

interp'aura

Filière porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

**DOSSIER
DE PRESSE**

2026

La filière porcine, un pilier essentiel du paysage agricole régional

Véritable moteur de l'économie agricole, la filière porcine occupe une place stratégique dans l'agriculture française, tant par son poids économique que par son rôle dans l'alimentation. **En Auvergne-Rhône-Alpes, elle contribue activement à la vitalité des territoires ruraux, soutient l'emploi local et participe à la production alimentaire régionale.** Elle contribue aussi à l'aménagement du territoire comme au rayonnement gastronomique de la région, reconnue pour la qualité et la diversité de ses produits.

Aujourd'hui, la filière porcine fait face à de profondes mutations. Les attentes sociales évoluent ; les consommateurs recherchent des produits accessibles, sains et de qualité, tout en exigeant davantage de transparence sur les modes d'élevage, le bien-être animal et l'impact environnemental. Dans le même temps, les professionnels du secteur doivent concilier compétitivité des élevages, sécurité sanitaire, transmission des savoir-faire et durabilité des pratiques agricoles. Entre innovations technologiques, nouvelles réglementations et évolution des modes de consommation, **la production porcine en Auvergne-Rhône-Alpes doit sans cesse se réinventer pour concilier performance économique, responsabilité sociale et respect de l'environnement.**



La filière régionale en chiffres

- > **1^{ère} région** française de fabrication de salaisons sèches
- > **3^e région** française productrice de porcs
- > **12 %** de la production industrielle française dans le domaine de la transformation
- > **29 %** de l'approvisionnement régional en viande de porc
- > **767 sites** d'élevage professionnels en 2023, dont 196 en plein air
- > **820 000 porcs** charcutiers produits par an, soit 4,2 % de la production nationale
- > **1,38 million** de porcins abattus par an, soit 5 % de la production nationale
- > **310 000 T** d'aliments du bétail consommées par an (d'origine régionale à 80%) et 10 000 tonnes d'équivalent engrais azotés de fertilisants organiques apportées au sol

Interp'Aura : moteur de cohésion et de développement de la filière porcine régionale



Interp'Aura est l'association interprofessionnelle de la filière porcine en Auvergne-Rhône-Alpes. Sa mission ? Accompagner, valoriser et défendre la production porcine régionale, en fédérant l'ensemble des acteurs de la filière : producteurs d'aliments, éleveurs, coopératives, abattoirs, transformateurs-salaisonnières et distributeurs alimentaires. Chaque jour, Interp'Aura œuvre à renforcer les liens entre ces maillons pour soutenir la compétitivité des élevages et accompagner les professionnels face aux défis de demain. Solidement ancrée dans son territoire, Interp'Aura se mobilise pour défendre et promouvoir **la filière porcine en Auvergne-Rhône-Alpes : une agriculture nourricière, performante et durable, pour les consommateurs comme pour les professionnels du secteur.**

Qu'est-ce qu'une interprofession ?

Une interprofession rassemble différents secteurs économiques opérant dans une même filière de production ou de commercialisation. À l'instar d'Interp'Aura, son objectif principal est de promouvoir l'intérêt collectif de ses membres en favorisant leur coordination et leur collaboration pour mener à bien des actions communes.

Les acteurs de la filière

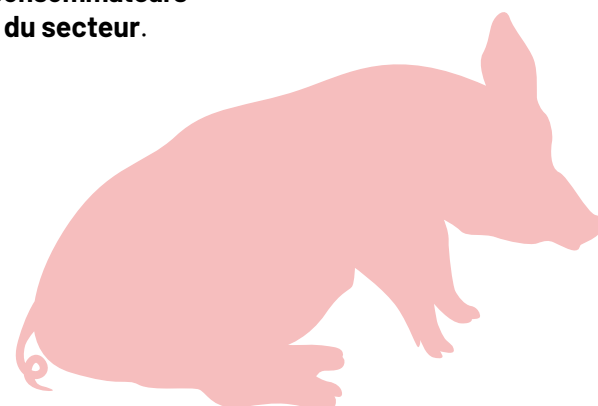
La filière porcine s'organise autour de deux pôles encadrant l'élevage : l'amont et l'aval.

- **L'amont** regroupe les acteurs mettant à disposition des éleveurs les moyens nécessaires à la production : entreprises de sélection génétique, fabricants d'aliments, vétérinaires, fournisseurs de matériel, ...
- **L'aval** correspond aux intervenants prenant en charge les porcs après l'élevage : abattoirs, entreprises de transformations et distributeurs.

En Auvergne-Rhône-Alpes, elle comprend :

- **767 élevages professionnels**
- **24 abattoirs**
- **68 entreprises de transformation et salaison**

Chacun de ces maillons joue un rôle essentiel pour assurer la continuité, la qualité et la valorisation de la production porcine, de la naissance de l'animal jusqu'à la consommation finale.



La filière porcine, moteur pour son territoire

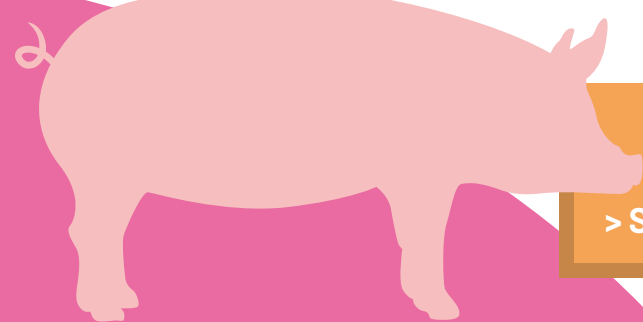


Une filière qui nourrit sa région

En raison de son prix et de la variété des produits qui en sont issus, **le porc est la seconde viande consommée en France**, après la volaille, avec 31 kg par an et par habitant. En Auvergne-Rhône-Alpes, le potentiel nourricier permet de couvrir seulement 29 % des portions annuelles de porc par habitant.

Une filière créatrice d'emplois dans les territoires ruraux

De l'amont à l'aval de l'élevage, la filière porcine mobilise une grande diversité de métiers. Exigeante en équipements, bâtiments et services de maintenance, elle fait également appel à de nombreux artisans et commerçants locaux. Véritable moteur de l'emploi sur le territoire, **elle contribue au maintien et au dynamisme d'une population active**, en particulier dans les zones rurales.



1 emploi en production porcine =
6 emplois dans le reste de la filière
> Soit environ 4 000 emplois sur le territoire.



Une filière qui aide à la préservation du paysage agricole régional

En Auvergne-Rhône-Alpes, seulement un quart des élevages porcins sont spécialisés. La production porcine s'intègre souvent en complémentarité d'autres productions agricoles, animales ou végétales, consolidant ainsi l'exploitation dans sa globalité.

Elle permet également le maintien d'abattoirs multi-espèces de petite taille, qui ne pourraient poursuivre leur activité sans le porc. Elle assure ainsi un maillage d'infrastructures locales et **garantit la pérennité d'autres filières animales sur le territoire**.

Une filière qui valorise les ressources régionales

Le porc est un animal monogastrique, qui a la particularité de consommer et de valoriser des céréales ou oléo-protéagineux issus de coproduits et sous-produits agricoles et agroalimentaires (blé, lactosérum, tourteaux, sons, etc). Il donne ainsi une valeur ajoutée à des surfaces moins adaptées aux cultures à plus forte valeur (fruits, légumes, ...) et permet d'exploiter des ressources agricoles qui seraient autrement sous-utilisées ou nécessiteraient un transport coûteux vers d'autres bassins de consommation.

En Auvergne-Rhône-Alpes, les porcs consomment chaque année 310 000 tonnes d'aliments, soit l'équivalent de 45 000 hectares. Près d'1/3 des éleveurs fabriquent eux-mêmes leurs aliments à la ferme, nourrissant 36 % des porcs. Cette autonomie réduit la dépendance aux marchés extérieurs et permet de supprimer le transport pour près de 80 % des volumes alimentaires, inscrivant l'élevage porcin dans une véritable **dynamique d'économie circulaire régionale**.

Une production régionale riche et diversifiée

La région Auvergne-Rhône-Alpes compte 767 sites d'élevage professionnels, principalement répartis comme suit :

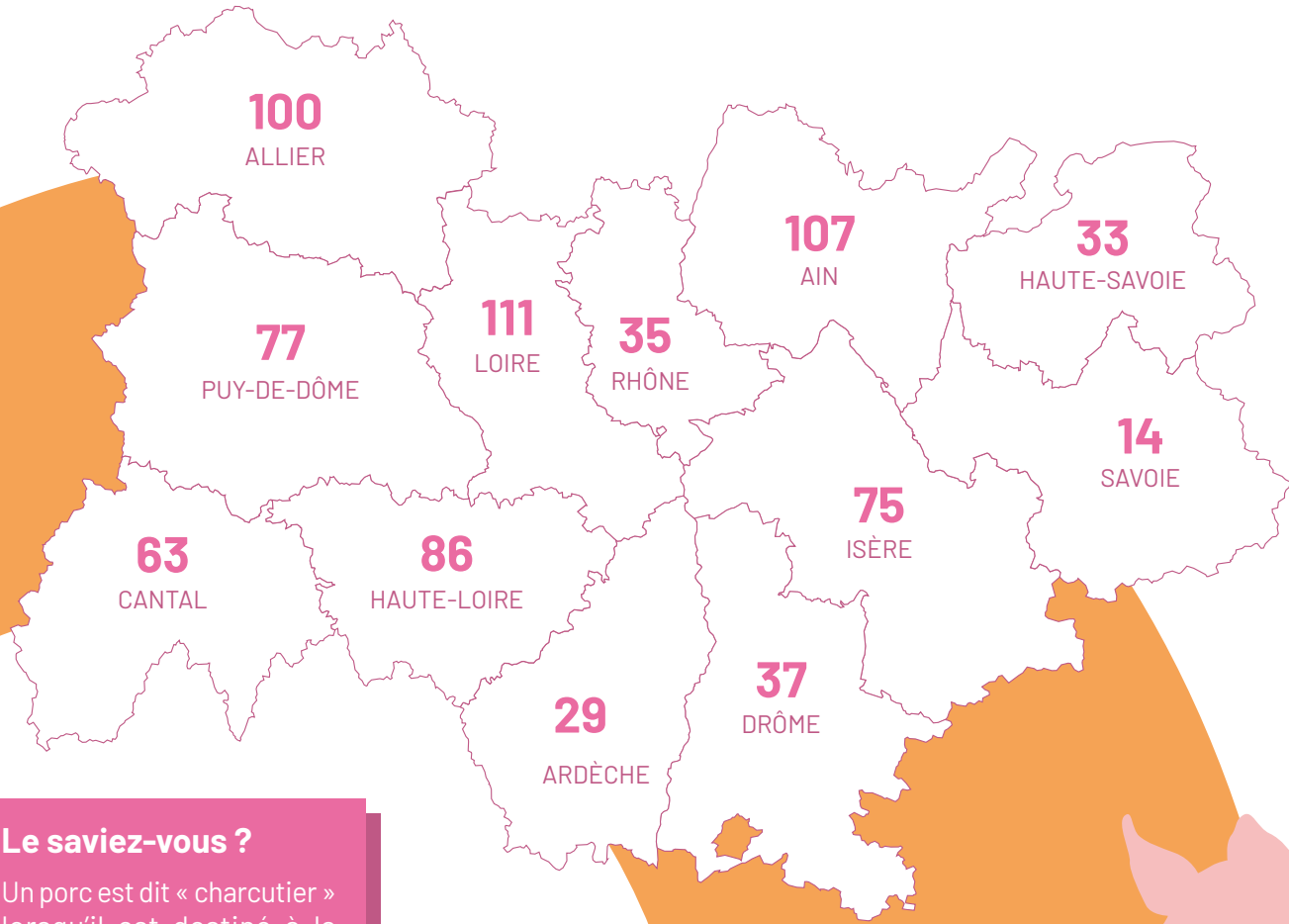
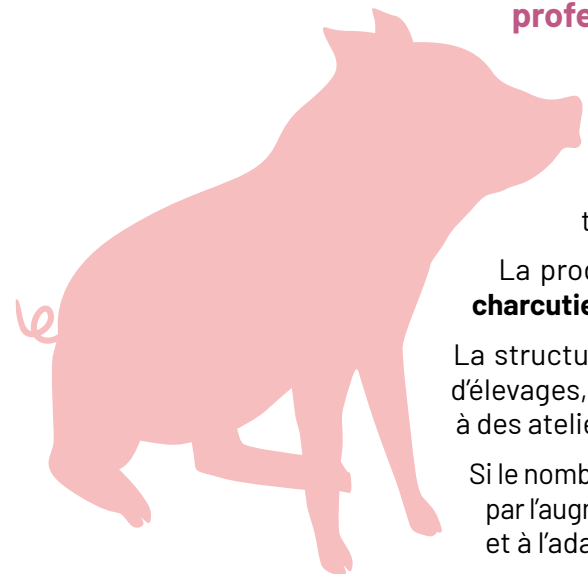
- 43% de type engraisseur (327 sites)
- 25% de type naisseur-engraisseur (189 sites)
- 23% de type post-sevreur-engraisseur (177 sites)

L'activité de naissance se concentre sur des sites spécialisés de type maternités collectives.

La production régionale est restée stable en 2024, avec **820 000 porcs charcutiers produits, soit 4,2 % de la production nationale.**

La structuration de la production montre une grande diversité de systèmes d'élevages, allant d'élevages spécialisés porcins employant plusieurs salariés, à des ateliers complémentaires en transformation fermière ou vente directe.

Si le nombre de ces élevages a légèrement diminué, la production s'est maintenue par l'augmentation de la taille moyenne des exploitations grâce à la modernisation et à l'adaptation aux nouvelles exigences environnementales et sociétales.



Le saviez-vous ?

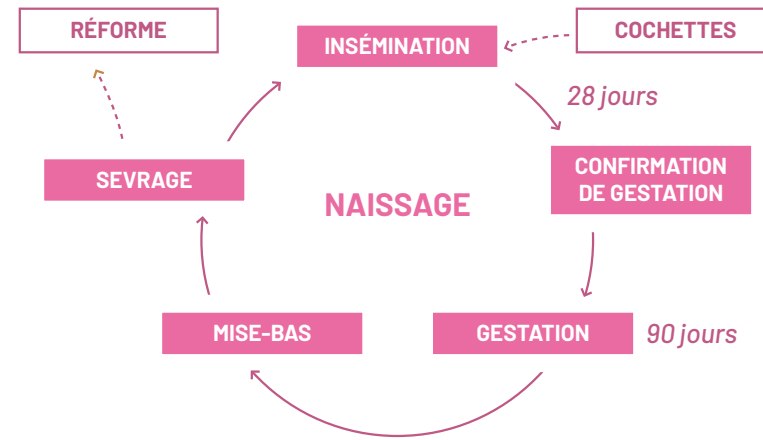
Un porc est dit « charcutier » lorsqu'il est destiné à la consommation de viande, et « reproducteur » lorsqu'il est destiné à la reproduction.

Comment fonctionne un élevage de porcs ?

Le cycle de production d'un porc se compose de deux grandes étapes :

1. Le cycle de naissance

Les cochettes, de jeunes truies n'ayant encore jamais eu de portée, sont d'abord inséminées. La gestation est vérifiée après 28 jours, puis dure exactement 3 mois, 3 semaines et 3 jours. À l'issue de cette période, la truie met bas une portée moyenne d'une douzaine de porcelets. Durant les 21 à 28 jours qui suivent, elle est placée dans une case individuelle afin d'assurer la sécurité et le bon développement de ses petits, qu'elle allaite jusqu'au sevrage. Elle est ensuite réinséminée ou retirée de la production (réformée). En moyenne, une truie a 2,5 portées par an.

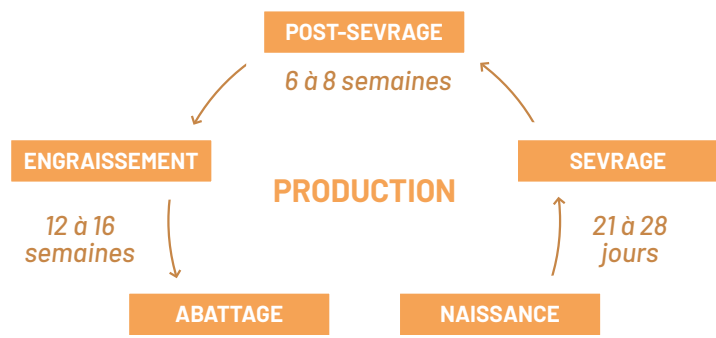


2. Le cycle de production, de la croissance jusqu'à l'abattage

Une fois sevrés, les porcelets rejoignent une salle chauffée, regroupés par âge, pour poursuivre leur croissance pendant 6 à 8 semaines. Ils passent d'une alimentation au lait maternel à une alimentation solide, soigneusement équilibrée :

- > 80% de céréales (blé, maïs, orge, etc)
- > 16% de protéines (tourteaux de colza, soja, tournesol, etc)
- > 4% de minéraux et vitamines.

Celle-ci est distribuée sous forme de granulés, ou « alimentation sèche » et de soupe de farine mélangée à de l'eau. Suit la phase d'engraissement, d'une durée de 12 à 16 semaines, durant laquelle les porcs prennent du poids jusqu'à atteindre le poids d'abattage, soit 120 kg vif. À la fin de ce cycle, l'animal, désormais appelé porc charcutier, est prêt à être envoyé à l'abattoir pour la production de viande.



À noter

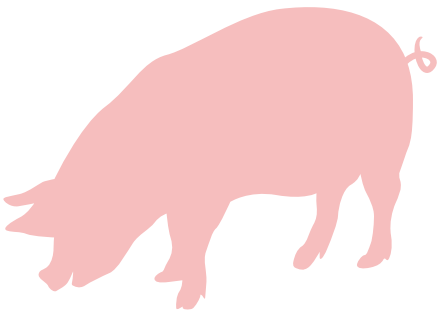
À l'échelle nationale, **95 % des élevages fonctionnent sur caillebotis**. Les systèmes sur litière ou en plein air restant marginaux en filière porcine.

Les atouts de l'élevage porcin

L'élevage porcin est peu émetteur de gaz à effet de serre

Le porc est l'une des viandes à plus faible empreinte carbone. En France, le cheptel porcin ne représente que 0,3% des émissions nationales de CO2 équivalent. Les principales sources d'émissions, l'alimentation et les déjections, sont aujourd'hui mieux maîtrisées grâce à des pratiques d'élevage optimisées. **En 30 ans, la modernisation de l'élevage a permis de diminuer de 20% les ressources nécessaires pour produire 1 kilo de viande de porc.**

Dans le cadre de la démarche de responsabilité sociétale *Demain Le Porc*, la filière va s'attacher à mener des actions visant à s'adapter au changement climatique et à l'atténuer, avec des objectifs chiffrés de réduction de Gaz à Effet de Serre de 25% d'ici 2035.



« Tout est bon dans le cochon »

L'être humain consomme **83% du poids vif d'un cochon**, sous forme de charcuteries, de viande fraîche et d'abats. 5% sont destinés à l'alimentation animale et seuls 12% (contenu digestif, pertes et sous-produits) ne sont pas directement consommés mais valorisés, notamment pour la fabrication d'engrais ou de produits médicaux comme l'héparine.

L'élevage porcin est acteur de l'économie circulaire

1. Le porc recycle des co-produits de l'alimentation humaine

Le porc consomme et valorise des co-produits ou sous-produits de l'agroalimentaire (tourteaux, sons de céréales, lactosérum, etc) qui ne sont pas consommables par l'homme. Dans certains élevages, **jusqu'à 80 % de sa ration repose sur des matières premières impropres à la consommation humaine**. Le porc est un véritable « anti-gaspi » !

2. Le porc est producteur net de protéines

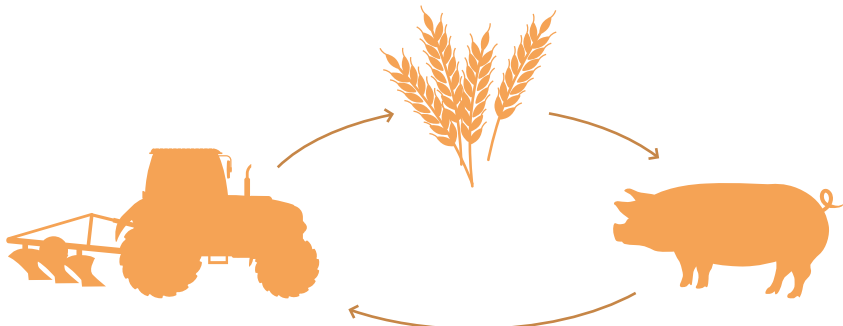
L'alimentation des porcs n'est donc pas en concurrence avec celle des humains. Le porc produit même plus de protéines consommables qu'il n'en utilise ! Une ration de 2,3 kg de protéines végétales données à un porc permet d'obtenir 1 kg de protéines animales, dont 870 g consommables par l'être humain. Le porc transforme ainsi des matières **non consommables par l'Homme en protéines animales de haute valeur nutritionnelle**.

3. Le porc produit de l'engrais naturel pour nourrir les sols

Les déjections porcines sont valorisées comme fertilisants naturel, limitant ainsi le recours aux engrais chimiques. Leur utilisation est strictement encadrée afin de :

- Nourrir les cultures voisines, pour réduire les besoins en transport
- Enrichir les sols en matière organique, pour favoriser leur vie biologique et leur bonne santé.

L'élevage porcin s'intègre dans un cycle vertueux : il valorise les cultures des exploitations, fournit des protéines animales et alimente les sols en matière organique. De cette manière, il accroît la valeur ajoutée agricole et freine la « course aux hectares » !

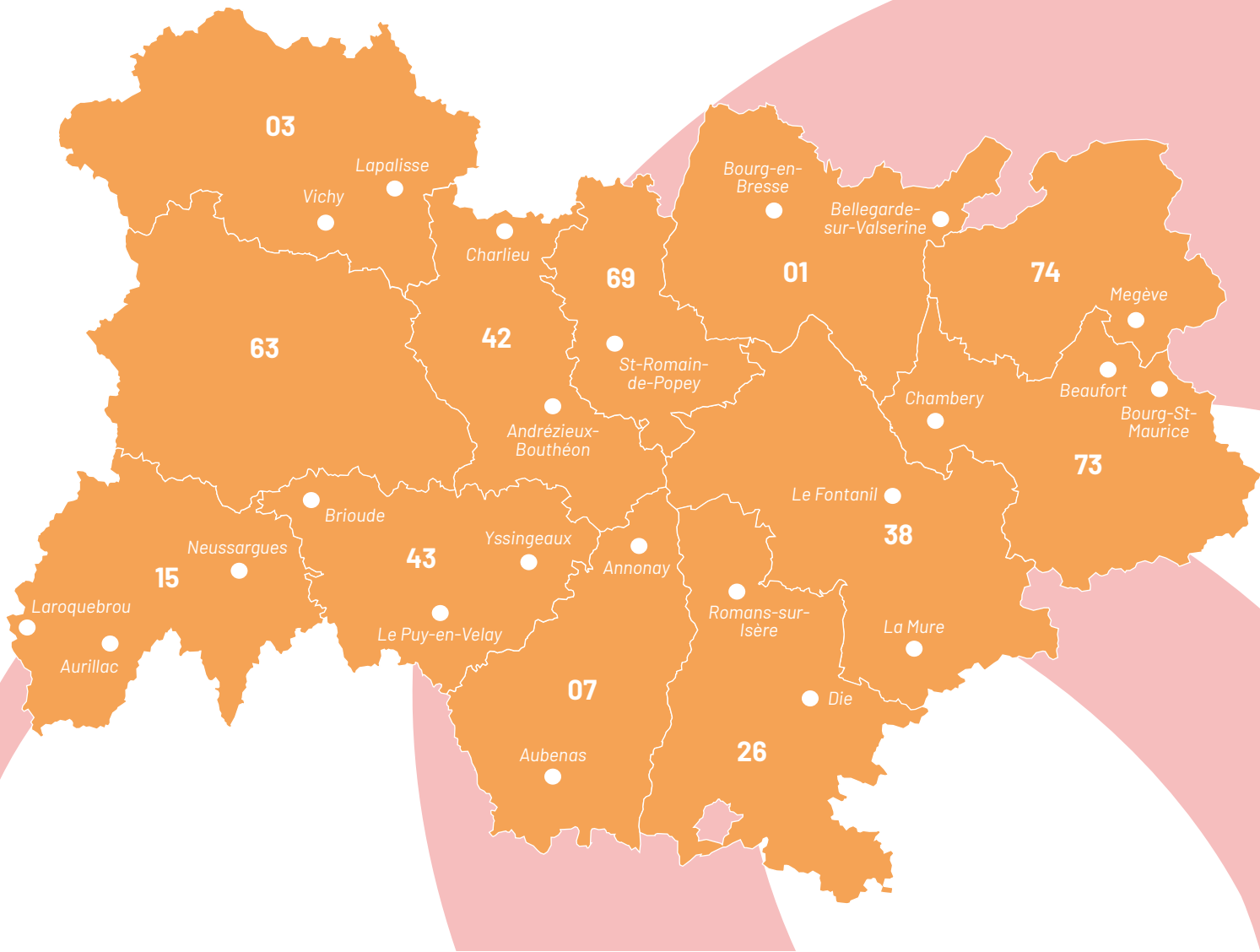


L'abattage, un maillon indispensable au territoire

La région Auvergne-Rhône-Alpes compte **24 sites d'abattage de porcs**, dont 2 sites industriels spécialisés et de nombreux abattoirs multi-espèces répartis dans la quasi-totalité des départements.

En 2024, près de 1 400 000 porcs ont été abattus dont plus de 80% dans les sites de l'Allier et de l'Ain. Cela représente environ 5% de l'abattage de porcs national.

Les abattoirs garantissent un approvisionnement régulier des grandes métropoles régionales ainsi que d'une partie des salaisoniers et transformateurs. Ils sont les premiers fournisseurs des marchés dans les bassins de vie ruraux.



La distance moyenne de transport entre les élevages et les lieux d'abattages ne dépasse pas 150 km et reste souvent inférieure à 100 km ; des distances qui sont parmi les plus courtes de France.

- 88% des porcs produits localement sont abattus sur le territoire, le reste étant principalement orienté vers les régions limitrophes.
- Plus de la moitié des porcs abattus en Auvergne-Rhône-Alpes proviennent d'élevages régionaux.

La grande proximité entre les sites d'abattage, les fabricants de charcuteries et salaisons, ainsi qu'avec le bassin de consommation régionale limite le transport, premier poste d'émission de gaz à effet de serre dans l'aval.

Transformation : les charcuteries et salaisons, piliers de la valorisation locale

En France, seulement 25% de la viande de porc est consommée sous forme de viande fraîche, contre 75% sous forme de produits de charcuterie.

La région Auvergne-Rhône-Alpes est la **1^{ère} région française de fabrication de salaisons sèches**. Elle représente :

- > 68 entreprises
- > 4 500 emplois
- > 143 000 T de volume produit, soit 12% de la production industrielle française.

Les métiers de la salaison regroupent des entreprises de tailles très diverses, allant des PME artisanales jusqu'à des groupes internationaux.

Les entreprises d'aval agissent continuellement pour répondre aux attentes sociétales et aux exigences des consommateurs. Elles réalisent des progrès significatifs dans plusieurs domaines :

- Davantage de naturalité et amélioration des profils nutritionnels des produits de charcuterie.
- Réduction des nitrites, avec une norme française 20% inférieure à la nouvelle réglementation européenne applicable depuis octobre 2025.
- Renforcement de l'information transmise aux consommateurs, sur des bases scientifiques.
- Meilleure capacité à satisfaire les marchés locaux comme à développer les volumes à l'export.
- Réduction des emballages et de l'empreinte environnementale, pour une production plus durable.

Le saviez-vous ?

Dans les rayons des GMS, 1 charcuterie sur 5 est étrangère, et n'est donc pas soumise aux teneurs plus strictes que les professionnels français ont définis dans le Code des Usages de la Charcuterie.

La transmission des entreprises de charcuterie compromise : une menace pour la pérennité du secteur

Le rapport 2025 de la Banque de France met en évidence que 38,5 % des dirigeants des entreprises de charcuterie ont plus de 60 ans (vs 19% pour l'ensemble de l'industrie agro-alimentaire). Leur capacité à transmettre leur entreprise est une préoccupation majeure pour la pérennité du secteur, mais également de la filière porcine en général, puisque 75% de la production porcine française est transformée en charcuterie.



Portraits d'acteurs

Jean-François Limoux, Président de Limoux Auvergne, viandes et salaisons



Jean-François Limoux incarne la 5^e génération à la tête de la maison Limoux. Fondée en 1846, elle est la plus ancienne entreprise de salaison familiale de la région. Spécialisée dans la découpe et la transformation de viande de porc, Limoux emploie aujourd'hui une cinquantaine de personnes réparties sur deux sites :

- Clermont-Ferrand, pour la découpe de viande de porc fraîche et les premières transformations (saucisserie). Chaque année, entre 35 000 et 40 000 porcs y sont découpés.
- Lezoux, pour la fabrication de Jambon IGP Auvergne, environ 1 000 pièces par semaine.

« De petite entreprise familiale, nous sommes devenus de grands artisans. Comme mes parents et mes grands-parents avant moi, je conserve cet amour du travail bien fait, toujours à partir de matières premières de qualité. C'est ce savoir-faire que je suis fier de transmettre à mon fils, qui a lui aussi rejoint l'entreprise », confie Jean-François Limoux.

Romain Gamet, éleveur porcin en Isère

Fils d'agriculteur, Romain a grandi sur l'exploitation familiale de noyers et de céréales. « J'étais déjà salarié sur la ferme de mon père lorsque mon voisin, qui était éleveur porcin, m'a annoncé partir à la retraite. Je ne voulais surtout pas laisser passer ma chance ni voir l'élevage disparaître, alors j'ai décidé de reprendre l'activité », explique-t-il. Une décision concrétisée en seulement quatre mois.

Depuis janvier 2025, Romain est à la tête d'un élevage comprenant 1 160 places d'engraissement. « J'ai toujours aimé les cochons. Travailler avec du vivant, se lever chaque matin en voyant les animaux, accueillir de nouveaux porcelets... tout cela donne du sens à mon quotidien », confie Romain. À seulement 23 ans, il gère seul l'atelier porcin, tout en restant salarié sur l'exploitation familiale. « L'élevage porcin représente une réelle stabilité économique en complément de la production de noix, plus exposée aux aléas climatiques. Puis l'élevage hors-sol implique une charge de travail maîtrisée, qui me permet de préserver un bon équilibre entre ma vie professionnelle et ma vie personnelle, bien plus que si j'avais eu des animaux à traire. »

Romain incarne ainsi une nouvelle génération d'agriculteurs, soucieuse de la viabilité économique de leur activité comme de leur qualité de vie, sans renoncer à leur passion pour le vivant.



Adapter les pratiques pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui

Les consommateurs ont des attentes de plus en plus marquées sur le plan social, environnemental et du bien-être animal ; ils recherchent des **produits sains, abordables, savoureux et éthiques**. En Auvergne-Rhône-Alpes, la filière porcine se distingue par une grande diversité de productions, permettant de valoriser les carcasses de porc selon une offre adaptée à toutes les attentes et à tous les budgets.

Une part importante de la production porcine régionale est labellisée sous signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) :



• **Le Porc Français** : 350 sites engagés dans la région. Garantit l'origine française des viandes de porcs et des produits qui en sont issus. Il signifie que les animaux sont nés, élevés, abattus et transformés en France.



• **Ma région, ses terroirs** : 171 sites engagés dans la région. Garantit une production issue de la région Auvergne-Rhône-Alpes, élevée et transformée par des acteurs régionaux, dans le respect des bonnes pratiques agricoles.



• **Label Rouge** : 84 sites engagés dans la région. Garantit une qualité supérieure selon des critères stricts : alimentation du cheptel, conditions d'élevage, âge d'abattage, recette, etc.



• **Origine Montagne** : 64 sites engagés dans la région. Distingue les produits fabriqués en montagne à partir de porcs élevés en montagne, selon des principes éthiques et solidaires envers les professionnels de la filière porcine.



• **Agriculture biologique** : 196 sites engagés dans la région. Valorise des pratiques respectueuses de l'environnement, comme la non-utilisation de produits de synthèse ou la limitation des intrants.



• **Indication Géographique Protégée (IGP)** : Identifie un produit brut ou transformé dont la fabrication est réalisée sur son territoire d'origine, conformément à un cahier des charges précis : alimentation des animaux, sélection des viandes, recette, durée d'affinage, etc.

En Auvergne-Rhône-Alpes, la production sous IGP de salaisons atteint **7 500 T**.

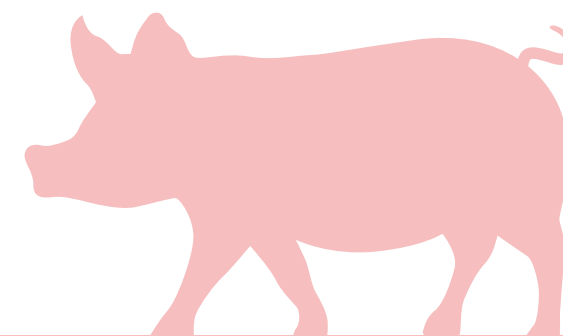
À noter qu'Interp'Aura est la seule structure en France à intégrer en son sein des représentants de Groupements Qualité, à savoir le Consortium des Salaisons d'Auvergne et l'Association de Promotion des Viandes du Centre.



Le bien-être animal comme préoccupation constante

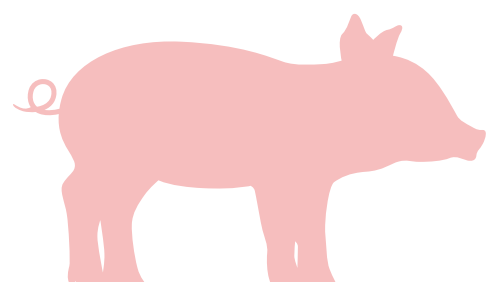
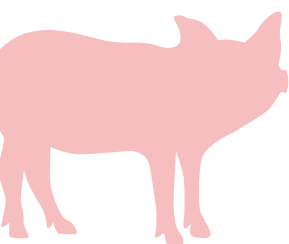
Le bien-être animal occupe une place centrale pour tous les acteurs de la filière. Les progrès scientifiques réalisés (confort des bâtiments, gestion de la douleur pendant la castration, etc), impliquent des **investissements importants**, tant en matériel qu'en temps de travail pour les éleveurs, qui s'appliquent à les mettre en œuvre avec rigueur. **Certains vont même au-delà des obligations réglementaires**, en réalisant des travaux de construction ou de rénovation pour limiter la durée de contention et améliorer le confort des bâtiments (espaces pour les porcelets, ouvertures lumineuses, etc.).

Parallèlement, **l'usage des antibiotiques en élevage porcin a diminué de 56% en 10 ans**. Si un éleveur peut toujours y recourir lorsque la santé d'un animal l'exige, cette réduction a été rendue possible grâce à la mise en place de mesures de biosécurité et le développement de la vaccination.



La taille de l'élevage n'influence en rien le bien-être des animaux !

Les normes de bien-être animal sont identiques pour tous les élevages, quelle que soit leur taille.



Quel avenir pour la filière ?

Maintenir la production porcine et renouveler les générations

A l'échelle européenne et dans la quasi-totalité des régions françaises, la production porcine connaît une tendance à la baisse. En Auvergne-Rhône-Alpes en revanche, la situation est plus dynamique : le nombre de porcs produits a progressé de 3,1 % entre 2020 et 2023 et se maintient depuis.

DANS LA RÉGION, POUR 1 COCHON PRODUIT ; 2 SONT ABATTUS, 3 SONT CONSOMMÉS.

Pour assurer la pérennité de cette production, le renouvellement des générations est un défi majeur. Aujourd'hui, **41% des exploitations produisant du porc ont au moins 1 exploitant de plus de 55 ans**. Parmi ceux âgés de plus de 60 ans, seulement 1/4 envisage une transmission, tandis que près de 35 % restent dans l'incertitude quant à l'avenir de leur exploitation au cours des trois prochaines années.

Par ailleurs, seuls 3 % des jeunes étudiants en filières agricoles en Auvergne-Rhône-Alpes se projettent dans une carrière en production porcine. Sur le total des apprenants, 11 % n'ont aucune connaissance préalable du secteur et plus de la moitié ne connaissent cette production que par l'école. Il existe donc un véritable enjeu d'information et d'accompagnement pour attirer de nouveaux talents vers cette filière.

« Il nous tient à cœur de faire connaître les métiers de la filière et leurs atouts auprès des jeunes, en intervenant directement dans les établissements scolaires et agricoles. La concentration des élevages s'accompagne d'une augmentation du salariat, notamment féminin. De plus en plus de jeunes femmes nous rejoignent, en production comme en transformation. Cette dynamique doit se poursuivre ! », explique Francis Le Bas, Président d'Interp'Aura.

Demain Le Porc : une démarche collective de responsabilité sociétale

Cette démarche RSO a permis de fédérer les différents acteurs de la filière, de l'amont à l'aval, autour de principes responsables et d'esquisser une vision partagée de l'avenir. Elle est basée sur 5 piliers :

- **La souveraineté alimentaire** : agir pour une offre suffisante de porc français rentable et équitable,
- **L'attractivité de la filière** : agir pour renouveler les générations et améliorer les conditions de travail,
- **La protection de l'environnement** : agir pour protéger l'environnement,
- **La sécurité sanitaire** : agir pour accroître les garanties de sécurité sanitaire et de santé publique,
- **La bientraitance animale** : agir pour la bientraitance animale.

Ces 5 piliers reposent sur des engagements articulés autour d'une trajectoire et d'objectifs chiffrés à 2035, mais aussi sur des avancées déjà en cours. La filière porcine n'a bien entendu pas attendu la mise en place d'une stratégie RSO pour débiter son processus d'adaptation aux enjeux économiques, sociétaux et environnementaux.



Faire face aux oppositions grandissantes

La création de nouvelles exploitations porcines, qu'elles soient de grande ou de petite taille, sur caillebotis ou sur paille, en bâtiment ou en plein air ; se heurte à des obstacles croissants :

- Une perception négative du public : à tort, le porc est souvent associé aux nuisances telles que la pollution et les odeurs.
- Des opposants organisés en associations très structurées : qui contestent les projets et mobilisent des recours administratifs.
- Une réglementation de plus en plus exigeante : l'administration impose des procédures complexes, qui rallongent considérablement les délais.

En moyenne, 1 an et demi, voire 2 ans, peuvent s'écouler entre le lancement d'un projet d'installation et sa réalisation finale.

Un constat récurrent :

« Du porc local oui, mais pas trop près de chez moi »

La filière porcine cherche à développer des solutions pour mieux faire accepter ses projets tout en conciliant :

- Bien-être animal et conditions de travail des éleveurs
- Traçabilité et sécurité sanitaire des produits
- Respect de l'environnement
- Rentabilité économique des exploitations

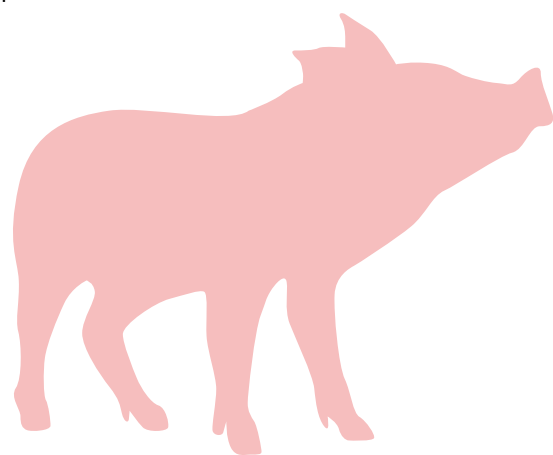
Garantir et préserver la souveraineté alimentaire

ALORS QUE LA VIANDE DE PORC EST LA SECONDE VIANDE LA PLUS CONSOMMÉE EN FRANCE, LA PRODUCTION PORCINE DEMEURE LA SEULE FILIÈRE ANIMALE ENCORE AUTOSUFFISANTE.



« La souveraineté alimentaire constitue aujourd'hui un enjeu majeur. Au-delà du maintien du potentiel existant, il est indispensable de le développer, notamment par l'implantation de nouveaux élevages. Sans ces installations, des tensions d'approvisionnement pourraient apparaître, entraînant également des déséquilibres dans d'autres filières, comme les productions céréalières, dont une part importante est destinée à l'alimentation porcine. **L'élevage porcin s'inscrit ainsi dans un cercle vertueux** qu'il est essentiel de rappeler et de prendre en compte.

Il faut redonner à la ruralité sa vocation première : produire des denrées agroalimentaires pour nourrir les consommateurs. C'est ce à quoi s'engage la filière porcine, en proposant une viande de qualité, accessible au plus grand nombre, dans un objectif constant de souveraineté alimentaire. » Francis Le Bas, Président d'Interp'Aura.



interp'aura

Filière porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes



CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est
04 73 74 62 35

Margot Merle • 07 72 51 78 98
margot.merle@quiplusest.com

Anne-Cécile Runavot • 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

Avec le soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes