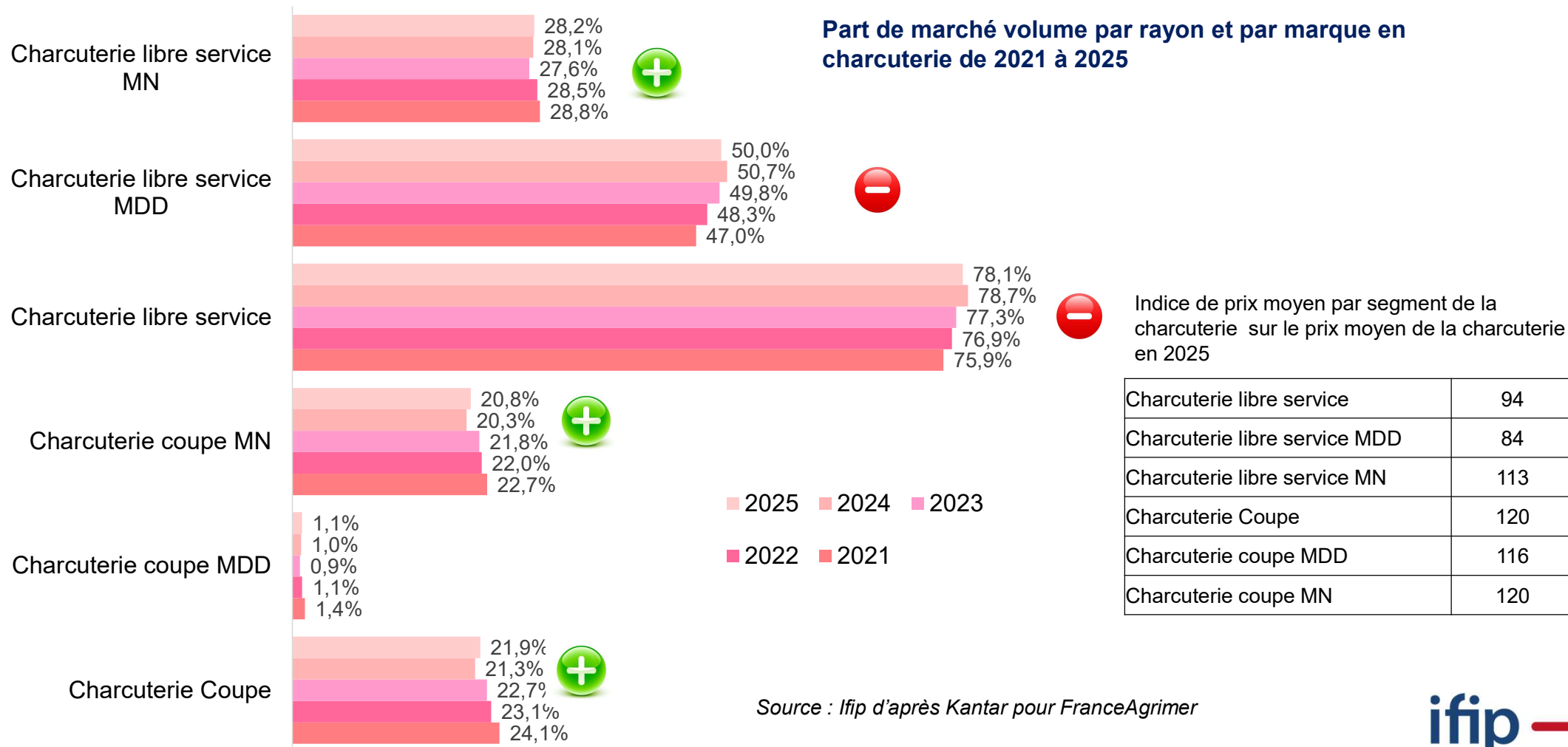
- Jambons cuits (-0,1% 25/24; 86,8%)
- Lardons poitrine Bacon (-0,2 pt 25/24; 26,4%)
- Jambon cru/sec (-1 pt 25/24; 65,2%)

Indice de prix moyen par marque sur le prix moyen de la charcuterie en 2025

Marques nationales	116
Marques de distributeur	88
Premier prix	58

Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer.

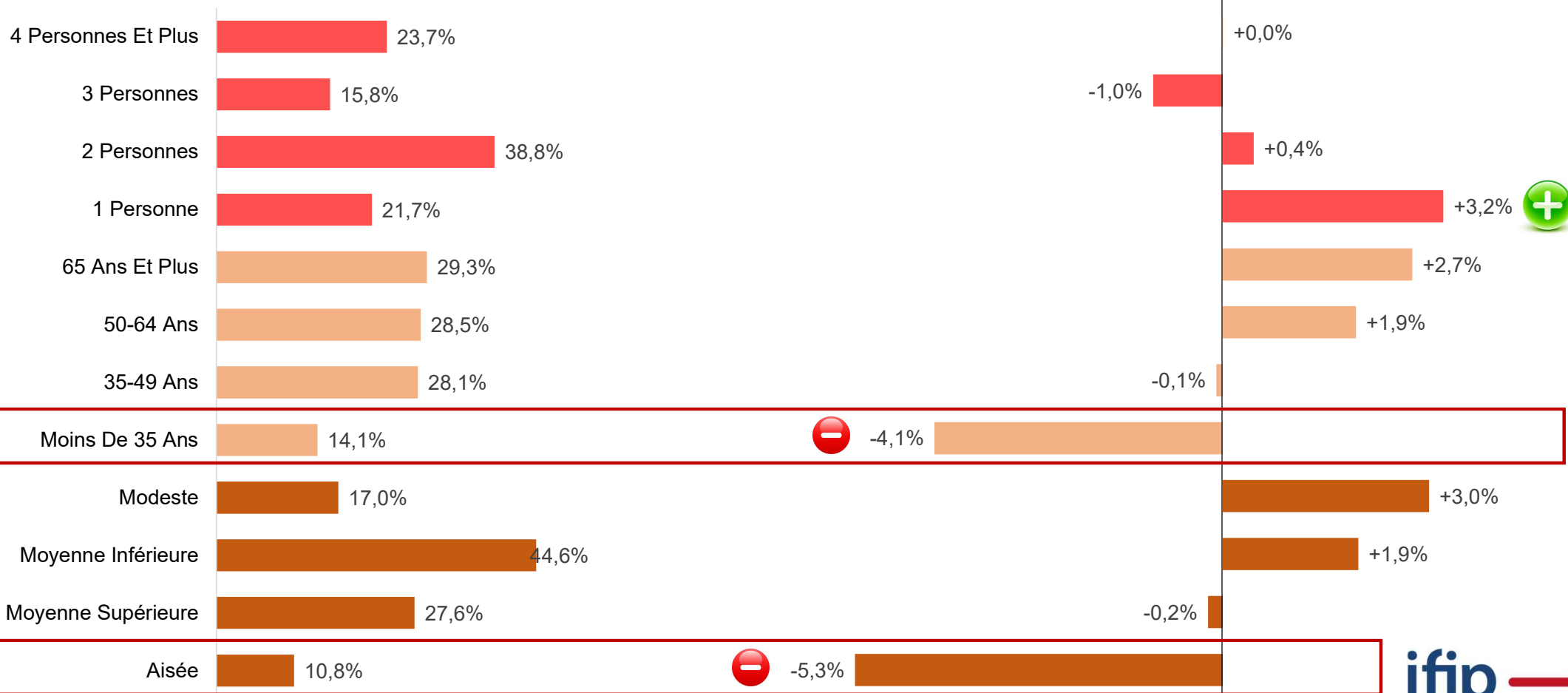
## Mais également par un regain de croissance de la consommation à la coupe après plusieurs années de recul



# La consommation en charcuterie recule surtout parmi deux populations clés : les moins de 35 ans et les plus aisés

Part de marché volume en charcuterie en 2025

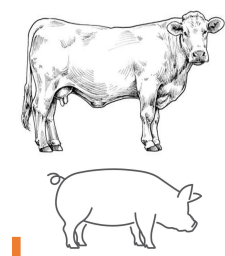
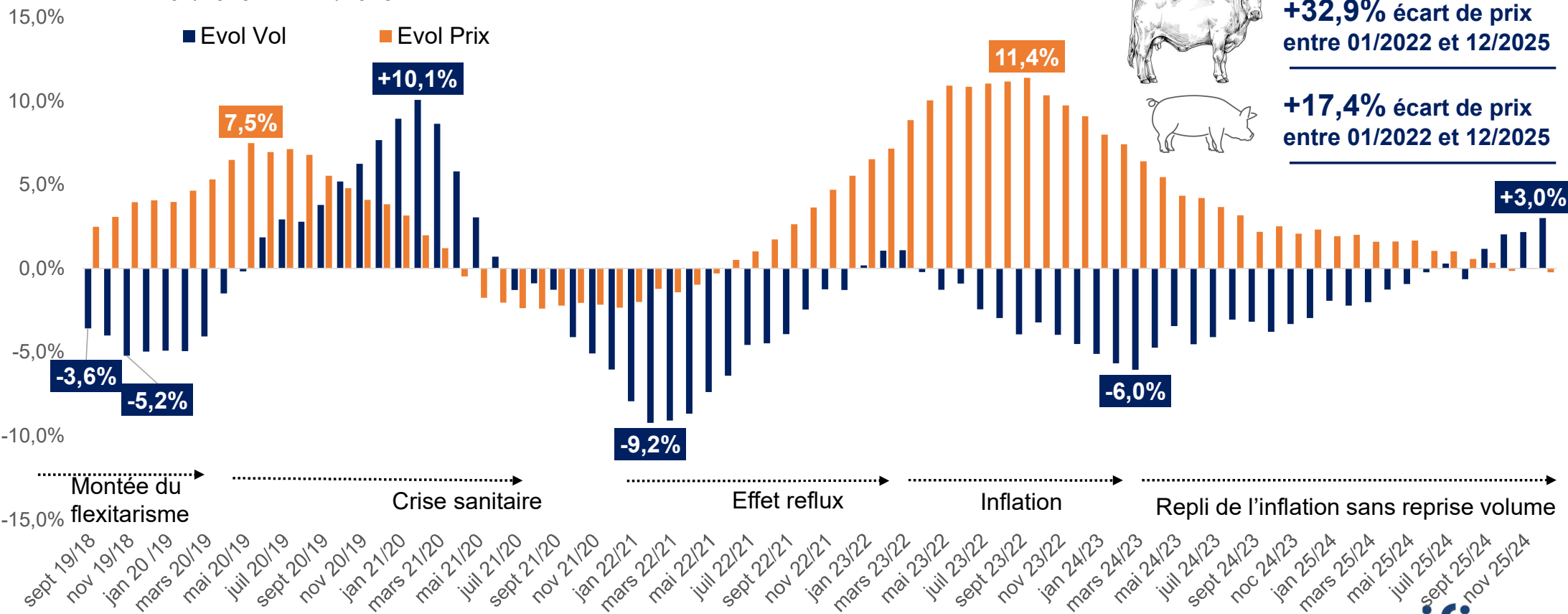
Evolution volume 2025/2024



Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

# En viande de porc, reprise progressive de la consommation à mesure que l'inflation se rétracte et que le prix du bœuf augmente

Evolution annuelle de la consommation en total viande de porc en volume d'achat et prix au cumul annuel mobile 12 mois, de fin 01/2019 à fin 12/2025



**+32,9%** écart de prix entre 01/2022 et 12/2025

**+17,4%** écart de prix entre 01/2022 et 12/2025

Total retail, généralistes, spécialistes Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

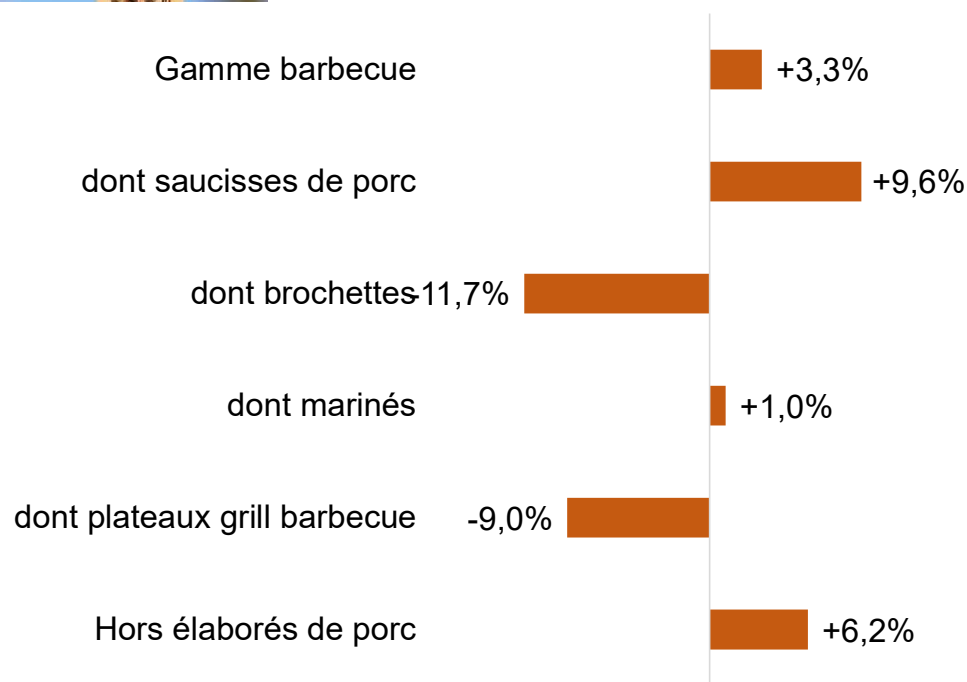
# Les fortes chaleurs de la mi année impactent la croissance de la viande de porc et de la saucisserie



4ème année la plus chaude jamais enregistrée en France  
Après 2022, 2023 et 2020 ...  
et devant 2024

**31% des gains en viande de porc, issus des gammes barbecue**

Volumes d'achat avril –septembre 2025/2024



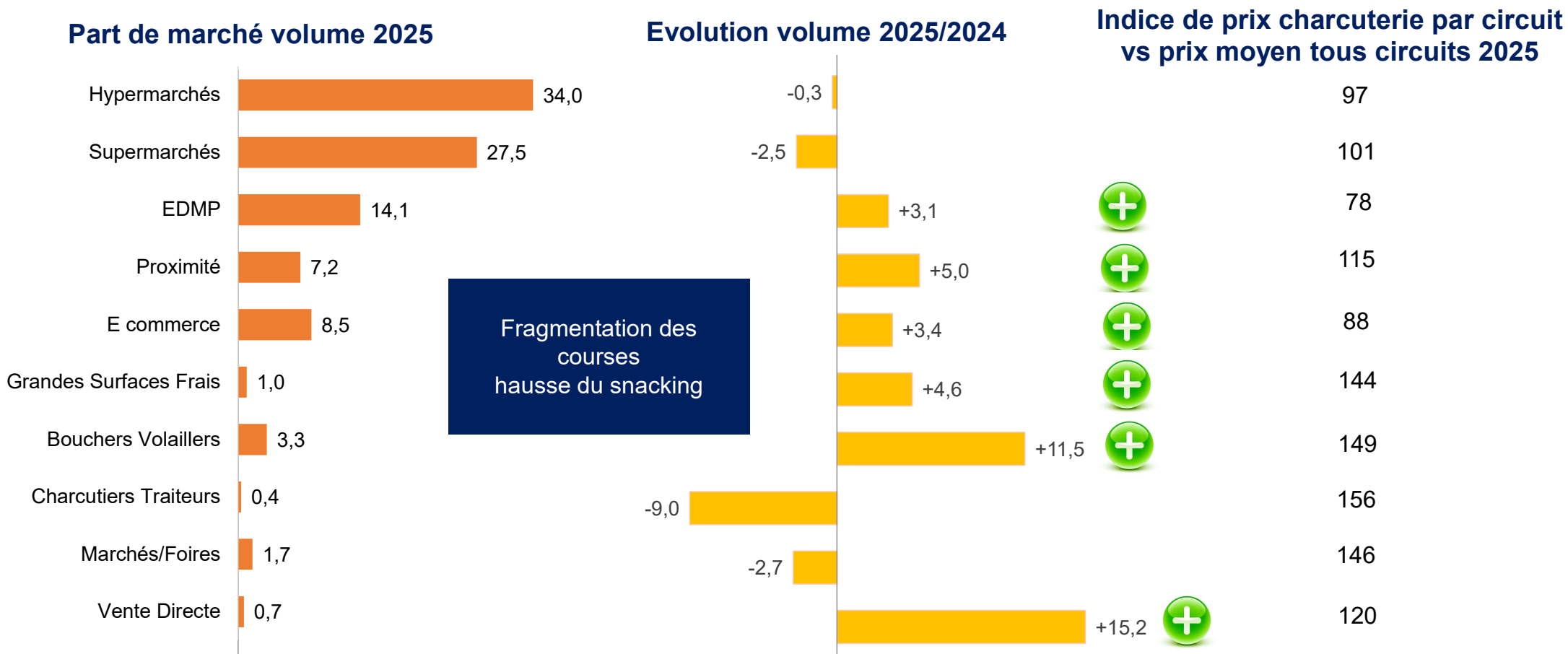
Mais des gains qui s'effectuent d'abord  
Au bénéfice des saucisses et du hors élaboré

En annuel 2025/2024

Viande de porc hors élaboré +4,2%  
(prix ind 97)  
Viande de porc élaborée +0,2%  
(prix indice 106)

Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

# Les discounters, le e-commerce et la proximité expliquent l'essentiel des gains par circuit en charcuterie devant les circuits spécialisés

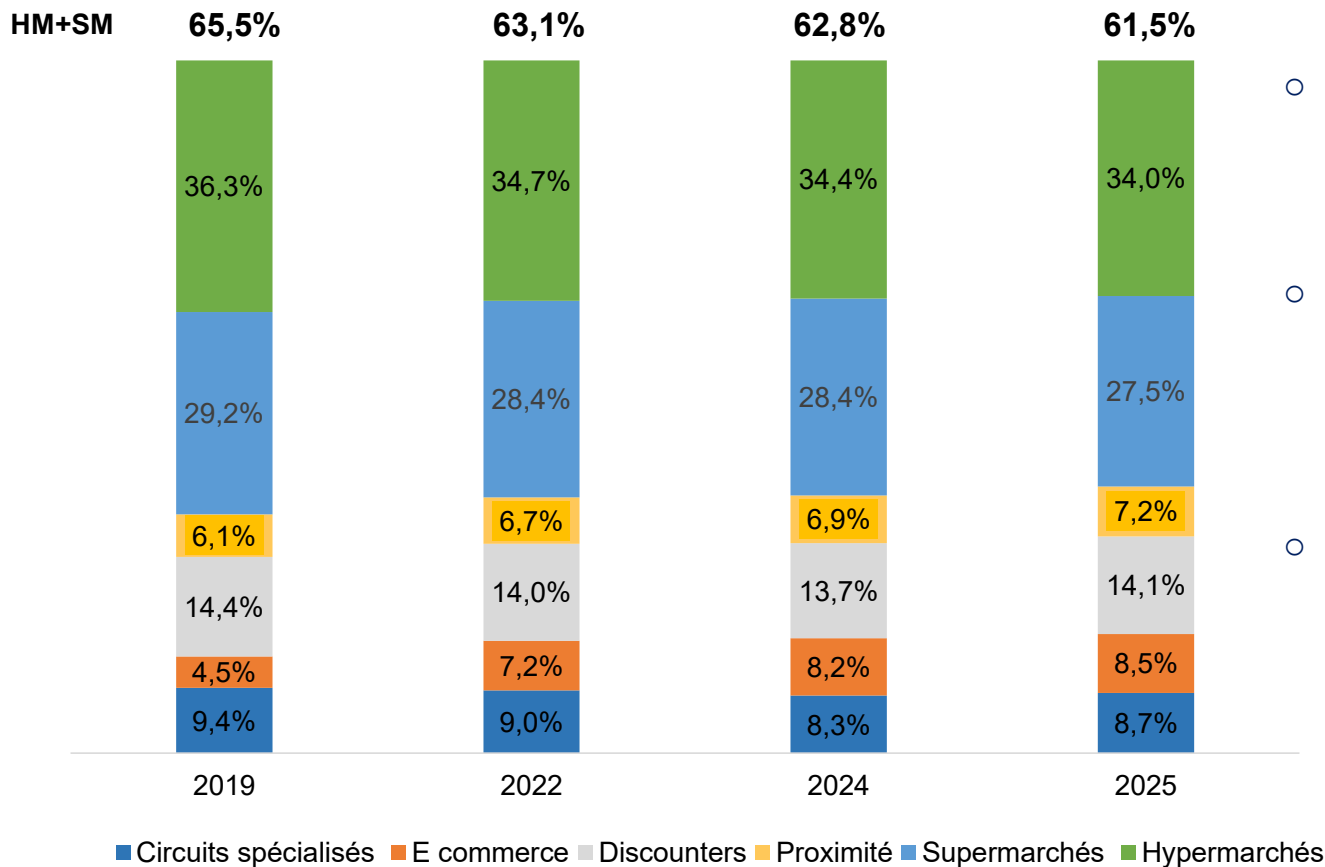


Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

- 
- 
- **Impact des mutations de la distribution sur la filière porcine**
-

# A domicile depuis 2019, le lent déclin des circuits historiques de l'hypermarché et du supermarché s'observe en charcuterie...

Evolution du poids des circuits de distribution dans le volume de charcuterie salaison entre 2019 et 2025



- Le total hypermarché et supermarché se replie **-4,0 points** entre 2019 et 2025
- Ces deux circuits sont avant tout pénalisés par la concurrence du e-commerce (drive, LAD) **+4,0 points** entre 2019 et 2025
- Et une part des pertes en supermarché s'effectue au profit de la proximité **+1,1 points** entre 2019 et 2025

# Les évolutions sociétales participent à la contraction de la consommation alimentaire en grande distribution

- **Un ralentissement net de la dynamique démographique**

2015 – 2020 **+0,30%** par an  
2021 – 2022 **+0,15%** par an

Source : Ined



- **Une montée de la sobriété alimentaire choisie**

**87%** des Français disent avoir **réduit leur gaspillage alimentaire**

Source : Etude Cetelem, 2023

**57 kg/h/an de gaspillage alimentaire** en 2023 Source Ademe

- **Une part croissante des ménages au budget alimentaire sous contrainte, un effet accentué par l'inflation**

**+20%** Inflation cumulée en porc  
01/2022  
à 06/2024

Source : Insee

**Hausse de la part des populations vulnérables**

**+ 9 points**

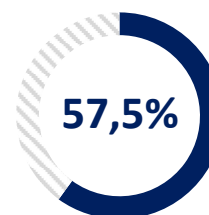
**40%** en 2022

**51%** en 2024

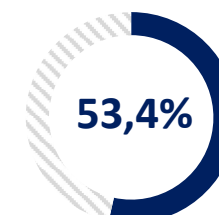
Source : Ifip d'après Kantar

- **Une perte de part de portefeuille** de la grande distribution dans les dépenses alimentaires au profit de la **RHD et des circuits spécialisés**

Part de la grande distribution généraliste en dépenses en alimentaire



2019



2024

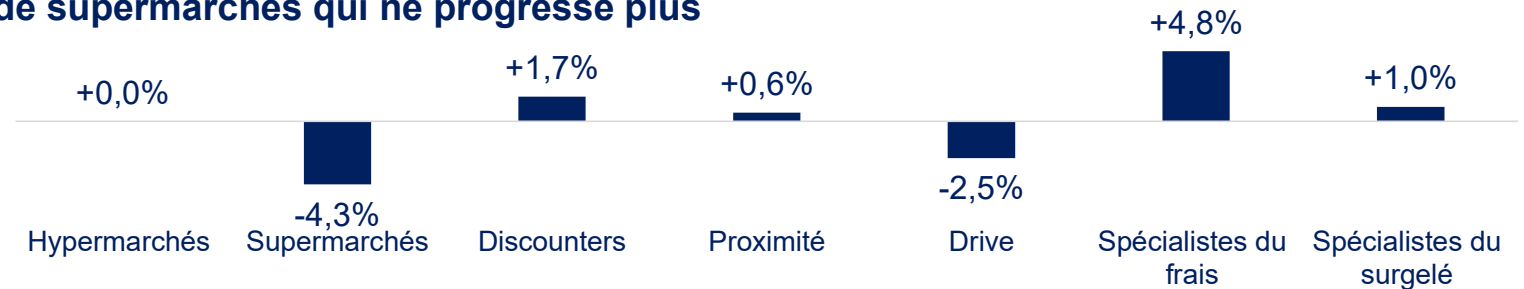
Source : Circana

# 2024- 2025 : une profonde restructuration de la distribution généraliste

- Un parc d'hypermarchés et de supermarchés qui ne progresse plus

Evolution en % du nombre de points de vente 2024/2023

Source : Ifip d'après Nielsen



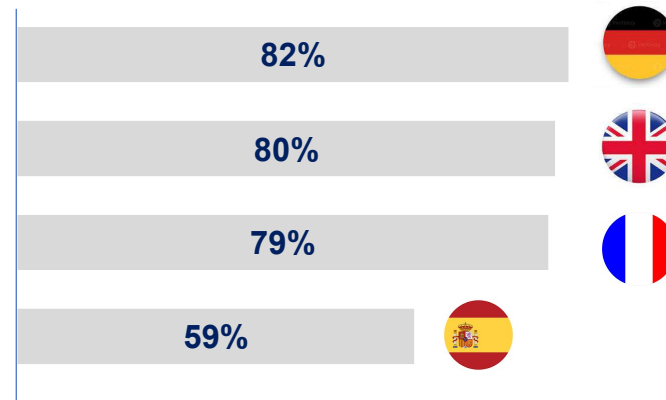
**Erosion des dépenses et l'absence de perspectives de développement**  
**Intensité concurrentielle, politique de prix bas et recul de la valorisation**

- Forte concentration de la distribution : plus de 500 points de vente ont changé d'enseigne ou ont fermé en 2024

**Renforce le pouvoir de marché de la distribution**

Chiffre d'affaires cumulé des 5 premiers groupes de distribution en produits frais de moyenne et grande consommation en 2024

Source : Nielsen



La recomposition profite en particulier aux acteurs indépendants coopératifs, plus agiles et plus ancrés localement

71

71

# Un contexte de déplacement de la valeur qui impacte aussi les produits du porc

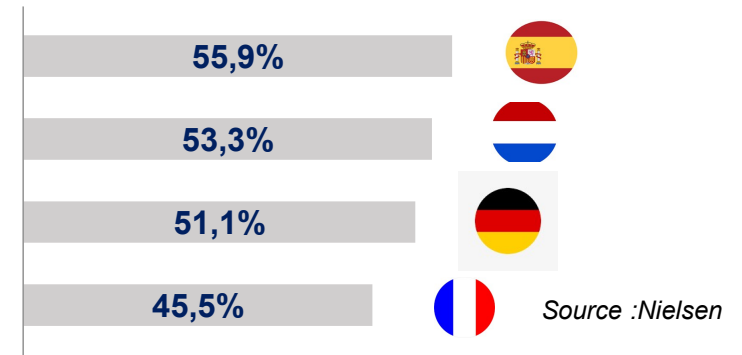
- **Un renforcement du poids des marques de distributeurs malgré l'attachement des Français aux marques**

Evolution de la part de marché volume (en unités) des marques de distributeurs en charcuterie

**+2,7** points 2024/2021 soit **54,1%** en 2024

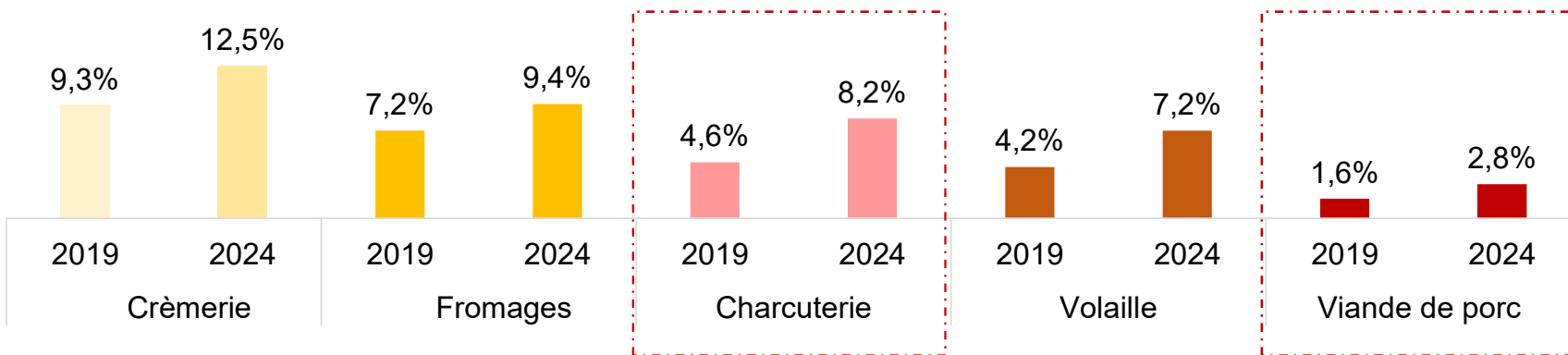
Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

Part de marché volume (unités) des marques de distributeurs par pays (CAD à fin 06/2025)



- **Montée du serviciel au travers du e-commerce dont ne profite pas encore pleinement les produits du porc malgré une forte progression**

Part de marché en volume du e commerce sur le total distribution à domicile



Source : Ifip d'après Kantar pour FranceAgrimer

# Face à l'affaiblissement du « tout sur le même toit », quelles perspectives pour les produits du porc en circuits spécialisés ?

- **Un consommateur plus volatile**

**+7% d'enseignes fréquentées** par foyer entre 2021 et 2025

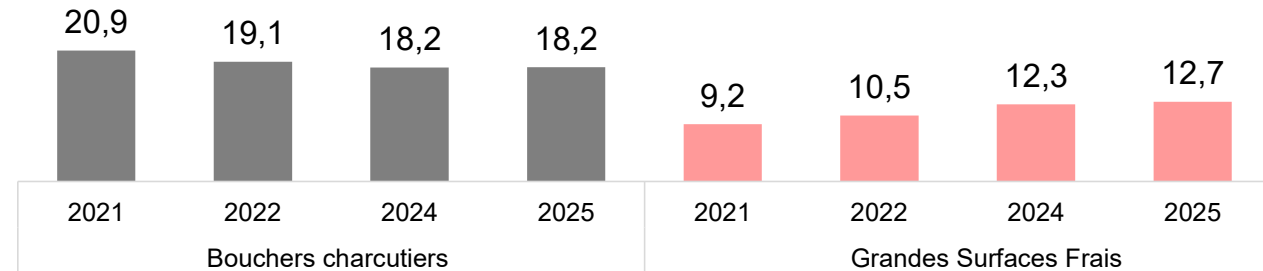
soit 6,9 enseignes en 2025 vs 6,5 en 2021

Toutes enseignes PGC-FLS + Grandfrais et Picard, source : Nielsen

- **Une reprise de la consommation en produits frais traditionnels tirée par les spécialistes du frais**

Evolution du taux de pénétration en charcuterie chez les bouchers charcutiers et en grandes surfaces frais

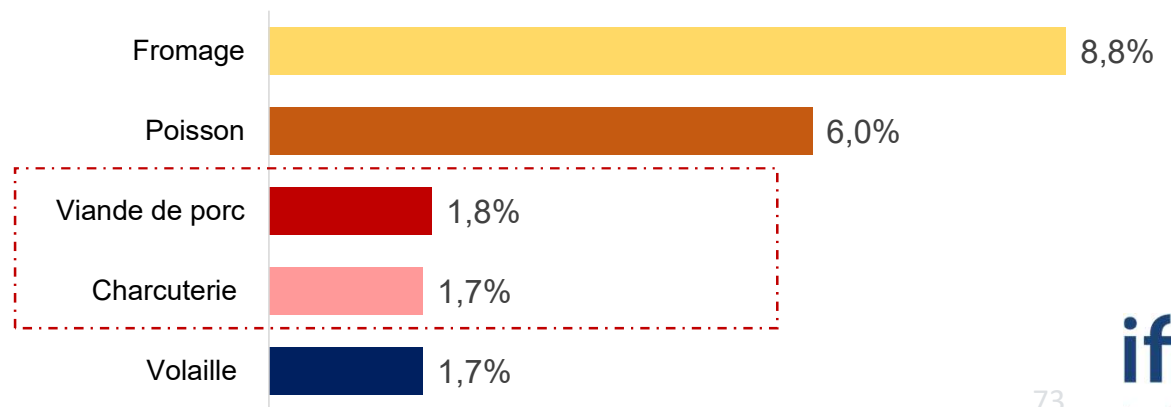
source : Ifip d'après Kantarworldpanel pour FranceAgrimer



- **Plus d'1 Français sur 5 fréquente les spécialistes du frais, un circuit surreprésenté parmi les populations aisées et les quinquas**

Part de marché en dépenses par famille de produits chez le leader spécialiste du frais

source : Ifip d'après Kantarworldpanel pour FranceAgrimer



# La restauration portée par le snacking, vers une plus grande porosité avec la consommation à domicile

- **Le snacking tire la consommation alimentaire tous circuits** **+3%** CA produits snacking tous circuits CAM 05 2025/2024 vs **+0,7%** total produits de grande consommation au frais libre service (hors produits)

Individualisation de la consommation alimentaire  
 Réduction de la taille des ménages  
 Hausse du télétravail  
 Déstructuration des repas

- **Une progression tirée par la multiplicité de l'offre et le développement de la proximité, substitut possible à une offre de restauration**

Nombre de restaurants rapides

Source Insee

2000  
**13000**



2024  
**52 500**



Croissance en ventes moyennes les plus dynamiques en proximité urbaine (VMH UC) 03 2025/2024

Source Nielsen

traiteur asiatique	<b>+20,2%</b>
plats cuisinés	<b>+12,5%</b>
pizzas fraîches	<b>+10,6%</b>

- **Développement de la livraison de repas à domicile**

**23%** des consommateurs utilisent une application de livraison de repas à domicile  
**2 à 3 fois par mois**

Source Nielsen



## Conclusion

- **L'inflation alimentaire début 2026 semble repartir à la hausse concernant les produits frais et la viande**, maintenant en partie l'étau qui pèse sur le pouvoir d'achat des consommateurs et les arbitrages restent déterminants.
- Le redressement de la consommation en viande de porc et début 2026 en charcuterie, **illustre la capacité des ménages à s'adapter face aux tensions**. Les produits du porc montrent donc **une résilience structurelle**, mais pour se maintenir celle-ci cela suppose une adaptation continue et affirmée aux nouveaux usages alimentaires et aux circuits en croissance.
- **Le secteur porcin semble ne pas encore profiter pleinement des relais de croissance émergents**, en particulier le e-commerce, la proximité et les offres prêtes-à-consommer, où la concurrence en particulier en volaille progresse plus vite.
- **L'intensification de la porosité entre restauration hors domicile et domicile** redéfinit les modes de consommation et ouvre des opportunités d'innovation sur des **formats hybrides et plus nomades**.
- **La montée du serviciel devient un levier décisif questionne sur la segmentation amont des produits porcins et appelle** à renforcer l'apport de valeur au-delà du produit lui-même : praticité, accompagnement et solutions personnalisée

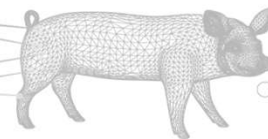
# ifip —

**Institut du porc**

**Partenaire de vos innovations**

 Ifip Institut du porc

Conjoncture des marchés du porc - Février 2025



**ifip —**  
**Institut du porc**

**interp'aura**

Filière porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

Discussion générale

## Echange avec la salle

- Quels attentes et besoins en matière de recherche et développement pour la filière porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes ?
  - Approfondir les domaines déjà étudiés ?
  - Nouvelles thématiques à prioriser ?