

Conférence au SPACE 2016

Viande porcine Bio : développer la production pour satisfaire un marché en plein essor

Judi 15 septembre 2016 – SPACE* – Parc des Expositions Rennes Aéroport

Organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) et Inter Bio Pays de la Loire



Dans la filière Porc Bio, on constate un déficit de production lié à la fois aux spécificités de la conversion Bio et à la méconnaissance de la dynamique du marché Bio. Pourtant, tous les signaux sont au vert :

- **augmentation des achats en viande porcine Bio par les ménages de 4% en 2015**
- **recherche de matières premières par les transformateurs, avec un prix payé aux producteurs autour des 3,50 € / kg (à rapprocher toutefois du coût de l'aliment de 510 €/T).**

La dynamique est donc forte en faveur des conversions Bio. Des éleveurs et transformateurs de porcs Bio témoignent de leur métier au quotidien et traitent de la question du manque d'approvisionnement en viande porcine au regard des forts débouchés sur cette filière.

Conférence avec : Yannick Blanchard, éleveur à La Garnache (85) et représentant de Porcs Bio Atlantique | Pierre-Yves Govin, éleveur, Fermes des Bois à Romillé (35) | Nicolas Lefebvre, fondateur et gérant de la charcuterie Cochon des Prés à Dinan (22) | André Lagrange, fondateur et gérant de la charcuterie Kervern au Grand-Fougeray (35) | Goulven Oillic, Coordination Filières, Restauration Collective à Initiative Bio Bretagne |

Produire du porc Bio : témoignages sur deux systèmes d'élevage, un même objectif de maîtrise de filière

Pierre-Yves Govin, installé sur la ferme de ses parents en 2000 à Romillé (35), débute sa production Bio avec 70 truies et 200 porcs engraisés par an. Une opportunité se présente alors de commercialiser sa production via le magasin de producteurs Brin d'herbe, un prestataire charcutier assurant la transformation.

Son projet évolue vers l'objectif de 40 truies (en plein air) et une progression de l'activité d'engraissement, (et parallèlement la baisse de la vente de porcelets).



Même s'il apprécie de travailler également en filière longue (ERCA Bio/ Bio Direct) pour l'accompagnement et le conseil, Pierre-Yves Govin privilégie la vente en circuit court (magasin à la ferme, magasin de producteurs Brin d'Herbe et via le site leclideschamps.com). La maîtrise de la commercialisation est à ses yeux importante : "la vente directe, c'est plus compliqué, c'est vrai, mais au final c'est une sécurité incontestable et cela donne du sens". Elle permet une relation de confiance avec le consommateur. Un projet de partenariat avec Nicolas Lefebvre (Cochon des Prés) est en vue pour la partie transformation. "A chaque étape, il y a un pas vers plus de professionnalisation".

Yannick Blanchard est éleveur de porcs biologiques à La Garnache (85) et membre de l'association d'éleveurs Porcs Bio Atlantique (éleveurs de porcs Bio de la CAVAC). La conversion de son exploitation en Bio

date de 2009. Il a créé avec deux autres éleveurs une maternité collective de 200 truies, qui fournit 4000 porcelets/an à ces 3 associés.

Porcs Bio Atlantique regroupe 20 producteurs. La filière porc Bio de la CAVAC affiche une volonté de créer une logique filière forte et de proximité entre la coopérative, l'association des éleveurs, la transformation (Bioporc) et les partenaires (abattoirs et outil de production d'aliment dédié à la production porcine biologique, avec le souci permanent de corrélation entre le prix du vif et le prix de l'aliment). Porcs Bio Atlantique propose aux éleveurs, qui s'engagent pour 8 ans, un prix de reprise garanti. La production est planifiée pour répondre aux besoins des transformateurs.



Un partenariat a été engagé avec Système U via "Les Porcs Bio de France". La logique d'équilibre financier pour tous les maillons de cette jeune filière est l'objectif. "Tous les maillons de la chaîne doivent être gagnants, afin d'assurer une pérennité économique pour les éleveurs et l'aval". L'objectif étant une filière "complète et durable".

La question de la conversion d'élevages porcins conventionnels

Les contraintes spécifiques de la production porcine Bio* sont liées à la réglementation en vigueur. Du point de vue de Pierre-Yves Govin, "quand on débute directement en Bio, c'est moins compliqué, dans la tête notamment, on ne se réfère pas aux repères technico-économiques d'un élevage conventionnel". Pour Yannick Blanchard, en dehors des règles concernant les bâtiments et surfaces, les contraintes d'élevage porcine en Bio ne sont cependant pas un souci, bien que dans le domaine de la reproduction il faut être encore plus vigilant qu'en conventionnel puisqu'il n'existe pas, à ce jour, d'alternative à la gestion des chaleurs ou des mises-bas.

De l'avis de tous, la conversion d'un élevage conventionnel peut être rendue difficile par la difficulté d'adaptation des bâtiments aux exigences réglementaires de la production biologique. Ceci peut en effet freiner le passage en Bio. Pierre-Yves Govin note que pour lui, la principale difficulté de l'élevage porcine Bio reste la production des céréales. En effet, l'une des exigences du cahier des charges Bio, et qui fait sa force, demeure le lien au sol.

► [Contacts Bio en Bretagne – Devenir Producteur Bio : qui contacter ? \(fiche SPACE 2016\)](#)

► [En savoir plus sur la réglementation Bio](#)

Transformer du porc : du sens au produit et du professionnalisme

Nicolas Lefebvre, gérant de la charcuterie artisanale "Cochon des Prés" à Quévert (22), débute son activité de charcuterie en 2011, avec l'objectif professionnel de trouver du sens au produit. Son schéma de développement vise les magasins spécialisés (près des ¾ des débouchés actuellement) et la restauration collective. Après avoir fonctionné en sous-traitance, une opportunité de reprise d'un outil de transformation se présente.



Actuellement 2,5 ETP travaillent pour l'activité de transformation de porc biologique et 8 à 10 carcasses sont transformées par semaine. Cochon des Prés s'approvisionne en porcs venant du Grand Ouest auprès du groupement Bio Direct, dont les éleveurs sont engagés dans le cahier des charges Viande Bio de France. Les volumes à transformer manquent de façon récurrente, chaque semaine. En plus de ce partenariat avec Bio Direct, le projet de construction d'une micro-filière avec Pierre-Yves Govin rejoint l'objectif premier de Nicolas Lefebvre : donner du sens au produit.

André Lagrange débute, avec son épouse, son activité de charcuterie Bio avec l'entreprise **Kervern** en 1984. Kervern propose actuellement une soixantaine de produits, distribués en magasins spécialisés et sur les marchés, en marque propre. L'approvisionnement se fait auprès de Erca Bio, Unébio et BVB. Les intérêts de la charcuterie et des éleveurs fournisseurs sont étroitement liés, avec la recherche permanente d'une relation de confiance.



La demande en charcuterie et viande Bio relève d'une problématique saisonnière : le souci est donc le déséquilibre entre les produits demandés par le consommateur à certaines saisons. Par ailleurs la demande du consommateur français porte davantage sur les arrières, ce qui crée un autre déséquilibre, les carcasses étant achetées entières. Le

manque d'approvisionnement se fait notamment sentir entre février et juin.

André Lagrange observe une nette évolution du type de consommateurs qui, de plus en plus, souhaitent également des produits transformés comparables aux produits issus de l'agriculture conventionnelle (hâchés, etc...). L'entreprise s'adapte en permanence à la demande du consommateur, toujours dans le respect de normes de transformation très strictes.

Viande porcine Bio : un marché à satisfaire !

Avec 800 fermes produisant du porc Bio, dont 362 élevages spécialisés*, **la production porcine Bio représente moins de 1% de la production porcine française** (8 400 truies reproductrices Bio et en conversion / 115 000 porcs charcutiers).

Bien qu'en croissance au niveau national (+9% entre 2015 et 2016), **le nombre d'animaux ne parvient pas à satisfaire la demande du marché**. En Bretagne, le nombre de porcs charcutiers Bio a même enregistré un recul de 15% en 2015.

Autres chiffres marquants : 45% du cheptel est localisé dans le Grand Ouest (2015) et 90% du cheptel national de truies est concentré dans 38% des élevages (2014).

Les principaux acteurs de la filière Bio en France sont Bio Direct (Erca Bio, SBV, CAPG), Unébio, Cirhyo, Porcs Bio Atlantique et Bretagne Viande Bio.

Les ventes en circuits longs (GMS) dominent, avec plus de la moitié des achats, suivis des magasins spécialisés (22% des ventes), de la vente directe (14%) et des bouchers-charcutiers (12%).

Le marché du porc Bio est estimé à 69 millions d'euros et a connu une augmentation de 4% entre 2014 et 2015 (Agence Bio – ANDi 2016). Il progresse, mais de façon moins rapide que celui des autres produits Bio par manque de matière première. Tous les acteurs de la filière observent un déficit de production.

* *SPACE : Salon des Productions Animales Carrefour Européen*

** *Chiffres / sources : Agence Bio, IFIP, ITAB, IBB, Chambres d'agriculture*



Le marché de la viande porcine est un marché porteur. Pour le satisfaire, des installations et conversions en Bio seront nécessaires, ce qui ouvre des perspectives intéressantes pour le développement de l'agriculture biologique en France, et plus particulièrement dans le Grand Ouest.

Les témoignages de la conférence organisée par Initiative Bio Bretagne et Inter Bio Pays de la Loire au Space 2016 montrent une confiance des acteurs de la filière dans l'avenir. L'intérêt croissant des consommateurs pour les produits Bio laisse entrevoir de bonnes perspectives de développement.

Télécharger les présentations des intervenants :

- [Pierre-Yves Govin, éleveur Fermes des Bois à Romillé \(35\)](#)
- [Yannick Blanchard, éleveur à La Garnache \(85\) et représentant de Porcs Bio Atlantique](#)
- [Nicolas Lefebvre, fondateur et gérant de la charcuterie Cochon des Prés à Dinan \(22\)](#)
- [André Lagrange, fondateur et gérant de la charcuterie Kervern au Grand-Fougeray \(35\)](#)
- [Goulven Oillic, coordinateur Filières, Restauration Collective - Initiative Bio Bretagne](#)

Votre contact à Initiative Bio Bretagne :

Goulven OILLIC

Coordinateur Filières, Restauration Collective

Tél. : 02 99 54 03 50 – goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

*L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Initiative Bio Bretagne :
contact@interbiobretagne.asso.fr*



Avec le soutien de



INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

2, Square René Cassin | Immeuble Les Galaxies | 35700 RENNES

Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr