

Les Rencontres IFIP

SPACE 2010





Quel Cochon pour quel produit ?



Rencontre IFIP SPACE 2010, jeudi 16 septembre



- 1) Quel produit selon les attentes émergentes des utilisateurs: consommateurs , GMS et/ou Salaisonniers
- 2) Inventaire des démarches de différenciation à l'amont en France et exemples en Europe
- 4) Exemple 1: le porc Maggiore de la filière GLON SANDERS (intervention de Frédéric Pennamen-Animateur Filières de qualité différenciées GLON SANDERS)
- 3) Exemple 2: le porc biologique BIO DIRECT « porc biologique » (intervention de Samuel Châtellier-Animateur de la filière BIO DIRECT porc biologique)
- 5) Discussion avec la salle

1) Attentes émergentes des consommateurs en France ou Europe, autres que le prix

■ Attente sur la qualité produits:

- Produit avec une image « **santé** » (OMEGA 3 Blanc Bleu Cœur, maigre, faible teneur en gras saturés, faible teneur en sel, faible teneur en conservateurs ou additifs de synthèse, ...)
- Produits avec une image de « **qualité/tradition** » (Label rouge, porcs lourds, charcuterie traditionnelle, filière locale...)

■ Attente sur les moyens de produire:

- Exemple « **bien être animal** » (logement des animaux, transport, abattage, non castration...) Biologique, non OGM
- « **Durable** » (démarches qui allient environnement, social, économique)
- « **Gaz à effet de serres** » Impact carbone amont plus faible,
- « **biodiversité, qualité de l'eau, affichage environnemental** » ...)

1) Attentes produits des transformateurs autres que le prix

- recherche du meilleur prix dès lors qu'il n'a pas les moyens de différencier telle ou telle qualité.
- **Exemples pour le jambon cuit supérieur:**
 - une demande de viande naturellement de très bonne aptitude technologique limitant le recours à des ingrédients (pH Très élevés > 5.6 ou 5.7, faible % de viandes déstructurées, couleur homogène sans nuances trop importantes entre muscles dans la tranche, pas de gras visible, des poids de jambons bruts à respecter par rapport à des processus de transformation industrialisés ou artisanaux, ...)
 - Une demande de jambons de porcs labels ou certifiés
 - Une demande de jambons de porcs biologiques (Cf. présentation démarche BIO DIRECT ci après)
 - Une demande de jambons de porcs Omega 3



- **Exemple pour le jambon sec de qualité (plus de 7 mois de sèche):**

→(Cf. porc Maggiore GLON SANDERS ci après)

permet des durées de sèche plus longues, meilleure maturation ,
flaveur, goût, texture, couleur, rendement de séchage

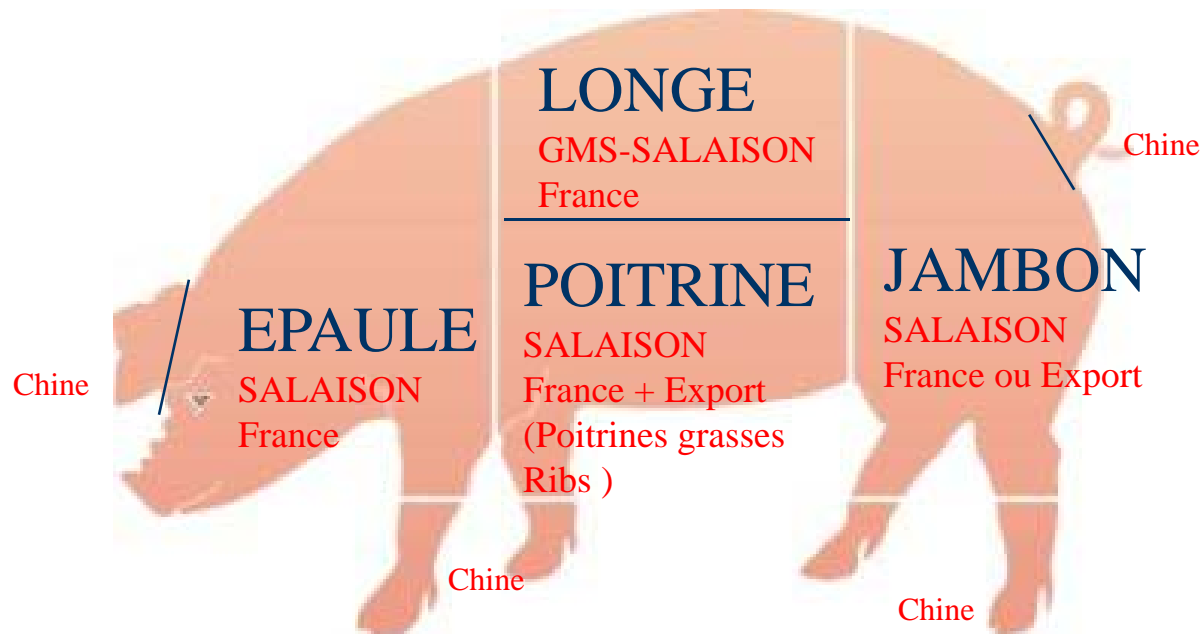
- **Exemple pour les fabricants de lardons très maigres**

- Porcs plus légers
- Très maigres (classes de poitrines extra-maigres)
- Issus de femelles ou mâles entiers (sans odeurs)

- **Exemple pour des rôtis cuits tranchés et vendus en LS (Marché porteur: + 23% d'augmentation en 1 an)**

- Diamètre du muscle long dorsal (conformation, poids...)
- Qualité technologique de la longe (pH, couleur, tendreté...)
- Goût (persillé, qualité des acides gras...)

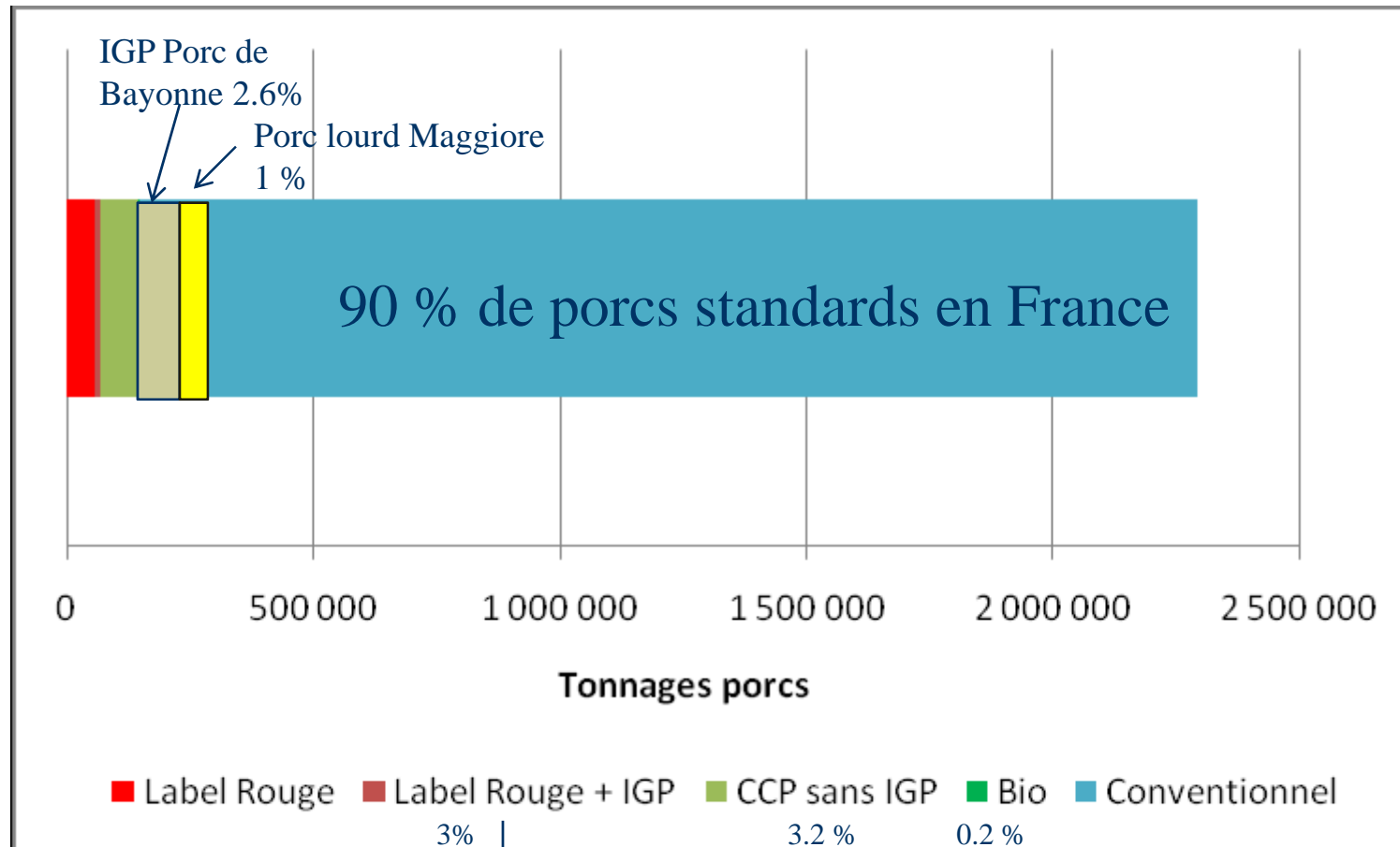
1) nécessité de valoriser toutes les autres pièces de la carcasse



→ des surcoûts à la production qu'il faut compenser sur une valorisation optimale de l'ensemble des 4 pièces principales de la carcasse (jambon, poitrine, épaule en SALAISONS et longe en frais avec la GMS ou en salaison)

→ Une approche filière pour réussir (exemple de la filière Label avec production Label et développement de la transformation Label Rouge)

2) Les démarches de différenciation en France (chiffres Sylaporc + estimations IFIP 2009)



2) Les démarches de différenciation produit à l'étranger

■ L'Italie

■ 1) Jambon de Parme (AOP)

- 9 millions de jambons transformés/an dont 22 % exportés et 455 000 vendus en France
- 9 à 11 mois d'engraissement, 150 kg mini vif ou 115 kg carcasse, jambons de 14-15 kg, G2 élevé, génétique LW, LR et Duroc (Objectif séchage lent, développement des odeurs et flaveur, tendreté, moelleux des tranches...)
- Démarche de différenciation très forte, 11 régions de production, 170 transformateurs, altitude + 900 m
- Résultats 2007 en forte progression
 - ◆ En moyenne 100 000 jambons exportés en plus par an depuis 5 ans (+11%/an)
 - ◆ jambon de parme prétranché: augmentation de 24.6 % par rapport à 2006 (export vers:Grande Bretagne, France, Allemagne, Belgique, Etats Unis, Japon, Canada , Australie...)



2) Les démarches de différenciation produit à l'étranger

■ L'Italie



■ 2) San Daniele (AOP)

- 2.7 millions de jambons transformés/an
- animaux de 9 mois, 160 kg, race fixée du verrat et de la truie jambons lourds et gras pour pouvoir sécher lentement des jambons
- 30 transformateurs, pas d'altitude mentionnée
- 12 kg mini, 13 mois de sèche
- Valorisation des autres pièces en sec: saucisson-copa...
- Résultats 2000 à 2007 en progression (+4.8 %/an)
- 17 % exporté

2) Les démarches de différenciation produit à l'étranger



■ L'Espagne (44 millions de jambons séchés)

- Jambon Serrano industriel (Jambons séchés à peau blanche- le gros de la production LW-LR-Duroc-Piétrain- concurrence féroce sur le marché européen dont la France)
- SERRANO CONSORCIO (de qualité supérieure 36 semaines de sèche)
- SERRANO ESPECIAL (Marché allemand)
- APPELATION D'ORIGINE TERUEL (province de teruel)
- IGP TREVELEZ (Grenade, génétique LW, LR, Duroc-jersey, pH entre 5.5 et 6.4, poids jambon > 11.3 kg), 14 ou 17 ou 20 mois de sèche, 1200 m d'altitude)

2) Les démarches de différenciation produit à l'étranger



■ L'Espagne

2) Jambon IBERIQUE plus artisanal (Jambons séchés provenant de la race ibérique généralement désigné la pata negra), le jambon est essentiellement valorisé les autres pièces étant très grasses

- IBERICO (tout jambon ibérique)
- REAL IBERICO DE BELLOTA (nourris en fin de vie uniquement à partir de glands)
- APPELATION D'ORIGINE: GUIJUELO (jambon et palettes transformés zone climatique de Guijuelo)
- APPELATION D'ORIGINE DEHESA DE EXTREMADURA (la plus importante zone de concentration du porc ibérique)
- APPELATION D'ORIGINE DE HUELVA (Sierra de HUELVA)

2) Les démarches de différenciation d'image à l'étranger

■ La Hollande

- Le porc standard= le porc IKB (axé sécurité alimentaire et traçabilité, basé sur la législation, 99 % des éleveurs)
- Le porc « Good Farming Welfare » de VION (vise le marché Anglais) (IKB, QS Allemand, BRC (British retail Consortium) et Eurep-Gap (Euro retail Produce Working Good Agricultural Practice) , 2015 arrêt de la castration !, intégration de la démarche Welfare quality de la commission CE?
- Le porc Label Vert (GREEN Label): environnement et Bien être avec non castration des porcs (« Milieukeur Varkens » les pionniers en hollande sur la non castration avec détection à l'abattoir des carcasses par la méthode du nez humain et fer chaud)
- Le porc biologique (organic pig meat, 52 000 porcs/an, 78 fermes en 2005)



3) Exemple de démarche de différenciation produit en France axée sur une demande produit de salaisonnier

■ Le porc Maggiore du groupe GLON



4) Exemple de démarche de différenciation produit en France axée sur une demande consommateur

■ Le Porc Biologique BIO DIRECT

5) Discussion avec la salle



Les Rencontres IFIP

SPACE 2010

