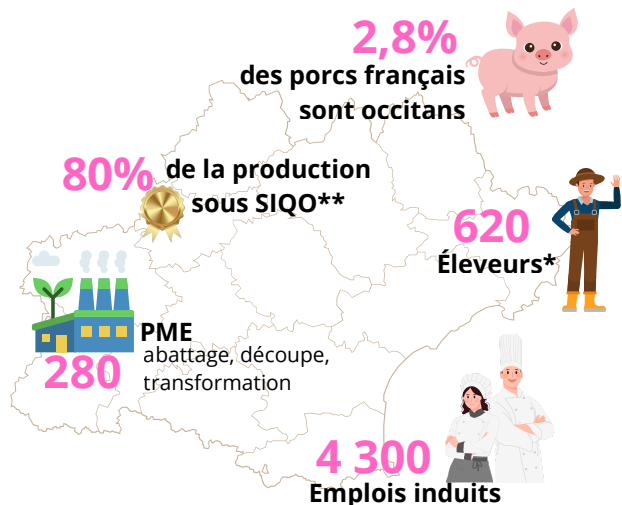




Les chiffres clés de la filière porcine occitane



*produisant plus de 50porcs/an (soit 99% de la production régionale)

**Signe Officiel de Qualité et d'Origine

1 éleveur = **6** emplois

(Abattage, découpe, transformation, transport, alimentation animale, encadrement technique)

En Occitanie :

4 consommés pour **2** transformés et **1** produit

5 groupements de producteurs :



La filière porcine vous attend



Besoin d'être guidé,
besoin d'autres contacts,
besoin d'autres informations ?

Contactez l'interprofession
porcine d'Occitanie

2 allée Brisebois - BP 82256 -
Auzeville Tolosan
31 322 CASTANET TOLOSAN
Tél. : 05 61 73 77 80 - Mail :
midiporc.midiporc.fr



La filière porcine d'Occitanie

conception MIDIPORC avec CANVA

Vous voulez en savoir plus sur l'élevage de porcs en Occitanie, ses atouts et ses perspectives. Cette plaquette est pour vous !



Une filière d'avenir

Une demande en porc assurée en région

Une filière rémunératrice

Une filière qui participe à nourrir la population

Avec une viande qui :

- participe à l'équilibre nutritionnel

Dont : vitamine B12, D, fer, iode, Zinc, DHA (oméga-3), calcium ...

- est consommée et accessible au niveau du prix



Source : IFIP



Une filière qui répond aux attentes sociétales :

- Au niveau des émissions carbone

En kgCO₂ éq :

100g = **1h45** passé sur Tik Tok

Production d'énergie renouvelable :

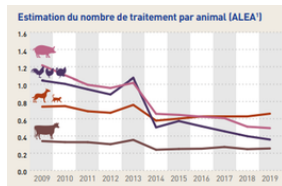


Méthanisation



Photovoltaïque

- Au niveau de la baisse d'utilisation des antibiotiques



Source : Santé publique France, nov 21

- Au niveau du bien-être animal :



1 Référent bien-être animal formé par élevage.

La filière porcine s'engage avec :

demain
le P^oRC
TOUS ENGAGÉS POUR UNE FILIÈRE
ATTRACTIVE ET DURABLE



Les atouts du porc

UN PATRIMOINE CULTUREL

Une filière qui contribue à notre patrimoine gastronomique et culturel.

VALORISER LES PROTEINES VEGETALES NON CONSOMMABLES

A partir d'une ration végétale de 2,3kg dans laquelle seulement 700g des protéines sont consommables par l'homme, le cochon va permettre de produire 870g de protéines consommables par l'homme.

2,3 kg
de protéines
végétales

→
consommées pour
faire

1 kg
de protéines de porc
conventionnel
(animal entier)



30 %
consommables par
l'homme = **0,7 kg**



87 %
consommables par
l'homme = **0,87 kg**
(viande, abats, graisse,
couenne, os, sang)

$0,87 \div 0,7$

Efficiéce protéique nette = **1,2**

source : Laisse et al. JRP 2018

PRODUIRE DES COPRODUITS

Fertilisant
Lisier et fumier
Bouclage des cycles C et N :



lisier directement
assimilé

La seule source d'héparine



Anti-coagulant pour la prévention des maladies cardio-vasculaires humaines

Aliment pour animaux de compagnie



5% du poids vif des porcs

Un élevage complémentaire

Qui permet :

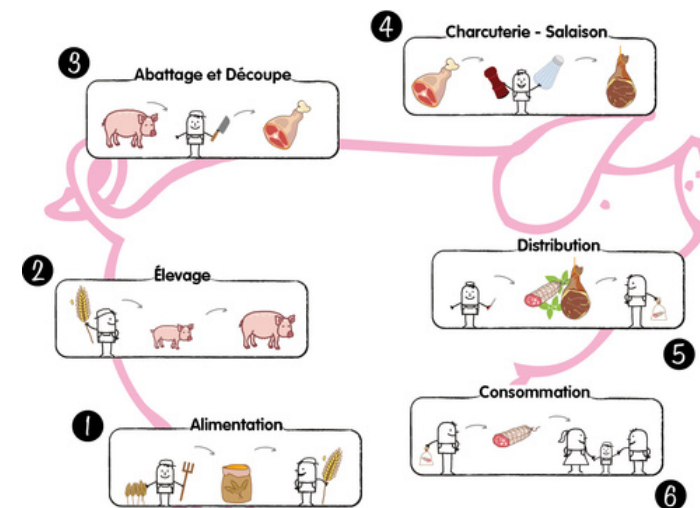


Un programme de recherche sur la complémentarité bovin-porcine :



Une filière organisée et diversifiée

Avec un collectif, qui permet d'épauler les porteurs de projets dans leurs actions.



Avec des modes de production et de commercialisation adaptés aux éleveurs et aux consommateurs.