

ACTUA **PORC**

L'ACTUALITE DE LA FILIERE PORCINE D'Auvergne-Rhône-Alpes

interp'aura

Sommaire

ASSEMBLEE GENERALE 2026

Attirer, renouveler, transmettre : un enjeu collectif pour notre filière régionale.

Trois nouvelles formations porcines à la rentrée 2026

EQUARRISSAGE

Les bons réflexes à adopter en période de canicule

ENVIRONNEMENT

Forages agricoles et ICPE

POINT PCM

Activité INTERP'AURA 2026

SANITAIRE

Fièvre porcine africaine (FPA) : anticiper pour maintenir l'activité en région

EVENEMENTS 2026

Portes ouvertes à la Ferme Allabouvette: 3ème édition

Sommet de l'Élevage: des nouveautés pour mieux vous accueillir

AGRO-ALIMENTAIRE

Le Groupe Aoste remporte le Grand Prix de l'Agroalimentaire 2026

En 2026, le groupe Aoste fête son 50ème anniversaire



Edito

"Dans un contexte européen marqué par une offre abondante et des débouchés à l'export toujours limités, la filière porcine connaît une période de marché difficile. Les niveaux de prix en production restent sous pression. Je tiens à exprimer mon soutien aux éleveurs, confrontés à ces conditions de marché dégradées.

À cette situation économique s'ajoutent actuellement des conditions climatiques marquées par la chaleur, qui complexifient la conduite des élevages, les opérations de transport et d'abattage, ainsi que le travail quotidien des équipes.

Les fondamentaux de la filière restent solides, mais la conjoncture actuelle affecte les équilibres économiques. La valorisation du porc français demeure un enjeu partagé par l'ensemble des acteurs de la filière. Les travaux engagés doivent se poursuivre afin de contribuer à une meilleure création de valeur.

Malgré ces difficultés conjoncturelles, je reste convaincu de la capacité de la filière à s'adapter et à rebondir collectivement."

Francis LE BAS, président d'Interp'Aura.

ASSEMBLEE GENERALE 2026

Attirer, renouveler, transmettre : un enjeu collectif pour notre filière régionale.

Dans un contexte où le renouvellement des générations, l'attractivité des métiers et la transmission des élevages sont au cœur des enjeux de notre filière, INTERPAURA a tenu son Assemblée Générale le 9 juin dernier dans les locaux du lycée de Roanne-Chervé à Précieux. Une journée placée sous le signe des échanges, des témoignages et des perspectives d'avenir.



PROGRAMME DES INTERVENTIONS

-Renouvellement des générations en production porcine

Quels leviers pour assurer l'avenir de nos élevages et attirer de nouveaux profils ?

-Intervention de la Chambre d'Agriculture

Installation et transmission en élevage porcin dans notre région : état des lieux et accompagnements possibles

-Intervention d'INAPORC

Qualité de vie au travail en élevage porcin : quelles données existent et comment mieux les valoriser ?

-Regards de l'équipe pédagogique de Roanne-Chervé

Comment la production porcine est-elle enseignée aujourd'hui aux futurs professionnels ?

-Table ronde

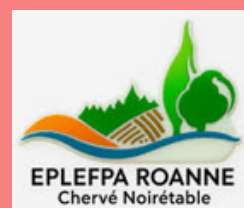
Un temps d'échange réunissant intervenants, professionnels et financeurs pour partager visions, attentes et pistes d'actions concrètes pour la filière.

=> Les documents présentés sont à retrouver sur notre site internet via le lien suivant: [consulter la présentation AG 2026 et rapport d'activité 2025](#)

2

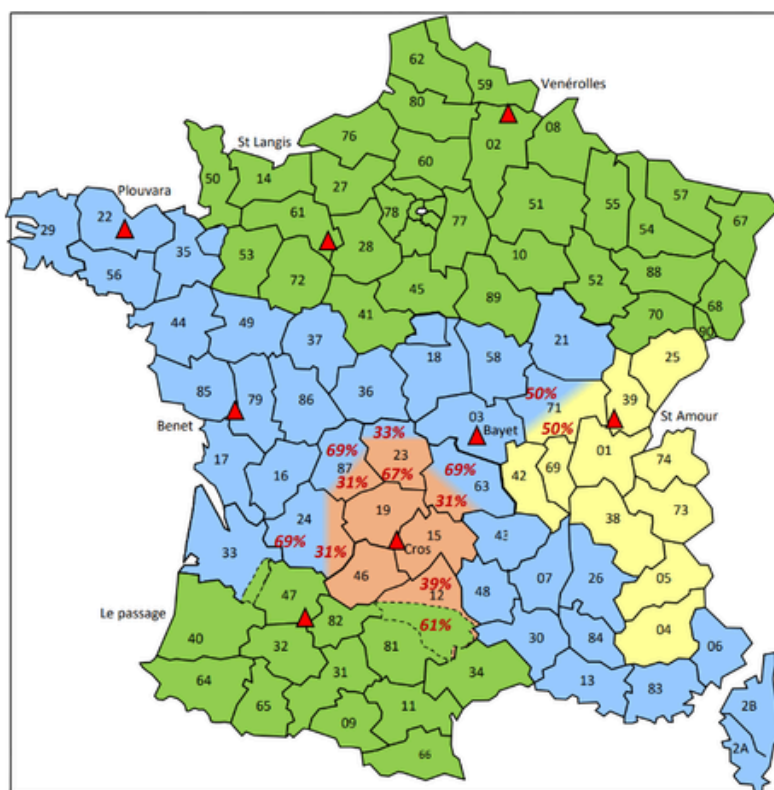
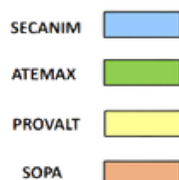
Trois nouvelles formations porcines à la rentrée 2026

L'EPLEFPA-Roanne-Chervé-Noiretable ouvre 3 formations dédiées à la filière porcine à compter de novembre 2026 : un CQP Agent d'élevage porcin, un CQP Responsable d'élevage porcin et un CS Conduite d'élevage porcin. Retrouvez plus d'informations sur ces formations sur le site internet : <https://eplea-roanne-noiretable.fr/formations-filiere-porcine/> ou en contactant Jennifer Lassene, directrice de l'exploitation agricole de l'EPLEFPA, par mail à jennifer.lassene@educagri.fr



EQUARRISSAGE

Les bons réflexes à adopter en période de canicule

Attributions du nouveau marché privé des ATM en 2025-2027**ENLÈVEMENTS HABITUELS**

- Ne pas recouvrir les cadavres de chaux (vive ou éteinte). Celle-ci complique le traitement des cadavres en usine. Pour limiter la décomposition, préférez l'utilisation de paille mouillée par exemple. Les bâches en plastique sont à éviter ;
- Lors de la demande d'enlèvement, indiquer les volumes avec la plus grande précision possible ;
- Il n'est pas nécessaire de renouveler la demande d'enlèvement à partir du moment où elle a bien été enregistrée (sur le serveur vocal interactif : attendre d'avoir entendu le numéro de demande pour raccrocher).

ENLÈVEMENTS "FORTES MORTALITES"

Si des cadavres sont stockés en dehors des bacs d'équarrissage en grand nombre :

- Privilégier le stockage des cadavres dans des bennes (pouvant appartenir à l'éleveur ou à l'équarrisseur si disponible) ou en big bags étanches ;
- Prévoir un engin de manutention pouvant lever à 5m pour charger les cadavres dans les caissons ou remorques. Dans le cas où les cadavres sont stockés en big bags, prévoir de quoi couper les big bags au-dessus de la remorque.
- Pour les éleveurs traités par Secanim: L'éleveur effectue sa demande en appelant le serveur vocal interactif (08.91.70.01.02) ou via Ecarinet : pas de limite de tonnage. SecAnim recontacte l'éleveur ensuite pour programmer l'enlèvement le plus rapidement possible.

CONTACTS**Zone Provalt**

L'éleveur effectue sa demande au 08 25 15 95 59 (service 0,18€/min + prix appel) ou par mail à contact@provalt.fr

Zone SecAnim

Les éleveurs peuvent également contacter la permanence téléphonique de leur centre de collecte (du lundi au vendredi, de 10h à 12h et de 13h30 à 15h30) pour plus d'informations. Pour trouver le numéro de téléphone, voir www.secanim.fr, rubrique "SecAnim et vous" puis "vos demandes d'enlèvements".

Zone SOPA

-Téléphone demande d'enlèvement 04 28 63 50 50

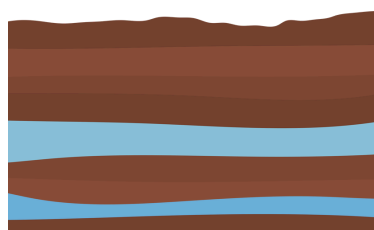
-Téléphone standard 04 71 45 01 00

Horaires d'ouverture du standard téléphonique: Lundi et Mercredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30- Mardi, Jeudi et Vendredi de 08h30 à 12h00

contact @sopa.fr

ENVIRONNEMENT**Forages agricoles et ICPE**

Vous avez un projet de forage pour l'utilisation de l'eau dans votre élevage ? Attention, car différentes réglementations sont applicables et cumulables et doivent être réalisées en amont de la création du forage selon :



- **La profondeur :**

> 10 m déclaration auprès du code minier (DUPLOS)

> 50 m déclaration auprès du code minier (DUPLOS) + analyse au cas par cas auprès de la DREAL AURA

- **Le volume prélevé :**



< 1 000 m³ :

Déclaration en mairie



> 1 000 m³ :

Déclaration auprès de la DDPP
(rubrique 1.1.1.0)



> 10 000 m³ :

Déclaration auprès de la DDPP
(rubrique 1.1.2.0)

Des distances d'implantation de 35 m minimum sont applicables avec les bâtiments d'élevages et ses annexes, les parcelles d'épandage d'effluents ou de phytosanitaires...

Des prescriptions techniques sont également applicables sur la conception :

- Cimentation de l'espace annulaire entre le terrain et le tubage jusqu'à 10 m minimum
- Protection de la tête du tubage avec un ouvrage clos de 0,5m minimum
- Margelle de 3 m² minimum autour de la tête de forage

Nous sommes là pour vous conseiller et réaliser vos dossiers auprès des diverses administrations. Contactez Aymeric MAILLOT à amaillot@interpaura.fr pour plus d'informations sur cette thématique.

Activité INTERP'AURA 2026

	Total	Poids chaud	TMP
Nombre total d'animaux	708 947		
Dont Porcs Charcutiers	704 390	99,49	60,48
Dont Truies de Reformes	3 195	177,73	
Dont Verrats de Reformes	85	189,74	
Dont Porcelets	1 277	24,32	

Provenance des Porcs charcutiers abattus sur zone INTERPAURA 2026 (remontés PCM)

Région	Nombre PC	% abattage
Auvergne Rhône-Alpes	361 025	51,3
Nouvelle Aquitaine	107 149	15,2
Centre Val de Loire	62 513	8,9
Bourgogne Franche Comté	57 931	8,2
Bretagne	54 228	7,7
Haut de France	19 348	2,7
Grand Est	16 169	2,3
Pays de Loire	16 294	2,3
Occitanie	8 594	1,2
Normandie	758	0,1
PACA	381	0,1
total	704 390	100

Retrouver l'ensemble des données d'abattage du premier semestre 2026
sur notre site internet :

[Je consulte les données d'abattage en Auvergne-Rhône-Alpes](#)

SANITAIRE

Fièvre porcine africaine (FPA) : anticiper pour maintenir l'activité en région

Bien qu'absente du territoire français, la FPA poursuit sa progression en Europe et constitue un risque sanitaire majeur pour la filière porcine. En cas d'apparition sur le territoire, des mesures de gestion strictes seraient immédiatement mises en œuvre, avec des restrictions importantes sur les mouvements des porcs, des carcasses et des produits carnés en zones réglementées.

Dans ce contexte, l'anticipation des établissements de l'aval est essentielle afin de permettre le maintien de l'activité économique et des flux de produits en région Auvergne-Rhône-Alpes en situation de crise.

Les entreprises concernées (abattoirs, ateliers de découpe, de transformation et entrepôts) sont invitées à engager dès à présent une démarche de demande d'agrément zoosanitaire MCA (Maladie de Catégorie A) auprès de leur DD(ETS)PP. Cet agrément, instruit en période indemne, permet d'obtenir un statut « en veille » activable rapidement en cas de crise sanitaire, facilitant la continuité des activités sur le territoire.

Pour aller plus loin, la DRAAF Occitanie propose une fiche explicative très complète sur la démarche d'agrément MCA et ses modalités de mise en œuvre, particulièrement utile pour les opérateurs de la filière => [Je consulte la fiche explicative](#)



L'ADIV propose également un accompagnement aux entreprises de l'aval de la filière pour élaborer leur dossier d'agrément MCA. Retrouvez toutes les informations et leurs coordonnées sur la page dédiée de leur site internet : <https://www.adiv.fr/mca/>

6

VICTOIRE GASTRONOMIQUE

Les meilleurs saucissons de France viennent de chez nous !

La 1ère région française de fabrication de salaisons sèches a encore fait parler d'elle: le meilleur saucisson de France est fabriqué par un boucher puydômois ! Les championnats de France de saucisson se sont déroulés lundi 15 juin à Courbevoie et se sont conclus par le sacre, dans la catégorie « saucisson classique », de la famille Fougerouse originaire de Saint-Anthème. Le palmarès est d'autant plus impressionnant car se sont 3 boucheries d'Auvergne-Rhône-Alpes qui terminent sur le podium !

Classement catégorie "saucisson classique"

2	1	3
Boucherie de l'Egrieux Cheylard (07)	Boucherie Fougerouse St-Anthème (63)	Boucherie Claude LAFONT Issarlès (07)

EVENEMENTS 2026

Portes ouvertes à la Ferme Allabouvette: 3ème édition



Les portes ouvertes de la Ferme Allabouvette reviennent pour la 3ème année consécutive. Cette année vous pourrez participer à un défi complètement fou: affronter un tracteur !

Le mot du président:

“Cette journée du 5 septembre 2026 va être encore plus riche que l'année dernière, avec la visite de l'exploitation, des jeux agricoles en équipes, l'animation "L'Homme contre la Machine" à laquelle tout le monde participera, une fanfare de zinzins, notre buvette, nos crêpes maison, un repas dansant... bref, une journée inoubliable de jeux et de partage. Il faut venir NOMBREUX !!! “

Julien - Président de l'association Les Amis de la Ferme Allabouvette

7

Sommet de l'Élevage: des nouveautés pour mieux vous accueillir

Cette année, le stand du Porc Français fait peau neuve! Vous pourrez venir nous rencontrer dans un tout nouvel espace plus grand et entièrement repensé pour mieux vous accueillir.

Autre nouveauté; une agora “santé animale et viandes blanches” sera présente face à notre stand où des mini-conférences seront présentées (les thématiques seront dévoilées dans le prochain numéro).



espace agora



Mercredi 7 Octobre : Journée du porc
Cocktail d'inauguration du stand
“Le Porc Français” dès 11h30
(stand n°117 - allée D)

AGRO-ALIMENTAIRE

Le Groupe Aoste remporte le Grand Prix de l'Agroalimentaire 2026

À l'occasion de la dixième édition des Prix EY de l'Agroalimentaire, organisée en partenariat avec l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), cinq acteurs majeurs du secteur ont été distingués, parmi lesquels le Groupe Aoste. La remise de prix s'est tenue en présence de Sébastien Martin, ministre en charge de l'Industrie, et d'Anne Genevard, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire. Les entreprises candidates ont été évaluées selon quatre critères principaux : la surperformance sur le secteur, l'emploi et la dynamique sociale, l'adaptation stratégique ainsi que l'engagement RSE.

En 2026, le groupe Aoste fête son 50ème anniversaire

Tout au long de l'année, le groupe Aoste diffusera une communication ambitieuse qui célébrera ses marques: opérations dédiées, temps forts en magasin et une présence télé pour donner le tempo. L'objectif : remercier ceux qui les font vivre (collaborateurs, partenaires, consommateurs).



interp'aura

Filière porcine d'Auvergne-Rhône-Alpes

Antenne de Lyon
23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon cedex 07

Animation

Apolline PISSOT
06 66 61 44 12 - apissot@interpaura.fr

Communication-BDporc

Agathe BEREYZIAT
06 40 76 51 16 - aberezyiat@interpaura.fr
bdporc@interpaura.fr

Environnement-Réglementation

Aymeric MAILLOT
06 88 82 08 41 - amaillot@interpaura.fr
Vincent BRETON
06 88 82 08 35 - vbretton@interpaura.fr

Antenne d'Aubière
9 allée Pierre de Fermat
63170 Aubière

Communication-Etudes

Bruno DOUNIES
06 68 55 10 28 - bdounies@interpaura.fr

PCM

David PASSAT
06 81 57 23 24 - pcm@interpaura.fr

PCM-BDporc

Pierre BAYLE
06 85 85 18 84 - pcm@interpaura.fr
bdporc@interpaura.fr

Directeur de la publication : Francis LE BAS