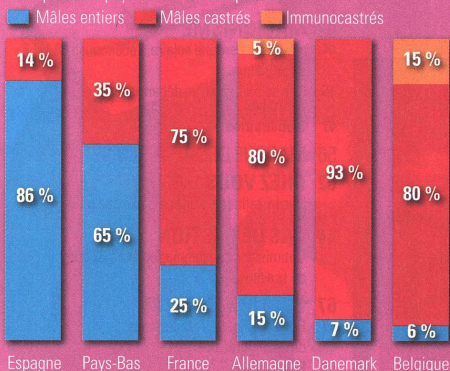


L'OBSERVATOIRE DES MARCHÉS

PRODUCTION

De grandes différences selon les pays

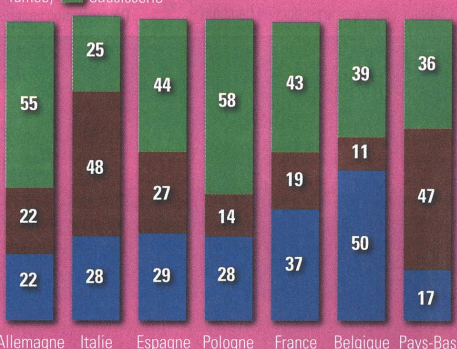
Répartition de la production des mâles selon les méthodes utilisées dans plusieurs pays de l'Union européenne



FABRICATION

Viande fraîche dans le Nord, séchée dans le Sud

Répartition des fabrications par type de produits (cuits, séchés et saucisserie) en millions de tonnes



Source : Ifip (enquête été 2021)

Source : Ifip

PORCS MÂLES : QUELS PRODUITS POUR QUELS MARCHÉS ?

Face à la montée des alternatives à la castration à vif, les principaux producteurs européens adaptent leur offre en fonction des débouchés et des habitudes de consommation.

Dans l'Union européenne (UE), en 2020, les mâles entiers ont représenté 35 % (45 millions de têtes) du total des abattages de porcs mâles. Cette proportion était de 28 % en 2014. « Sur le sujet de la castration, ça bouge beaucoup ces derniers mois, dans l'UE comme en France », explique Jan-Peter Van Ferneij, ingénieur à l'Institut du porc (Ifip) (1). À la suite d'une enquête réalisée cet été, l'Ifip observe de grandes différences selon les pays en matière de production. En Espagne, le mâle entier est généralisé avec 86 % de la production non castrée et seulement 14 % des porcs mâles encore castrés à vif. Les Pays-Bas comptent 65 % de mâles entiers et 35 % de castrés sous anesthésie. Au Danemark, pays fortement tourné sur l'exportation (6 porcs sur 7), la part de mâle entier est faible (7 %). « À l'international, les acheteurs n'en

veulent pas. » La Belgique est le pays qui a le plus développé l'immunocastration (15 %), stimulé par la demande d'un distributeur.

ACCROÎTRE LA VALEUR AJOUTÉE

En Allemagne, l'interdiction de la castration à vif est effective depuis le 1^{er} janvier 2021. Les trois plus gros opérateurs du pays (Tonnies, Vion, Westfleisch) dominent sur le mâle entier. Tümmel teste de son côté l'immunocastration.

En France, un quart de la production serait du mâle entier. Selon les données Uniporc, fin 2021, 30 % des abattages pourraient être concernés. « En parallèle de la montée du sujet du mâle entier, on a vu arriver des produits plus élaborés, avec pour objectif principal de diversifier l'offre pour valoriser le mâle entier, augmenter la valeur ajoutée (viande marinée, épicée...) et qui peu-

LE MÂLE ENTIER PROGRESSIVEMENT PÉNALISÉ

« Pour motiver les éleveurs à aller vers le mâle entier, certains pays appliquaient au départ une valorisation supérieure. Aujourd'hui, on constate la mise en place progressive de pénalités », constate Jan-Peter Van Ferneij. L'Allemagne impose une réduction de 3 à 5 €/porc selon l'opérateur. Elle est de 3,50 au Danemark et de 3 à 4 €/porc aux Pays-Bas, selon le cahier des charges. « Un certain nombre d'éleveurs néerlandais envoyaient des porcs en Allemagne, mais la peste porcine africaine a rebattu les cartes. Aujourd'hui, il y a une offre de mâles entiers supérieure à ce que les abattoirs des Pays-Bas peuvent écouler sur le marché intérieur, et donc une réduction de 5 à 6 €/porc est mise en place à défaut de contrat. »



La hausse du poids d'abattage pourrait ralentir avec la production de mâles entiers.

vent potentiellement masquer l'odeur de la viande », estime l'économiste.

MANQUE DE DÉBOUCHÉS

Selon les habitudes de consommation, on retrouve des produits très différents d'un pays à l'autre. En France, la consommation de viande fraîche est estimée autour de 25 à 30 % et la majeure partie en charcuterie salaison. Dans le nord de l'Europe, cette part est plus importante, de l'ordre de 40 à 45 %. On consomme plutôt des charcuteries et saucisses cuites dans le nord de l'UE alors que dans les pays du sud, les habitudes de consommation se portent sur des produits plus secs. Les Pays-Bas ont une part de fabrications charcuterie SSF (sèche salée et fumée) très importante mais il s'agit de bacon destiné au marché anglais. « La production de mâles entiers suscite beaucoup de questions, car il y a un paradoxe important entre les attentes sociétales et les débouchés, avec des entreprises qui ne trouvent pas de marché et donc pas de possibilité d'exporter », résume Jan-Peter Van Ferneij. **I. LEJAS**