

## Les entreprises d'abattage-découpe alertent une nouvelle fois la filière porcine

En fin d'année dernière, les communiqués de Culture Viande sur l'orientation de la filière porcine française (« À fond, droit dans le mur » ou sur l'arrêt de la castration à vif), ont parfois été jugés excessifs, dont acte !

Faisons un nouveau point de l'actualité porcine à l'issue de ce premier trimestre 2021 :

- **Bien-être animal** : la production porcine continue lentement à dénombrer le pourcentage d'éleveurs toujours en marge de la réglementation (accès à l'eau, lumière, objet manipulable). Mais où est le programme pour accompagner, inciter ces élevages à se conformer à des normes minimales ?

- **Sanitaire** : l'épizootie de Fièvre Porcine Africaine (FPA) avance inexorablement de l'est vers l'ouest en Europe et s'étend sur le territoire allemand. Si nous saluons l'accord de zonage conclu préventivement entre la France et la Chine, soulignons que celui-ci n'a pas vocation à préserver de la FPA les élevages français, trop nombreux encore, à rester non conformes aux normes de biosécurité ;

- **Économie** : jamais les prix des promotions sur la viande porcine fraîche n'ont atteint des niveaux aussi bas qu'en ce début d'année 2021. Le porc n'est pas mis en avant, il ne sert qu'à alimenter la guerre des prix entre enseignes de distribution. Côté transformation, en dépit d'une stratégie qui ne s'est pas toujours avérée gagnante ces dernières années, les entreprises de charcuteries-salaisons continuent de privilégier encore le prix, devant l'origine ;

- **Castration à vif** : à ce jour, aucune alternative à la castration à vif n'a encore été mise sur la table pour pouvoir se conformer à la réglementation qui entrera en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022. De nombreux groupements de producteurs, dans la guerre qu'ils se livrent, continuent à parier sur le porc mâle entier, sans prendre le temps d'en mesurer les conséquences à long terme pour toute la filière porcine française ;

- **Qualité de la Viande** : la viande et le gras issus de porcs mâles entiers ne conviennent pas à la fabrication de nombreuses salaisons. La filière porcine du Sud de la France a confirmé son refus d'orienter sa production porcine en ce sens. De nombreux salaisoniers excluent de leurs cahiers des charges les viandes issues de mâles entiers. Concernant la viande fraîche, le constat est désormais patent : cette viande est trop maigre, trop sèche et ne satisfait pas les consommateurs. Cette stratégie est-elle de nature à inverser la courbe actuelle de la consommation de viande porcine : - 4% par an depuis 5 ans ?

« L'abattage-découpe-préparation des viandes, au cœur de la filière porcine française, se doit d'alerter sur la nécessité de proposer aux clients transformateurs, distributeurs et consommateurs des viandes, des produits qui répondent à leurs attentes et à leurs exigences. C'est la seule clef de la création de valeur au profit de chacun des maillons de notre filière » a déclaré Gilles Gauthier, Président de Culture Viande.

Contact : François Cassagnol - Tél. : 06 83 90 6705