

DOSSIER DE PRESSE

LES CONSOMMATEURS PLÉBISCITENT LE PORC FRANÇAIS, MAIS LA FILIÈRE PEINE À ASSURER SON AVENIR FACE À DES RÉGLEMENTATIONS INADAPTÉES ET DES ÉTUDES PROSPECTIVES PARTISANES

- 93 % des Français consomment du porc
- +1,4 % de consommation nationale en 2024 vs 2023
- 87 % des consommateurs jugent important pour eux d'acheter du porc d'origine française
- 92 % soutiennent « Demain Le Porc » : la démarche de responsabilité sociétale de la filière
- Objectif volontaire : -25 % d'impact carbone d'ici 10 ans à volume de production constant

Le porc est un incontournable en France : 93 % de la population déclare en consommer, qu'il s'agisse de viande ou de charcuterie, d'après l'enquête inédite menée par l'Institut CSA pour l'Interprofession porcine française - INAPORC¹. Un enthousiasme qui se traduit dans les chiffres du marché. L'an passé, la demande nationale a progressé de +1,4 % par rapport à 2023². Il faut dire que les Français lui reconnaissent de nombreuses qualités. Ils sont plus de 9 sur 10 à apprécier la diversité de l'offre proposée et à qualifier le porc d'incontournable de la tradition gastronomique française¹.

Des chiffres qui démontrent la déconnexion des projections de la Stratégie Nationale Bas Carbone, qui se borne à envisager la décarbonation de la filière uniquement au travers d'une baisse de la consommation et de la production.

Pourtant, avec une consommation nationale à 31 kg/hab. en 2024, le porc reste parmi les viandes les plus consommées en France et la filière a déjà démontré sa capacité à maintenir sa production tout en diminuant sa déjà faible empreinte carbone (0,7 % de l'empreinte nationale). Après une première baisse de -16,7 % en 20 ans à production égale, la filière s'est fixé pour objectif de continuer la réduction, visant -25 % d'ici 10 ans.

La priorité est donc bien au maintien de la production pour répondre à la demande des Français et ainsi empêcher un déferlement d'importations !



¹ Enquête réalisée pour INAPORC par l'Institut CSA du 6 au 10 janvier 2024 auprès de 1 010 individus représentatifs de la population française, âgés de 18 et plus.

² Source : Ifip d'après Agreste : marché apparent (consommation à domicile et hors domicile)

Les engagements de la filière française porcine reconnus et soutenus

Les Français tiennent indéniablement à l'origine française du porc, qu'ils sont 87 % à juger importante au moment de leurs achats. Ils sont en effet conscients des garanties apportées par les professionnels de la filière porcine française, notamment en matière de qualité (91 %), et ont confiance dans leurs pratiques d'élevages (78 %). 94 % des Français s'accordent ainsi à dire qu'il est important de maintenir et d'encourager leur contribution à la souveraineté alimentaire du pays et 92 % soutiennent leur démarche de responsabilité sociétale « Demain Le Porc » initiée l'an passé. La filière s'est fixé des objectifs ambitieux pour répondre à la demande française tout en renforçant ses actions en matière de durabilité.

L'évolution de la production nationale peine à répondre à la demande

Pourtant, malgré le retour à la stabilité de la production française de porcs en 2024 (+0,3%), et une légère augmentation à +1,1% des tonnages produits (2,08 millions de TEC), sa capacité à couvrir la demande nationale a reculé à 98 %, contre 99 % en 2023³. La filière peine à maintenir une production en adéquation avec la consommation en raison de l'application de règles inadéquates, empêchant les investissements nécessaires pour l'avenir. Le renouvellement des générations d'éleveurs pour assurer la souveraineté alimentaire du pays n'est pas assuré. C'est pourquoi INAPORC en appelle à un sursaut des autorités pour lever les freins à la reprise et/ou à l'agrandissement des élevages qui lui permettront d'atteindre ses objectifs fixés à 2035, dans le cadre de sa stratégie de développement durable « Demain, Le Porc ».



³ Source : estimations Ifip – chiffres non consolidés

SOMMAIRE

MARCHÉ

UNE PRODUCTION FRANÇAISE À CONSOLIDER POUR RÉPONDRE AU NIVEAU DE LA DEMANDE NATIONALE

- La consommation française de porc à la hausse en 2024 p.5
- L'auto-provisionnement de la France menacé par les difficultés à maintenir une production suffisante p.7
- Les projections de la Stratégie Nationale Bas Carbone à l'épreuve de la réalité p.12

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

LES ACTIONS DE LA FILIÈRE POUR UNE PRODUCTION DURABLE ENTRAVÉES PAR DES RÉGLEMENTATIONS INADAPTÉES

- Responsabilité sociétale « Demain Le Porc » : la stratégie volontaire de la filière en 5 piliers p.14
- Les freins à lever pour atteindre les objectifs à 2035 de « Demain, Le Porc » p.15

ENQUÊTE INÉDITE

LES FRANÇAIS SONT FANS DE PORC ET PLÉBISCITENT LA FILIÈRE FRANÇAISE

- Viande et charcuterie : le porc vedette des assiettes des Français p.28
- Les engagements des professionnels du porc français plébiscités p.30
- Zoom sur la charcuterie : au moins une fois par semaine pour les 3/4 des Français p.35
- Zoom sur la viande de porc : la viande jugée la plus abordable du marché p.37



MARCHÉ :
**UNE PRODUCTION FRANÇAISE À CONSOLIDER
POUR RÉPONDRE AU NIVEAU
DE LA DEMANDE NATIONALE**



LA CONSOMMATION FRANÇAISE DE PORC À LA HAUSSE EN 2024

Le porc : au sommet de la consommation avec les volailles

(Source : Ifip d'après Myworldpanel pour FranceAgriMer).

En 2024, la consommation globale de porc en France (incluant consommation à domicile et hors domicile) est repartie à la hausse, à +1,4 % vs 2023.

Cette reprise du porc est portée par la restauration hors domicile, en particulier le snacking, et les entreprises alimentaires qui utilisent du porc dans la fabrication de leurs produits traiteurs.

Cette hausse porte la consommation du porc par habitant à 31 kgec/hab/an (viande et charcuterie) en 2024,



La hausse de la consommation nationale de porc en 2024 fait suite à une année atypique. En 2023, la consommation de porc s'était repliée de -3,7 % sur 1 an, en raison du retour de l'offre des volailles sur le marché après l'influenza aviaire. Aujourd'hui, le marché reprend donc son cours avec une consommation de porc en voie de stabilisation sur 2 ans.



Magasins : les achats des ménages dans la tendance générale

Source : Ifip d'après Kantarworldpanel pour FranAgrimer

En magasin, les achats de porc ont suivi la tendance générale à la baisse des produits de grande consommation. Au global, les achats de produits porcins pour la consommation à domicile sont en repli de -1,8 % en volume en 2024 vs 2023.

Dans le détail, la charcuterie, qui représente 68,6 % des produits porcins achetés en magasin en 2024, connaît un meilleur maintien, à -1,2 % en 2024 vs 2023. La viande de porc recule pour sa part de -2 % en magasin.

Magasins : fin de l'inflation pour les produits porcins en 2024

Source : Ifip d'après Myworldpanel pour FranceAgrimer

D'après les estimations, le prix de vente aux consommateurs du porc est resté stable sur l'année 2024, à +0,8 % au global vs 2023, avec un prix moyen de 12,20 euros/kg en magasin. De son côté, le prix de la charcuterie se maintient à +0,4 % par rapport à 2023.

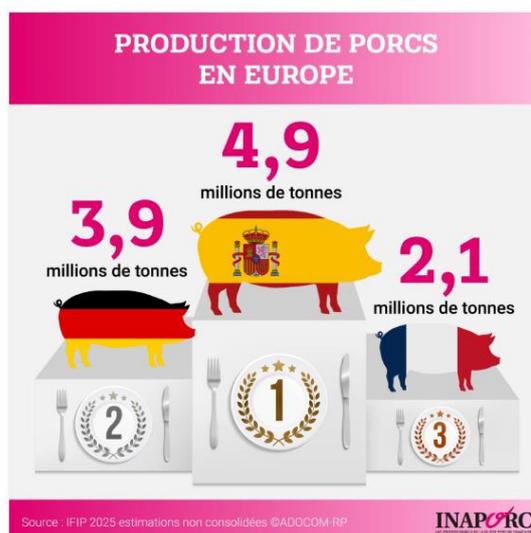
Pour rappel, si les achats de produits porcins en magasins étaient en baisse en 2023, ils étaient en hausse en valeur, en raison de la reprise des cours du porc qui s'étaient effondrés les années précédentes. Les prix moyens de la viande de porc et de la charcuterie avaient progressé de l'ordre de +10 % en 2023 comparativement à 2022. Ceux des viandes élaborées et de la saucisserie de l'ordre de +12 % sur la même période.



L'AUTO-APPROVISIONNEMENT DE LA FRANCE EN PORC MENACÉ PAR LES DIFFICULTÉS À MAINTENIR UNE PRODUCTION SUFFISANTE

La France : 3^e pays producteur de porcs en Europe

La France se situe en 3^e position des pays producteurs de l'Union européenne, derrière l'Espagne et l'Allemagne.



La production française se stabilise en 2024

D'après les estimations de l'IFIP, 2024 marquera un retour à la stabilité de la production française de porcs avec 21,9 millions de porcs abattus (+0,3 % vs 2023), soit 2,08 millions de tec (+1,1 %).

Cependant, si les cheptels en Europe se sont stabilisés au printemps, ce n'est pas le cas en France, où le nombre de truies a continué de diminuer (-3,5 %). De plus, le nombre de sites d'élevage poursuit lui aussi sa baisse (-4,5% au cumul 11 mois 2024/23. Source : données BDPorc).

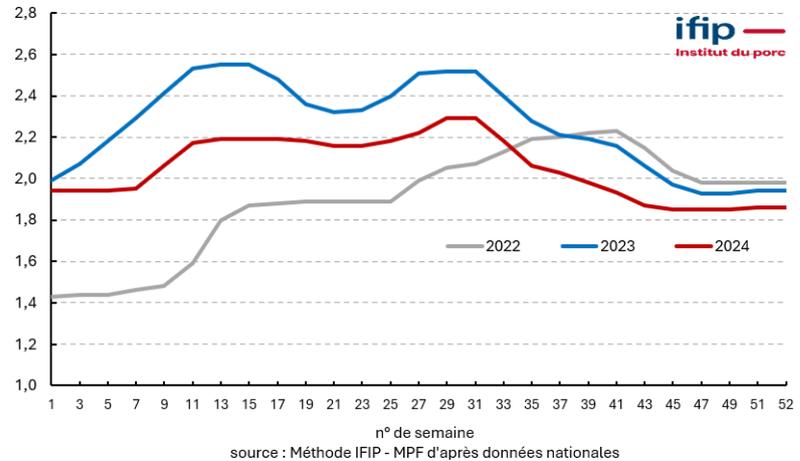
Pour rappel, en 2023, le recul de la production française, à -4,8 % par rapport à 2022, restait cependant inférieur au repli de la production européenne, à -7,9 % sur 1 an. Après 2 ans de crise en raison de la flambée du coût des matières premières pour l'alimentation des porcs, beaucoup d'éleveurs avaient cessé leur activité en France comme dans les autres pays de l'Union européenne.



La conjoncture davantage favorable aux revenus des éleveurs

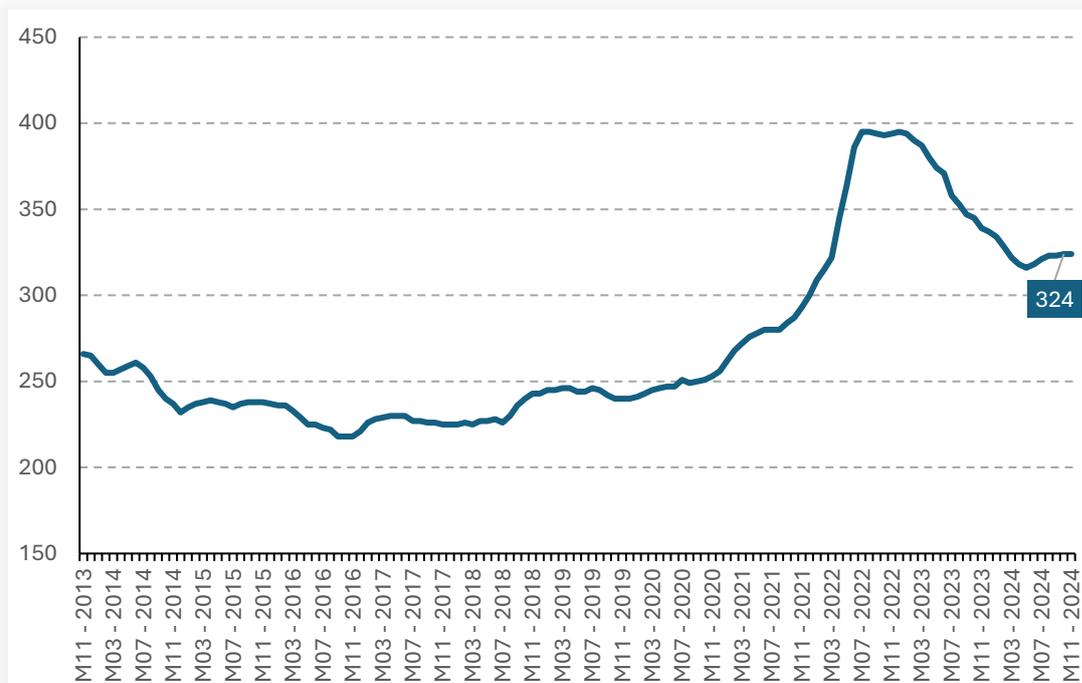
Le prix du porc s'est redressé et la conjoncture pour les éleveurs s'est améliorée à partir de 2023. Le prix du porc payé aux éleveurs a cependant diminué en 2024, de l'ordre de -9,3 %, passant en fin d'année en dessous du seuil de rentabilité.

Évolutions mensuelles des prix perçus par les éleveurs en France (€/kg)



Fléchissement du coût de l'aliment

Le coût de l'aliment du porc calculé par l'Institut du Porc (Ifip) a baissé à 324 € la tonne en novembre 2024 alors qu'il avait atteint 394 € la tonne en novembre 2022. S'il a diminué, il reste cependant à un niveau supérieur aux 10 dernières années.



La production française perd du terrain par manque de relève

(Source : Estimations IFIP non consolidées)

D'après les estimations pour 2024, la filière porcine française n'a produit que **98 % de la consommation globale du marché français**, contre 99 % en 2023. Au regard de la consommation, la production est insuffisante en raison d'une relève difficile à mettre en place lorsque les éleveurs arrêtent leurs activités.

Le solde de la balance commerciale s'effrite

Le commerce international de la filière porcine française est dominé par les échanges de pièces. Elle exporte principalement des pièces avec os vers l'Union européenne et la Chine. Elle importe essentiellement des morceaux désossés et des produits transformés, depuis l'Union européenne uniquement.

En 2024, les **exportations françaises de porc**, tous produits confondus, sont restées stables (597,8 kt, +0,5% sur 10 mois 2024/23). Si les exportations françaises de porcs vers la Chine ont diminué de -2,2 %, en raison de son économie au ralenti et de sa consommation en berne, d'autres destinations ont pris le relais. C'est notamment le cas du Japon (11^e débouché, +10,2% sur 10 mois 2024/23) et des Philippines (7^e débouché, +32%).

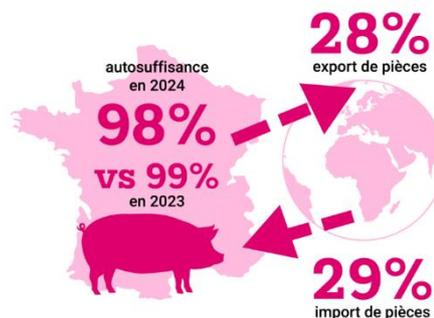
Les **importations françaises** de viandes de porc augmentent de 4% en volume sur 10 mois 2024/23, contribuant à la baisse du solde de la balance commerciale du porc.

Si le **solde de la balance commerciale** reste positif en volume à + 87 700 tonnes sur 10 mois 2024, il est en repli de -2 % par rapport à la même période en 2023. En valeur, le solde négatif continue de baisser, passant de -457 M€ sur 10 mois 2023 à -488 M€ sur 10 mois 2024, soit -6,8 %.

Situation alarmante pour les entreprises de charcuterie

La situation de la balance commerciale des entreprises de charcuterie française est devenue

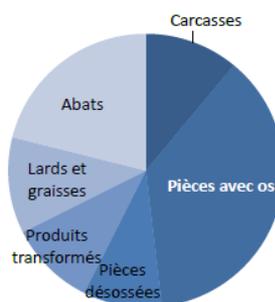
FRANCE : L'AUTOSUFFISANCE EN PORC S'EFFRITE



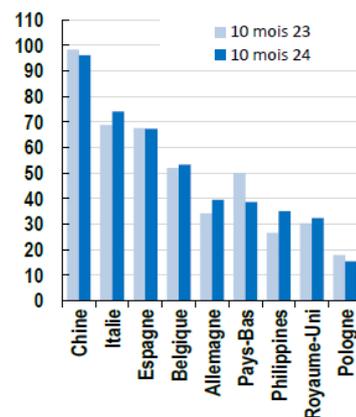
Source : IFIP 2025 estimations non consolidées ©ADCOOM RP

INAPORC

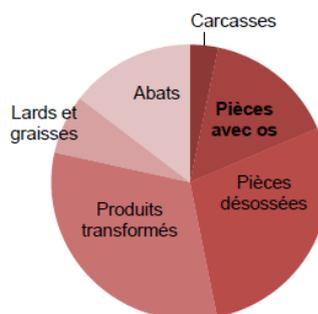
Produits exportés : cumul 10 mois 24 (tonnages en %)



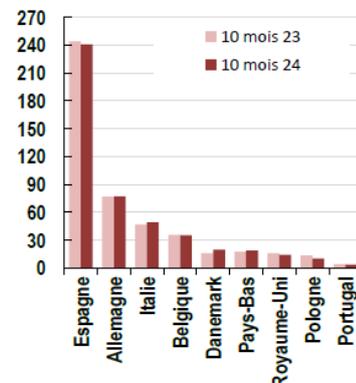
Principales destinations : cumul 10 mois 24 (1000 tonnes)



Produits importés : cumul 10 mois 24 (tonnages en %)



Principaux fournisseurs : cumul 10 mois 24 (1000 tonnes)

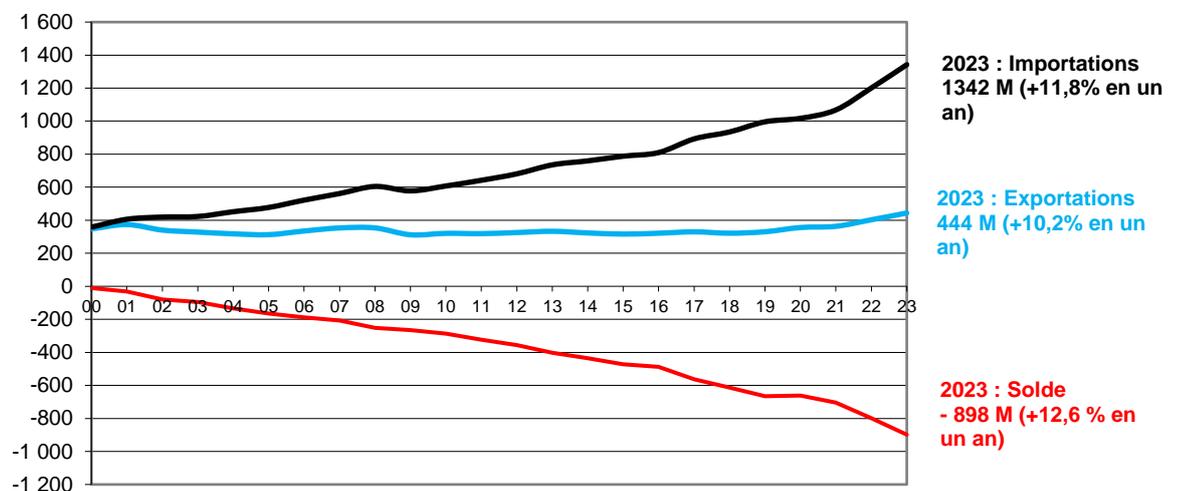


alarmante. En 2023, malgré une augmentation notable des exportations, le déficit continue de se creuser :

- La balance commerciale de la charcuterie, à l'équilibre en 2000, est en déficit de 900 millions d'euros en 2023, malgré une forte hausse des exportations sur la période : **les exportations ont augmenté de 30% alors que dans le même temps les importations ont été multipliées par 4 !**
- Les importations de produits à base de porc ont atteint 1,3 milliard d'euros, soit une hausse de 11,8% par rapport à l'année précédente. En hausse de 10,2% en valeur, les exportations n'ont pas suffi à réduire le déficit.

Graphique IFIP

Commerce extérieur
Produits de charcuteries-salaisons et conserves à base de porc
(millions d'euros)



C'est d'ailleurs ce que confirme l'étude INAPORC 2024 qui révèle qu'une référence de charcuterie sur 5 en rayon est fabriquée à l'étranger.

Les entreprises malmenées par la multiplication des hausses de coûts

Les entreprises de l'alimentation animale, les abattoirs, les entreprises de charcuterie et la distribution ont été durement impactés par la flambée des prix des énergies, en particulier par le prix de l'électricité, mais également par le prix du gaz.

Concernant les entreprises de transformation, leur équilibre financier des entreprises de transformation a été particulièrement mis à mal par la hausse conjointe des cours du porc (+43% entre 2021 et 2024, sachant que cela représente plus de 50 % des coûts de production d'une entreprise de charcuterie) et de l'ensemble de leurs coûts de production : énergie, mais aussi emballages, transport et main-d'œuvre.

Selon le dernier rapport 2024 de la Banque de France, les entreprises de charcuterie ont ainsi vu leur situation financière se dégrader très fortement entre 2021 et 2023 :

- -65% de marges nettes
- -33% d'investissement
- Avec une entreprise de charcuterie sur trois est déficitaire en 2023 !

Extrêmement fragilisées économiquement, les entreprises appellent ainsi à limiter et même éviter de nouvelles augmentations de leurs coûts, comme la **redevance eau** prévue pour 2025 ou l'écocontribution liée à la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP), en particulier concernant les emballages, la restauration et la nouvelle écocontribution sur les déchets d'emballages industriels et commerciaux. Les entreprises s'inquiètent également de l'augmentation des **cotisations des assurances (+38% en moyenne en 2024)**, voire du refus de certaines d'entre-elles de couvrir le risque de sinistre.

Les entreprises sont en effet confrontées à la difficulté de répercuter ces hausses de coûts dans un contexte de très forte tension sur le pouvoir d'achat des consommateurs.



LES PROJECTIONS DE LA STRATÉGIE NATIONALE BAS CARBONE À L'ÉPREUVE DE LA RÉALITÉ

Un scénario de stratégie bas carbone déconnecté des réalités de la consommation et de la production

Établie pour guider la France vers la neutralité carbone et lutter contre le changement climatique, la Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC3) repose sur un postulat de départ erroné en ce qui concerne la filière porcine française. En effet, elle n'envisage une réduction de son empreinte carbone que sous l'angle d'une baisse de la consommation de porc et d'une diminution drastique de la production.

Cette stratégie est déconnectée de la réalité puisqu'elle ne prend pas en compte le maintien à haut niveau de la consommation nationale de porc et la capacité de la filière porcine française à diminuer son empreinte carbone.

En outre, réduire drastiquement la production nationale, de -10 % sur 10 ans (2020-2030), va compromettre la souveraineté alimentaire du pays et favoriser des importations en provenance de pays aux normes environnementales moins exigeantes, ce qui serait contre-productif pour le climat.

Il est donc essentiel que la SNBC3 soutienne une stratégie adaptée à la filière porcine, afin de garantir un équilibre entre compétitivité, durabilité et autonomie alimentaire.

Décarboner sans réduire le cheptel : une transition réaliste

La filière porcine française est bien plus vertueuse que celles d'autres pays en termes d'empreinte carbone (3,10 kg CO₂/kg contre 7,73 kg au Brésil) et elle représente seulement 0,7 % des émissions françaises de CO₂ équivalent.

Cette caractéristique, couplée à une diminution régulière des émissions de CO₂ du secteur, permet à la production porcine de jouer un rôle clé dans la transition écologique sans nécessiter une réduction de son cheptel.

En effet, l'intensité carbone de la filière, indice qui mesure l'émission carbone de la production, a déjà diminué de 16,7 % en 20 ans à volume égal de production. En 2003, l'intensité carbone était d'environ 3,0. En 2023, elle est descendue à environ 2,5. (Source : CITEPA.)

Objectif 2035 : -25 % de GES à production constante

La filière française s'est ainsi fixé pour objectif de maintenir un niveau de production correspondant à la demande française tout en continuant de réduire son empreinte carbone, via des leviers innovants : amélioration de l'alimentation animale, méthanisation, meilleure gestion du stockage et de l'épandage des engrais organiques, optimisation des exploitations.

**RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE
LES ACTIONS DE LA FILIÈRE
POUR UNE PRODUCTION DURABLE ENTRAVÉES
PAR DES RÉGLEMENTATIONS INADAPTÉES**



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE « DEMAIN LE PORC » : UNE STRATÉGIE VOLONTAIRE EN 5 PILIERS

« Demain, le Porc » : les professionnels prêts à investir pour atteindre les objectifs de la stratégie de responsabilité sociétale de la filière

Les professionnels d'INAPORC ont lancé l'an passé leur démarche collective de responsabilité sociétale (RSO – Responsabilité Sociétale des Organisations) : « Demain le Porc ».

Cette stratégie volontaire, mesurable et transparente a été élaborée pour répondre aux enjeux sociétaux actuels et futurs, tout en assurant la pérennité économique de la filière. Elle doit en effet relever de nombreux défis, que ce soit en matière réglementaire, sanitaire, concurrentielle, d'image, de compétitivité, de renouvellement des générations... et cette démarche doit lui permettre d'anticiper au mieux les évolutions.



« Demain, le Porc » est issue d'un travail collaboratif de tous les acteurs concernés, qui a permis d'élaborer une démarche de responsabilité sociétale commune. Cet outil structurant définit en particulier les enjeux prioritaires de la filière, sur lesquels sont basés les **5 piliers** de la démarche :

- **Pilier souveraineté alimentaire**
- **Pilier attractivité de la filière**
- **Pilier protection de l'environnement**
- **Pilier sécurité sanitaire**
- **Pilier bien-être animale**

Ces 5 piliers reposent sur des engagements, articulés autour d'une trajectoire et d'**objectifs chiffrés** à 2035, et d'**avancées déjà en cours**, puisque la filière porcine n'a évidemment pas attendu la mise en place d'une stratégie RSO pour débuter son processus d'adaptation aux enjeux économiques, sociétaux et environnementaux.



LES FREINS À LEVER POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS À 2035 DE « DEMAIN, LE PORC »

L'ensemble des professionnels de la filière se mobilise afin d'atteindre les objectifs de « Demain Le Porc », stratégie volontaire collective et ambitieuse, qui doit permettre de répondre à la demande française.

Après des années de crise, les éleveurs ont de leur côté en effet retrouvé des capacités d'investissements avec la stabilisation des prix des aliments pour leurs élevages et la remontée des tarifs d'achat de leurs animaux.

Cependant, les éleveurs comme les entreprises de transformation restent confrontés à de nombreux freins, notamment réglementaires et administratifs, qui les empêchent d'avancer.



Afin de ne pas entraver son développement, la filière porcine appelle donc les autorités à mettre en œuvre des simplifications administratives tant sur le plan national qu'europpéen, pour empêcher la paralysie de la production française.

Les professionnels ne demandent pas une suppression des normes, mais une mise en œuvre adaptée à la réalité de leurs élevages.

Pilier souveraineté alimentaire

Maintenir une production à la hauteur de la consommation, avec une offre de porc français rentable et équitable

Le contexte : Le modèle français des élevages de porcs relève d'un modèle singulier, qui permet de produire du porc durable.

Cependant, les capacités de la France à produire suffisamment pour répondre à la demande française s'érodent. Son taux d'auto-provisionnement est même passé sous la barre de 100 % en 2023 (99 %) et est descendu à 98 % en 2024.

Source : IFIP FranceAgriMer – consommation globale du pays par bilan.



Le Porc Français : un modèle singulier

Le modèle français des élevages de porcs relève d'un modèle singulier. La filière est majoritairement composée d'élevages familiaux. Ces élevages sont établis au sein de fermes, qui comptent en moyenne 102 ha de terres et consacrent également une partie de leur surface à des cultures agricoles complémentaires. Avec une moyenne de 214 truies, soit environ 5 000 porcs produits par an, la taille des élevages porcins français est l'une des plus faibles en Europe. Il s'agit majoritairement d'élevages à capitaux familiaux, souvent transmis de génération en génération. Sources : Recensement agricole – IFIP

Les objectifs à 2035 :

- ✓ **Au moins 100 % d'autosuffisance pour garantir la souveraineté alimentaire.**
- ✓ **Au moins 50 % de produits porteurs du logo *Le Porc Français* en rayon.**

Les principaux freins à lever :

Empêcher une concurrence déloyale

- **Redonner de la compétitivité aux entreprises** en allégeant les charges et en évitant de nouvelles (taxe sur les entreprises, redevance eau, éco-contribution emballages ...)
- **Stopper la surtransposition des règlements européens** : la France doit arrêter d'imposer des contraintes supplémentaires à la filière française, au-delà des règles imposées par l'Europe.
- **Imposer une réciprocité des normes pour les produits issus des pays tiers** : le porc importé en France doit être soumis aux mêmes règles que le porc produit sur le territoire. Ces clauses miroirs doivent permettre d'éviter les distorsions de concurrence au détriment de la filière française, sur des sujets tels que l'environnement, la bienveillance animale, la qualité sanitaire, la qualité de la viande, etc.

Reconnaître les particularités de PME

- **Exempter les PME de la nouvelle directive européenne CSRD** - Corporate Sustainability Reporting Directive, qui les obligerait à publier des rapports extra-financiers avec des centaines d'indicateurs prédéfinis, portant sur leurs impacts environnementaux et sociaux, au même titre que les plus grands groupes européens. Cette nouvelle obligation nécessiterait une nouvelle organisation et des moyens financiers difficiles à mettre en œuvre par les PME.

Éviter la confusion des consommateurs

- **Protéger au niveau européen les dénominations des produits traditionnellement préparés à base de viande** afin d'éviter toute confusion avec des recettes élaborées à partir d'autres ingrédients.

Identifier clairement l'origine

- Pérenniser l'obligation d'indiquer l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédient dans les produits transformés



Soutenir les exportations

- Faciliter les exportations en simplifiant les procédures.
- **Limiter l'impact de la taxation des exportations vers la Chine.** Le marché chinois est en effet le premier marché à l'exportation pour la filière française et le seul pour certaines pièces non consommées en France (260 millions d'euros en 2023). De plus, cette taxation entraînerait une spirale à la baisse pour le prix du porc européen, du fait de l'engorgement du marché européen (les Espagnols, premiers producteurs européens, exportent 54 % de leur production, dont 20 % en Chine). Le coût pour la filière porcine française est évalué entre 400 et 500 millions d'euros.

Proposer des méthodes d'étiquetage justes et représentatives de la qualité des produits à base de porc

- **Demander au comité scientifique d'envisager la révision de l'algorithme du Nutri-Score, qui devrait prendre en compte les bénéfices nutritionnels des viandes et charcuteries, aujourd'hui ignorées par l'algorithme.** À ce titre, les protéines d'origine animale contiennent des acides aminés essentiels et ont un meilleur taux de digestibilité. Par ailleurs, elles ont un apport en fer et en vitamines B12 (qui n'est présente que dans la viande) nécessaires à l'organisme qui n'est pas encore pris en compte.
- **Ne pas présenter le Nutri-Score pour une viande ou une charcuterie seule, mais l'indiquer pour le produit avec son accompagnement (recette).** Les produits à base de porc sont régulièrement associés à d'autres aliments par le consommateur. Aussi, il devrait pouvoir être complété par un Nutri-Score recette.

Pilier attractivité de la filière

Renouveler les générations et améliorer les conditions de travail

Le contexte : En France, 130 000 femmes et hommes ont une activité professionnelle liée à la filière porcine française, qui s'inscrit au cœur de la vitalité des territoires.

Cependant, ces emplois locaux sont aujourd'hui menacés puisque 1/3 du cheptel porcin est détenu par des éleveurs de plus de 55 ans, d'après la récente analyse du Recensement Agricole de 2020, et, à l'aval de la filière, abattoirs et entreprises de charcuterie ont de plus en plus de difficultés à recruter.

Les objectifs à 2035 :

- ✓ **100% des élevages porcins transmissibles repris.**
- ✓ Objectifs atteints pour **100 % des indicateurs du baromètre interprofessionnel de qualité de vie** au travail.

Les principaux freins à lever :

Favoriser le renouvellement des générations

- **Renforcer la transmissibilité des élevages porcins** lorsqu'un éleveur quitte le métier et favoriser le maintien de la production porcine en simplifiant les démarches administratives des exploitations.
- **Reconnaître les spécificités de l'élevage : des entreprises familiales spécialisées dans les activités du vivant**
- **Inscrire la spécificité de l'élevage dans le code de l'environnement pour avoir des procédures et prescriptions adaptées.** Les activités d'élevage sont régulièrement assimilées à des activités industrielles dans la réglementation et des dispositions inadaptées et disproportionnées leur sont appliquées (exemple : loi industrie verte). Il est essentiel d'inscrire la spécificité de l'élevage dans le code de l'environnement afin qu'elle soit prise en compte de manière systématique dans le cadre de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE).
- **Adapter aux élevages la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE)** en simplifiant et en sécurisant les procédures administratives.

- **Relever les seuils de passage en enquête publique** (autorisation environnementale) : passer de 2 000 à 3 000 emplacements porcs en production (>30kg) et de 750 à 900 truies pour l'enquête publique. La réglementation ICPE française impose en effet des contraintes plus lourdes que ce qui est prévu par la législation européenne.
- **Adapter et simplifier les modalités de la consultation publique** : revenir aux modalités de consultation en vigueur avant la loi Industrie Verte pour les élevages. Beaucoup d'éleveurs abandonnent leurs projets d'installation ou de modernisation par crainte de voir leurs familles exposées. Les élevages porcins sont en effet des structures familiales qui sont aujourd'hui soumises à des dispositions pensées pour l'industrie, avec une durée de consultation du public passée de 30 jours à 3 mois, l'introduction de deux réunions publiques et la mise en œuvre d'un site internet dédié à la consultation à la charge des éleveurs.
- **Sécuriser les procédures administratives pour donner de la visibilité aux éleveurs**
Le risque de contentieux après l'obtention d'une autorisation d'un élevage constitue un frein important, susceptible de faire renoncer à des projets pourtant nécessaires. Il est indispensable de mieux encadrer les conditions de basculement d'un dossier d'enregistrement en procédure d'autorisation environnementale, sourcer scientifiquement les avis de l'Autorité environnementale et rendre publiques les délibérations.
- **Retirer, dès 2026, l'élevage de la Directive européenne sur les émissions industrielles IED** (Industrial Emissions Directive) à l'occasion de sa clause de révision. L'élevage ne peut en effet pas être soumis aux mêmes mesures que celles imposées à l'industrie européenne. Les élevages sont en effet de très petites entreprises, à caractère familial et dont l'activité est basée sur la gestion du vivant, contrairement aux activités industrielles.
- **Reporter la transposition** dans le droit national de la Directive IED dans l'attente de la clause de révision en 2026.



Pilier protection de l'environnement

Réduire de 25 % les émissions de Gaz à Effet de Serre et d'ammoniac (NH₃)

Le contexte : Face au réchauffement climatique, le porc a l'avantage de n'avoir qu'une faible empreinte carbone : 0,7 % des émissions nationales de CO₂ équivalent. Il s'inscrit également dans l'économie circulaire, car les effluents des élevages constituent un engrais organique naturel qui permet de limiter les émissions de gaz à effet de serre.



Cependant, il s'agit pour les professionnels d'aller encore plus loin pour accentuer la lutte contre le réchauffement climatique.

Les objectifs à 2035 :

- ✓ **-25 % d'émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)** sur 20 ans pour la filière (nutrition animale, élevage, abattage-découpe, transformation).
- ✓ **-25 % d'émissions d'ammoniac (NH₃)** pour les élevages.
- ✓ **90 % de matière recyclée** dans les emballages*.
*Concerne uniquement les UVCI - Dans la limite de la disponibilité de la matière des filières de recyclage et la garantie de sécurité sanitaire des aliments
- ✓ **Optimisation de l'utilisation des ressources en énergie et en eau :**
 - Énergie : élaboration d'un indicateur de suivi de la consommation d'énergie nette de la filière pour identifier les leviers à actionner pour la diminuer.
 - Eau : -15 % d'eau consommée par les entreprises d'abattage, découpe et transformation équipées d'une station d'épuration grâce à la réutilisation des eaux usées si la réglementation le permet.

Les principaux freins à lever :

Soutenir les actions de réduction d'empreinte carbone

- **Permettre aux élevages porcins d'être éligibles à un label bas carbone**, au même titre que les élevages d'autres filières. L'objectif est de reconnaître les actions de diminution des émissions de carbone mises en place par les éleveurs afin qu'elles puissent être financées grâce à la rémunération des quantités de carbone évitées. Disposer de ce label permettra ainsi de valoriser les efforts de la filière porcine et de soutenir financièrement les exploitants dans leurs démarches de réduction des émissions. Des travaux scientifiques ont en effet identifié des leviers techniques efficaces pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre (GES) et de NH3 dans les élevages de porcs : réduction des consommations d'énergie, méthanisation, amélioration des performances techniques... L'accès aux crédits obtenus par la labellisation bas carbone permettra de contribuer à leur mise en place.
- **Réviser les objectifs de la Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC 3)** en prenant en compte la réalité du niveau de consommation française de porc et la capacité de la filière porcine française à diminuer son empreinte carbone tout en conservant le même niveau de production.
- **Simplifier les dispositifs du Règlement contre la déforestation et la dégradation des forêts (RDUE)** et renforcer l'accompagnement des entreprises, afin de rendre le règlement applicable sans compromettre la compétitivité des filières. En effet, INAPORC partage l'objectif de lutte contre la déforestation, qui est un enjeu essentiel pour la durabilité des chaînes d'approvisionnement, mais constate que la mise en œuvre actuelle du RDUE est trop complexe pour être appliquée de manière efficace, en particulier pour les filières agricoles et agroalimentaires.

Préserver les savoir-faire artisanaux

- **Ne pas anticiper la mise en place de l'affichage environnemental français avant une harmonisation européenne**, c'est-à-dire avant la révision du Product Environmental Footprint (PEF) et l'application de la directive Green Claims. Cette précipitation risquerait de compromettre l'harmonisation européenne et d'affecter la compétitivité des entreprises françaises. Une validation européenne d'Ecobalyse en tant que méthode de référence est indispensable avant tout déploiement.
 - **Réviser les méthodes actuelles** régissant cet étiquetage. À titre d'exemple, il est inconcevable qu'un critère tel que la « densité territoriale en élevage », extérieur à l'exploitation agricole, puisse être intégré à cette méthode. Certaines zones sont plus denses en élevage, mais cela ne signifie pas nécessairement qu'elles aient un impact environnemental plus important. L'impact dépend en réalité des mesures mises en place à l'échelle de chaque exploitation pour maîtriser cet impact.

- **Protéger les produits traditionnels et de qualité.** Les produits moins qualitatifs sont souvent plus riches en eau (durée de séchage plus court pour un jambon sec, humidité plus importante sur les produits frais), ce qui réduit mécaniquement leur impact environnemental par rapport aux produits à forte densité de matière animale.
- **Établir une comparaison intra-catégorie entre produits alimentaires.** Dans le secteur textile, l’affichage concerne des produits finis similaires, catégorisés, comme des pulls, des chaussettes, permettant une comparaison claire et directe au sein de la catégorie. À l’inverse, dans le secteur agroalimentaire, l’affichage compare des produits fondamentalement différents, avec des profils nutritionnels très éloignés, comme des saucisses et des lentilles. La comparaison intra-catégorie doit également être appliquée aux produits alimentaires qui apportent chacun un service nutritionnel particulier.

Soutenir le recyclage

- **Développer de nouvelles filières de recyclage** des emballages utilisés en charcuterie : seul moyen d’atteindre les objectifs de recyclage pour les emballages du secteur.
- **Harmoniser les textes européens sur les emballages (PPWR) et français (AGEC et loi climat résilience)** pour éviter toute distorsion de concurrence entre les pays membres. Cette cohérence est fondamentale sur le plan politique et juridique, afin de garantir des normes équitables pour tous les acteurs du marché et de maintenir une concurrence loyale au sein de l’Union européenne.



Pilier sécurité sanitaire

Maintenir les garanties de sécurité sanitaire et de santé publique

Contexte : La sécurité sanitaire et la santé publique sont des priorités pour les consommateurs et les acteurs de la filière. Il s'agit pour les professionnels de fournir des produits sains et conformes aux attentes des consommateurs-citoyens.

Des avancées

- **-67 % d'antibiotiques utilisés entre 2011 et 2022** (Source : ANSES) : une baisse drastique qui prouve les avancées des professionnels en faveur des bonnes pratiques d'élevages.
- **50 % des élevages audités** soit 85 % de la production (sur la base des animaux abattus en 2023) avec l'application dédiée *Pig Connect Biosécurité Élevage* et plus de 50 % des aires de lavage des camions *Pig Connect Biosécurité Transport*. Ces audits sont réalisés par un technicien ou un vétérinaire ayant suivi une formation spécifique sur la biosécurité en élevage de porcs.
- **95% de la production d'aliments** composés complets est issue de sites de fabrication certifiés pour leur respect des bonnes pratiques d'hygiène et des règles de traçabilité dans les usines de fabrication par **OQUALIM**.
- Une **charte sanitaire volontaire pour les 2/3 des saucissons secs et plus de 80 % des rillettes**.
- **-5 % de sodium et de lipides** sur les 24 catégories des produits porcins les plus consommés.
- **-40 % de nitrites** dans les charcuteries françaises par rapport à la réglementation européenne actuelle et déjà -20% par rapport à la nouvelle réglementation qui s'appliquera aux charcuteries européennes à partir d'octobre 2025

Les objectifs à 2035 :

- ✓ **100 % des élevages audités en biosécurité** dès 2030.
- ✓ Poursuite de la **réduction de l'utilisation des antibiotiques** dans les élevages en restant vigilant sur l'application des bonnes pratiques.
- ✓ Poursuite de la **réduction de la teneur en nitrites** des charcuteries en poursuivant la recherche et développement pour trouver le meilleur équilibre entre sécurité sanitaire, durée de conservation et qualités gustatives.
- ✓ Renforcement de la **maîtrise sanitaire de la filière** : volonté de travailler collectivement sur les enjeux sanitaires de la filière pour renforcer la maîtrise des risques.

Les principaux freins à lever :

Anticiper les crises

- **Rendre les audits biosécurité obligatoires** : la réalisation d'audits de biosécurité, via l'application dédiée « Pig Connect Biosécurité », développée par la profession en 2020, doit être rendue obligatoire. À ce jour, ces audits, déployés de façon volontaire, couvrent environ 50% des élevages pour 85% de la production porcine. Une obligation permettrait de s'assurer que l'ensemble des élevages de porcs français dispose d'un accompagnement sur la biosécurité afin d'être protégé vis-à-vis des différents dangers sanitaires.
- **Assurer une bonne coordination entre l'État et la profession en cas de crise sanitaire** comme la Fièvre Porcine Africaine (FPA), en anticipant les mesures à prendre et le financement des impacts.



Pilier bientraitance animale

Atteindre 50 % de truies en bâtiments liberté en 2035
et 100 % en 2050

Contexte : Tous les acteurs de la filière font de la bientraitance animale une priorité. Le confort des animaux joue en effet un rôle déterminant dans la qualité des produits et la pérennité des activités de la filière.

Des avancées

- Formation de responsables de protection animale en abattoir : 1315 en 10 ans.
- Mise à disposition d'un outil d'évaluation de la bientraitance animale en élevage - le BEEP (Bien-Être en Élevages de Porc).
- Mise en place et déploiement depuis 2021 d'un diagnostic de bientraitance animale à l'abattoir 68% des volumes audités aujourd'hui.
- Interdiction de la castration à vif des porcelets depuis 2022.
- Mise en place d'un plan national de lutte contre la caudophagie depuis 2018.

Les objectifs à 2035 :

- ✓ Dans les **élevages** : 50 % de truies en bâtiments liberté en 2035.
- ✓ Dans les **transports** : 100 % des camions équipés de dispositifs spécialement adaptés pour renforcer le confort et la bientraitance des porcs pour les trajets supérieurs à 4h30.
- ✓ Dans les **abattoirs** : 100% des porcs abattus dans des abattoirs ayant réalisé un diagnostic interprofessionnel de bientraitance animale dès 2030.



Les principaux freins à lever :

Encourager l'actualisation des installations

- **Simplifier les procédures et lever les contraintes administratives** qui bloquent les possibilités d'investissement et de modernisation des élevages.

Concerter les professionnels pour prendre des mesures réalistes

- **Revoir complètement la proposition législative européenne sur le transport** des animaux. Elle est incohérente et inadaptée aux enjeux de la filière porcine, mais aussi aux enjeux de l'ensemble de l'élevage à l'échelle européenne.
- **Accompagner financièrement la transition vers de nouvelles règles de transport**, en complément de la simplification des procédures. Au-delà du désaccord global sur le contenu du texte, les périodes de transition prévues (2 à 5 ans) sont en effet trop courtes pour permettre l'adaptation structurelle des opérateurs et d'autant plus inenvisageables sans soutien financier.
- **Prendre le temps nécessaire à la réalisation des études d'impact et de faisabilité sur les autres sujets de bientraitance animale** pour ne pas reproduire ce qu'il s'est passé sur le transport et sous-estimer les conséquences de nouvelles propositions réglementaires.





ENQUÊTE INÉDITE :
**LES FRANÇAIS SONT FANS DE PORC
ET PLÉBISCITENT LA FILIÈRE FRANÇAISE**

Enquête réalisée pour INAPORC par l'Institut CSA du 6 au 10 janvier 2025 auprès de 1 010 individus représentatifs de la population française, âgés de 18 ans et plus.

VIANDE ET CHARCUTERIE : LE PORC VEDETTE DES ASSIETTES DES FRANÇAIS !

93 % des Français consommateurs de porc

La quasi-totalité des Français – 93 % – déclare consommer du porc, que ce soit sous forme de **viande**) et/ou de **charcuterie**. Parmi eux, 92 % disent consommer de la charcuterie et 88 % de la viande de porc.

LE PORC : DANS LES ASSIETTES
DE PLUS DE 9 FRANÇAIS SUR 10*

93%

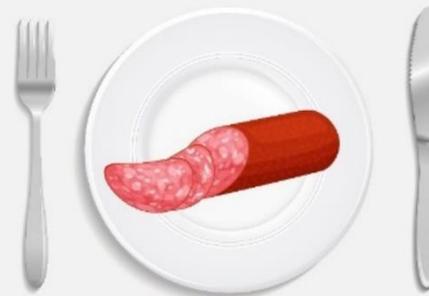


de Français consommateurs de porc



88%

de la viande de porc



92%

de la charcuterie

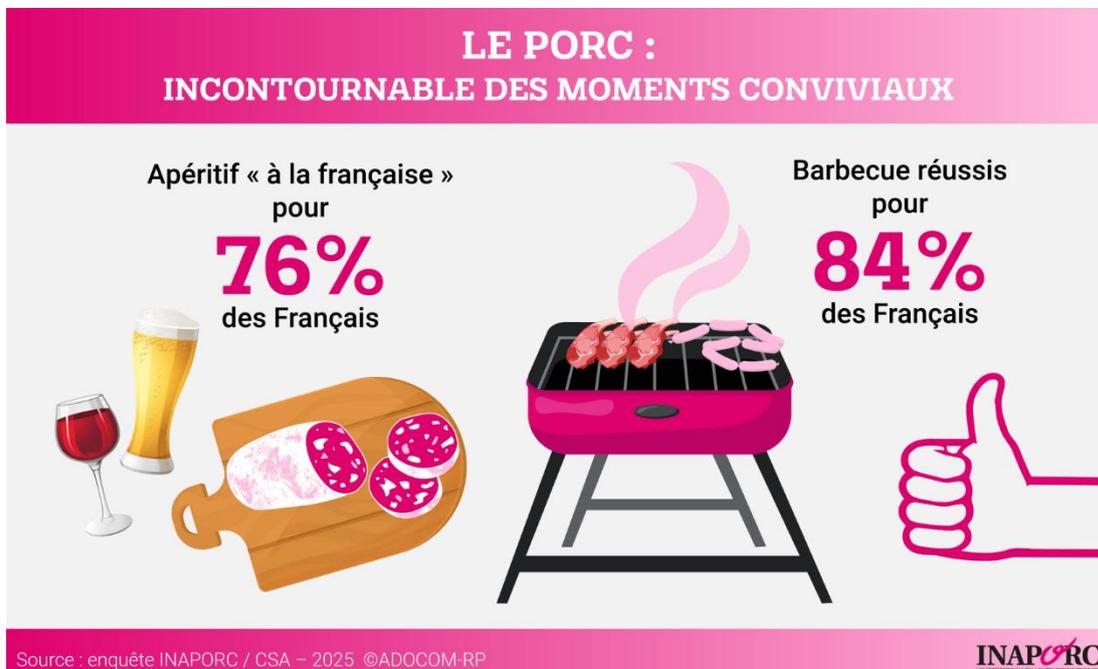
*charcuterie et/ou viande

Source : enquête INAPORC / CSA – 2025 ©ADOCOM-RP

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORC FRANÇAISE

Le porc : l'allié des moments conviviaux

Le porc tient une place de choix dans le quotidien des Français, qui en ont également fait un grand incontournable de leurs moments conviviaux. Ils sont ainsi 84 % à s'accorder à dire que le porc est un incontournable des barbecues réussis et 76 % que le plateau de charcuterie est un incontournable d'un « apéritif à la française ».



Le porc emblématique de la gastronomie française

Le porc est profondément inscrit dans le patrimoine gastronomique français. Que ce soit la célèbre choucroute alsacienne, le jambon de Bayonne, les rillettes de Tours ou encore le saucisson de Lyon, chaque région française a sa propre spécialité à base de porc. Avec ses **450 recettes de charcuteries** perpétuées par les entreprises de la filière, le porc reflète la **diversité historique** des terroirs de France.

Si la charcuterie tient une part belle dans l'**art de vivre à la française**, avec notamment les saucissons des célèbres apéritifs français ou les saucisses pour les barbecues, le porc, c'est aussi une large diversité de **viandes à cuisiner**, comme les travers, le sauté, le jarret, les côtes, le jambon, etc.

Le porc inspire d'innombrables recettes. On le retrouve aussi bien sur les **tables du quotidien** qu'à la **carte des plus grands Chefs** cuisiniers. Du transgénérationnel jambon-purée au filet mignon d'exception, le porc est un véritable allié de la cuisine française !



LES ENGAGEMENTS DES PROFESSIONNELS DU PORC FRANÇAIS PLÉBISCITÉS

L'origine française du porc : un critère de choix essentiel

La grande majorité des consommateurs de porc – 87 % –, qu'il s'agisse de viande ou de charcuterie, juge **important d'acheter du porc d'origine française**.

Il faut dire que faire le choix du porc d'origine française contribue à la **préservation des élevages en France** d'après 94 % des Français et à la **souveraineté alimentaire du pays** pour 91 % d'entre eux. Ils sont autant à estimer que l'origine française du porc constitue une **garantie de qualité en général** et de **qualité sanitaire** en particulier.



Ils sont également 84 % à savoir que l'origine française du porc assure le respect d'une **réglementation sur le bien-être animal parmi les plus strictes du monde**.



Porc d'origine française : confiance accordée !

Les Français font largement confiance au porc d'origine française. Ils sont 91 % à exprimer leur confiance envers ses **qualités gustatives** et 89 % son aptitude à assurer la **sécurité alimentaire**. Ils sont également 87 % à faire confiance à sa **traçabilité** et 78 % aux **pratiques d'élevage** des professionnels français. 72 % des Français estiment même que la taille des élevages en France est raisonnable.



Bon à savoir

Le porc français : un modèle singulier en Europe

Le modèle français d'élevage porcin fait figure d'exception en Europe et dans le monde. La plupart des 10 000 élevages que compte la France sont en effet des élevages familiaux transmis de génération en génération. En moyenne, un élevage de porcs français compte environ 214 truies. Cette moyenne est faible au sein même de l'Europe ; en comparaison avec le Danemark ou les Pays-Bas où les élevages détiennent en moyenne plus de 1 000 truies. Elle est dérisoire par rapport à des pays comme les USA, où plus de 10 000 truies peuvent être réunies sur un seul et même élevage, ou encore la Chine, qui déploie des bâtiments à étages.

De plus, les fermes françaises exerçant une activité d'élevage porcin s'étendent sur une moyenne de 102 ha, s'inscrivant ainsi dans une véritable économie circulaire, avec des cultures fertilisées grâce aux effluents de l'élevage. Ces fermes sont ancrées dans la vie économique locale, avec une moyenne 2,4 travailleurs sur site, dont chacun génère jusqu'à 6 emplois dans la filière.

La filière représente un total de plus de 130 000 emplois directs et indirects en France. La charcuterie française, avec ses 450 recettes produites par 300 entreprises de charcuterie et des milliers d'artisans, est un fleuron de la gastronomie française.



Le Porc Français : un logo bien identifié et incitatif

Le logo « Le Porc Français » est **connu des Français**, qui sont 80 % à déjà l'avoir vu ou en avoir entendu parler. Ils sont également 80 % à savoir que ce logo signifie que le porc est **né, élevé, abattu et transformé en France**. La présence du logo sur les porcs est considérée comme un élément qui peut influencer positivement l'achat pour 86 % des consommateurs de porc.

LE PORC FRANÇAIS : UN LOGO ESSENTIEL



Connu 
par **80%**
des Français


Incitatif à l'achat
pour **86%**
des consommateurs

Source : enquête INAPORC / CSA – 2025 ©ADOCOM-RP

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA PORCERIE FRANÇAISE

L'identification de l'origine du porc aussi attendue dans les plats préparés et au restaurant

La population française estime important de connaître l'origine du porc, quel que soit le contexte. Les consommateurs attendent ainsi cette précision aussi bien dans les plats préparés (sandwiches, pizza, quiches, salades composées...) qu'à la carte des restaurants. 73 % des consommateurs jugent ainsi important de savoir si le porc est d'origine française dans les ingrédients des préparations et 70 % lorsqu'ils commandent du porc au restaurant.



L'engagement des éleveurs de porcs français majoritairement connu

Les Français sont majoritairement conscients du rôle clé des éleveurs de porcs en France dans la **vitalité économique des territoires** du pays : 85 % s'accordent sur ce point. Ils connaissent bien leurs engagements, notamment pour la production de **porcs de qualité** (81 %) et dans l'amélioration continue des **bonnes pratiques d'élevage** (75 %). La majorité la population sait également qu'ils sont engagés en faveur du **bien-être animal** (69 %) et de la **préservation de l'environnement** (66 %).

La contribution de la filière à la souveraineté alimentaire à soutenir

94 % de la population estime important de maintenir et d'encourager la contribution de la filière du porc français à la souveraineté alimentaire du pays.



« Demain Le Porc » : la démarche de responsabilité sociétale de la filière approuvée

La quasi-totalité des Français déclare son soutien à la démarche de responsabilité sociétale mise en place par la filière porcine française. **92 % des Français disent en effet soutenir « Demain Le Porc »**, démarche visant à améliorer le bien-être animal et baisser sa production de gaz à effet de serre tout en maintenant une production équivalente à la consommation.





La filière mobilisée pour continuer à répondre aux attentes des Français

La démarche de responsabilité sociétale intitulée « Demain le Porc » vise à valoriser les bonnes pratiques de la filière et à poursuivre ses avancées en se fixant des objectifs chiffrés à 2035. Sur le pilier de la **souveraineté alimentaire**, il s'agit en particulier d'atteindre 50 % de produits porteurs du logo « Le Porc Français » en rayon pour faciliter l'identification de l'origine française auprès de consommateurs. En matière d'**attractivité**, la filière se fixe un objectif de reprise pour 100 % des élevages porcins transmissibles afin d'assurer la production des années à venir.

Pour renforcer la **bien-être** des animaux, les truies seront hébergées dans des bâtiments liberté, avec 50 % de truies élevées dans ce type de structure d'ici 2035 et 100 % des nouvelles constructions équipées. Sur la question de l'**environnement**, la démarche de responsabilité sociétale va s'attacher à mener des actions relatives au changement climatique, visant à l'atténuer et à s'y adapter, avec des objectifs chiffrés de réduction de Gaz à Effet de Serre de -25% à 2035. La filière va également poursuivre la limitation de son impact, en particulier en privilégiant une alimentation issue de matières premières locales et de soja « **zéro déforestation importée** », en développant l'éco-conception des emballages, en renforçant la place des élevages dans l'économie circulaire avec la valorisation des effluents, etc.

Les avancées vont également se poursuivre en matière de **sécurité sanitaire** et de biosécurité avec le déploiement des audits « Pig Connect » ou encore la faible utilisation des antibiotiques, réduite de -67 % entre 2011 et 2022. Le travail sur la naturalité des produits de charcuterie en matière d'usage des additifs va également se poursuivre, comme sur la réduction de la teneur en nitrites, déjà plus faible de 20 % en France que dans les autres pays européens.

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



ZOOM SUR LA CHARCUTERIE : AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE POUR LES ¾ DES FRANÇAIS !

La charcuterie : au moins une fois par semaine pour les ¾ des consommateurs !

Parmi les 92 % de Français consommateurs de charcuterie, 29 % en consomment une fois par semaine et 38 % en consomment de deux à quatre fois par semaine.

8 % des amateurs de charcuterie ne passent quasiment pas une journée sans en savourer !

Il faut dire que plus de 6 consommateurs sur 10 (63 %) confient qu'ils ne pourraient pas se passer de charcuterie !



Jambon cuit, jambon sec et saucisson : le plateau gagnant

Parmi les différents produits de charcuterie, les consommateurs ont une préférence pour le **jambon cuit**, qu'ils sont 53 % à classer dans leurs favoris. Le **jambon sec** (jambon cru, de pays, fumé) arrive juste derrière, avec 50 % de leurs suffrages. Enfin, immédiatement après, le **saucisson sec** arrive sur la troisième marche du podium avec 40 % de citations de consommateurs.



Les qualités de la charcuterie largement reconnues

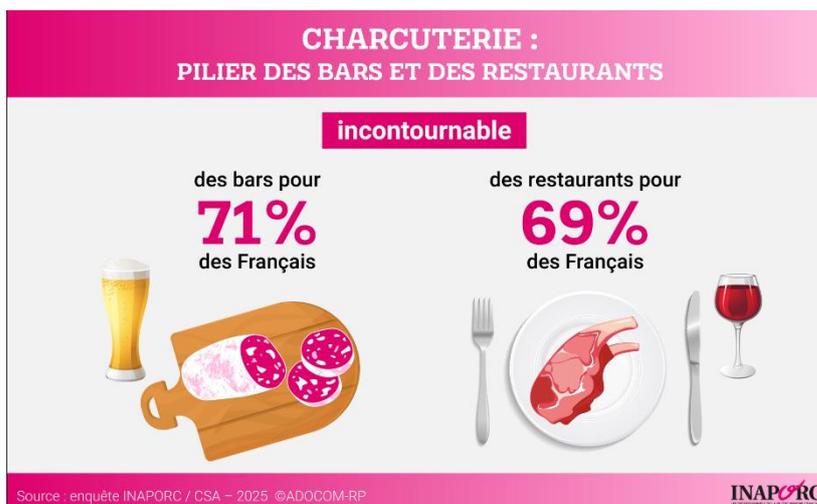
Les nombreuses qualités de la charcuterie de porc sont très largement connues des Français. Pour eux, la charcuterie est même un **incontournable de la tradition gastronomique française** (92 %), qui représente le **savoir-faire des régions** (91 %). Elle est même synonyme de **terroir** pour 90 % d'entre eux.

Ils s'accordent sur sa diversité : ils sont 95 % à savoir qu'elle offre une large **variété de choix** et 93 % qu'elle se **consomme de multiples façons**. Ils estiment également, dans les mêmes proportions, qu'elle est **facile à servir** (94 %) et même nomade (81 %).

D'après eux, la charcuterie fait l'unanimité. Ils sont ainsi 91 % à s'accorder à dire qu'elle **plaît à tous les âges** et qu'elle plaît **au plus grand nombre**. Ils sont autant à la dire **savoureuse et goûteuse** et à juger qu'elle fait **plaisir**. Il n'est donc pas étonnant que 90 % des Français la déclarent synonyme de **convivialité** et de **partage**. Pour eux, il s'agit même d'un produit de qualité (88 %) qui est au goût du jour (85 %), auquel on devrait penser plus souvent (79 %).

La charcuterie : indissociable des bars et restaurants

Pour les Français, la charcuterie est une habituée des bars et restaurants ! Ils sont en effet environ 7 sur 10 à la juger incontournable à leurs cartes (69 % pour les restaurants et 71 % pour les bars).





ZOOM SUR LA VIANDE DE PORC : LA VIANDE JUGÉE LA PLUS ABORDABLE DU MARCHÉ

La viande de porc : plus de 1 fois par semaine pour 70 % des consommateurs

Parmi les 88 % de Français consommateurs de viande de porc, 30 % en consomment de deux à quatre fois par semaine, 35 % une fois par semaine et 5 % sont des fans absolus, puisqu'ils déclarent en savourer tous les jours ou presque.

Filet mignon, côtes de porc et rôti sur le podium des morceaux préférés

Parmi leurs morceaux favoris, le **filet mignon** arrive en première position avec 67 % de citations des consommateurs de viande de porc. Il est suivi du **rôti**, qui remporte 62 % d'adhésion. Les **côtes de porc** arrivent en troisième position, morceau préféré de 54 % des consommateurs. Plus loin dans le classement, figurent : l'escalope (38 %), le sauté (26 %), le travers (25 %) et la poitrine (22 %).

La viande de porc : jugée parmi les plus abordables

93 % des consommateurs estiment que la viande de porc figure parmi les viandes les plus **abordables** du marché.



De multiples qualités largement identifiées

Les Français s'accordent sur les nombreuses qualités de la viande de porc. Ils sont ainsi plus de 9 sur 10 à estimer qu'elle offre une grande **variété de choix de morceaux** (94 %), tout comme elle se prête à de **multiples recettes** (93 %).

Ils sont également 9 sur 10 à la qualifier de **savoureuse et goûteuse** (90 %) et à la juger incontournable de la **tradition gastronomique française** (90 %).

Près de 9 sur 10 (89 %) s'accordent à dire qu'elle présente un **excellent rapport qualité / prix** et qu'elle fait **plaisir** (89 %). À quasi-égalité, 88 % des Français estiment aussi que la viande de porc **plaît au plus grand nombre**.

La majorité de la population lui attribue de nombreuses autres qualités. La viande de porc est ainsi une **viande au goût du jour** (84 %), à laquelle on devrait **penser plus souvent** (81 %) et qui possède de **grandes qualités nutritionnelles** (80 %).

La viande de porc : un atout pour les restaurants

84 % des Français considèrent que la viande de porc est utile à la diversification des cartes au restaurant.



LA VIANDE DE PORC AU RESTAURANT POUR DIVERSIFIER LA CARTE



pour **84%**
des consommateurs



Source : enquête INAPORC / CSA - 2025 ©ADOCOM-RP

INAPORC
INSTITUT NATIONAL DE LA PORC

INAPORC

LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE



@inaporc



@leporcfrançais



@leporcfrançais

www.leporc.com

À propos d'INAPORC :

INAPORC est l'interprofession nationale porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie-salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective. La filière porcine représente 130 000 emplois sur le territoire français, dont 25 000 en élevage.
