



## AUTOUR DE LA FILIÈRE PORCS LOURDS



### TRAJECTOIRE HISTORIQUE

- La filière est née d'une volonté de l'entreprise Rochebillard et Blein en 2013 de se fournir en porc lourd local, élevé sur paille et sans OGM afin de développer un nouveau produit. Vendu sous la marque Rocheblin, le besoin en porcs plus lourds que les porcs standards devait permettre de développer les qualités organoleptiques du jambon notamment.
- Le Maire de Violay, commune d'implantation du salaisonnier, est alors intervenu. En soumettant l'idée au sous-préfet de Roanne, les acteurs de la filière porcine ont été convoqués dès 2014.
- L'interprofession porcine et un lycée agricole, partisans d'une production standard, ont rapidement quitté le projet devant la demande claire et nette de Rocheblin : « *Je veux commercialiser des porcs élevés sur paille, vous pouvez me proposer des caillebotis, ça ne m'intéresse pas !* ». Des agriculteurs, présents à la première réunion, ont préféré attendre d'être sûrs de la rentabilité économique d'un tel système avant de se lancer et ont également quitté les discussions.
- Le directeur du lycée agricole de Ressins, le directeur de l'abattoir de Charlieu et le directeur général des établissements Rochebillard et Blein ont alors engagé ensemble des discussions avec le sous-préfet et le Pôle Agroalimentaire Loire. L'idée était de réfléchir dans un premier temps à la mise en place d'un test. Les acteurs ont notamment travaillé sur la rentabilité économique et la répartition de la valeur entre les opérateurs afin de fixer collégialement le prix du porc : « *On est parti du principe qu'il fallait que tout le monde retrouve ses petits économiquement* », nous disait le directeur du lycée de Ressins. Tous les opérateurs, avec leurs coûts de revient en tête ont construit ensemble le prix du porc en partant de l'amont, c'est-à-dire du coût de production de l'éleveur. Celui-ci étant lié à près de 80 % au coût de l'aliment, la société Atrial a rapidement intégré les débats. Le fournisseur d'aliments a accepté de lisser le prix sur une période de 9 mois. Aussi le prix de vente du porc est-il fixé pour la même période.
- Après la signature du contrat, l'exploitation du lycée de Ressins fournissait dix porcs par semaine aux salaisons Rocheblin. A l'été 2015, l'entreprise Rocheblin a brutalement cessé ses achats sous prétexte d'une absence de force commerciale. L'entreprise considérait qu'elle ne pouvait pas produire sans s'assurer par avance que l'on puisse vendre le produit. L'entreprise part alors à la recherche d'un commercial sur le secteur pour assurer le lien avec la grande distribution. En attendant, le lycée de Ressins a valorisé ses porcs autrement, notamment en vendant une partie de sa production aux salaisons du Mont Pilat qui voulaient tester le porc lourd.
- En 2016, face à la détermination du sous-préfet de Roanne, la filière a redémarré au rythme de 10 porcs par mois. Aujourd'hui, l'entreprise Rocheblin n'a toujours pas la force commerciale pour augmenter les volumes de la filière et attendre le potentiel de production du lycée de Ressins qui s'élève à 10 porcs par semaine.
- Plusieurs acteurs souhaitent voir la filière se développer. Pour cela, il semblerait nécessaire de trouver d'autres salaisonniers. Deux pistes sont étudiées. La première est celle de la salaisonnerie du Mont du Pilat. Ce partenariat semble aujourd'hui difficile. En effet, cette entreprise souhaite se développer à l'export ou au Japon qui contraint à de nombreux règlements sanitaires. La seconde piste est celle de la société Batistou située à Saint-André-le-Puy. Cependant, l'entreprise Rocheblin ne semble pas encline à inclure de nouveaux salaisonniers dans la démarche. Elle estime être sur un marché de niche. Par conséquent, développer la filière avec d'autres salaisonniers lui ferait concurrence.

Fin 2014, un premier test a permis la transformation et la commercialisation de dix porcs lourds aboutissant à la production de 18 jambons de 14kg affinés pendant 17 mois et des saucissons secs. Le test a été reconduit et a abouti à la signature d'un contrat de filière en janvier 2015. Ce contrat définit le cahier des charges, l'organisation de la filière et les prix pour une période de 9 mois. Chaque reconduction du contrat fait pilotage.

### ORGANISATION DE LA COMMERCIALISATION

#### L'amont

- La filière porc lourd rassemble des acteurs économiques, une structure publique et un organisme d'accompagnement.

- À ce jour, la filière porc lourd rassemble quatre acteurs économiques. En partant de l'amont, c'est d'abord Atrial, une entreprise appartenant à un groupe coopératif ligérien et haut-ligérien. Elle commercialise à l'échelle régionale des aliments pour animaux, notamment en ruminants, volailles et porcins. L'une des deux usines est basée à Feurs, à une quarantaine de kilomètres au sud de Roanne. Vient ensuite l'éleveur porcine, le lycée de Ressins, implanté à Nandax, à une quinzaine de kilomètres au nord-ouest de Roanne. L'exploitation est en polyculture-élevage et engraisse près de 1700 porcs par an, intégralement nourris par Atrial.
- L'aval**
  - L'abattoir du Pays de Charlieu, abattoir intercommunal et multi-espèces est également impliqué dans la filière. Seul établissement abattant du porc dans la Loire, il est implanté à une dizaine de kilomètres du lycée de Ressins. Enfin, le dernier maillon participant au projet est représenté par les Salaisons Rochebillard et Blein, une entreprise familiale implantée dans les Monts du Lyonnais produisant du jambon et du saucisson sec.
  - En plus des acteurs économiques classiques, un acteur public est également investi dans la démarche. Il s'agit du sous-préfet de Roanne, qui a donné l'impulsion du projet et l'a suivi jusqu'à son départ. Afin d'animer le projet de création d'une filière et d'apporter quelques connaissances techniques, le sous-préfet a également demandé au Pôle agroalimentaire Loire d'animer la démarche.
  - Certains des acteurs se connaissaient déjà avant d'entrer dans la filière. En effet, le lycée de Ressins travaillait traditionnellement avec la société Atrial et l'abattoir de Charlieu. Le groupe Eurea auquel appartient Atrial est par ailleurs adhérent au Pôle Agroalimentaire Loire.
- L'abattoir abat et réalise une première découpe des animaux. Les carcasses et pièces de viande sont livrées le mardi suivant à Violay, à une cinquantaine de kilomètres, où elles sont transformées par les deux usines de l'entreprise Rocheblin. Le transport des carcasses depuis l'abattoir est à la charge du salaisonier.
- L'engagement mutuel entre le lycée, l'abattoir et le salaisonier prévoit que deux à dix porcs doivent être livrés chaque semaine, le jeudi à l'abattoir et le mardi suivant aux établissements Rochebillard et Blein. L'exploitation du lycée, de par son organisation, n'est pas en mesure de fournir plus de 10 porcs par semaine.
- Les commandes sont réalisées en fonction des besoins du salaisonier au moins un mois avant la livraison des animaux à l'abattoir. Afin de respecter la réglementation et d'assurer une traçabilité de l'éleveur jusqu'au consommateur, divers documents sont transmis entre les opérateurs.

*La formation de la filière*

Prix de l'aliment porcine	Prix du porc facturé au salaisonier
185 à 220€ HT la tonne	2,14€ HT le kg de carcasse
220 à 245€ HT la tonne	2,34€ HT le kg de carcasse
245 à 280€ HT la tonne	2,54€ HT le kg de carcasse

Grille de prix du contrat de filière porc lourd

- Une grille de prix a été calculée à partir des coûts de revient de chacun des opérateurs. Pour des volumes consommés supérieurs à 450T/an, la société Atrial accepte de lisser le prix de l'aliment sur une période de 9 mois. Le prix du porc facturé par le lycée à Rocheblin est fixé sur la même période selon la grille de prix ci-dessous et redéfini un mois avant l'échéance du contrat.

## L'organisation de la filière

Le fonctionnement de la filière a fait l'objet de discussions lors de réunions regroupant l'ensemble des acteurs.

Le contrat de filière organise les relations commerciales entre les opérateurs. La société Atrial s'approvisionne localement en céréales, sa zone d'approvisionnement se limite à la zone de reconnaissance des coopératives actionnaires de l'entreprise. Près de 70% de la ration est composée de céréales et peut donc être considérée comme locale.

Suite à la demande créée par la filière, le lycée de Ressins a lancé un nouveau lot de porcs avec une phase de finition plus longue que celle standard. Une fois les porcs ayant atteint l'âge de huit mois et un poids de 135-140kg de carcasse, ils sont transportés jusqu'à l'abattoir à une dizaine de kilomètres tous les jeudis. La faible distance du trajet est un atout pour limiter le stress des animaux. Le transport et le déchargement des animaux vivants à l'abattoir est à la charge exclusive du lycée.

## ÉCHELLE D'ACTION

- Tous les acteurs de la filière sont implantés dans le département de la Loire. Hormis Atrial et le Pôle Agroalimentaire Loire, tous les acteurs ont leur siège dans l'agglomération de Roanne. Vu la configuration, les animaux ne sortent jamais de l'agglomération de Roanne, sauf potentiellement après transformation.
- On peut qualifier l'échelle d'action de départementale : la majorité des acteurs de la filière sont situés sur le département de la Loire et



- Rocheblin doit aussi s'acquitter de la prestation d'abattage (0.16 €/kg HT) et de découpe (0.22 €/kg de carcasse HT taxes d'abattage comprises) dont le prix est susceptible de varier en fonction de l'évolution des taxes d'abattage d'Etat. Le transformateur est quant à lui libre de vendre son produit au prix qu'il le souhaite.

## LA GOUVERNANCE

- Tous les ans, le sous-préfet est chargé de réunir un comité de pilotage rassemblant l'ensemble des opérateurs avec une animation du Pôle Agroalimentaire Loire afin d'échanger et de co-construire la filière.

## LA QUALIFICATION DU PRODUIT

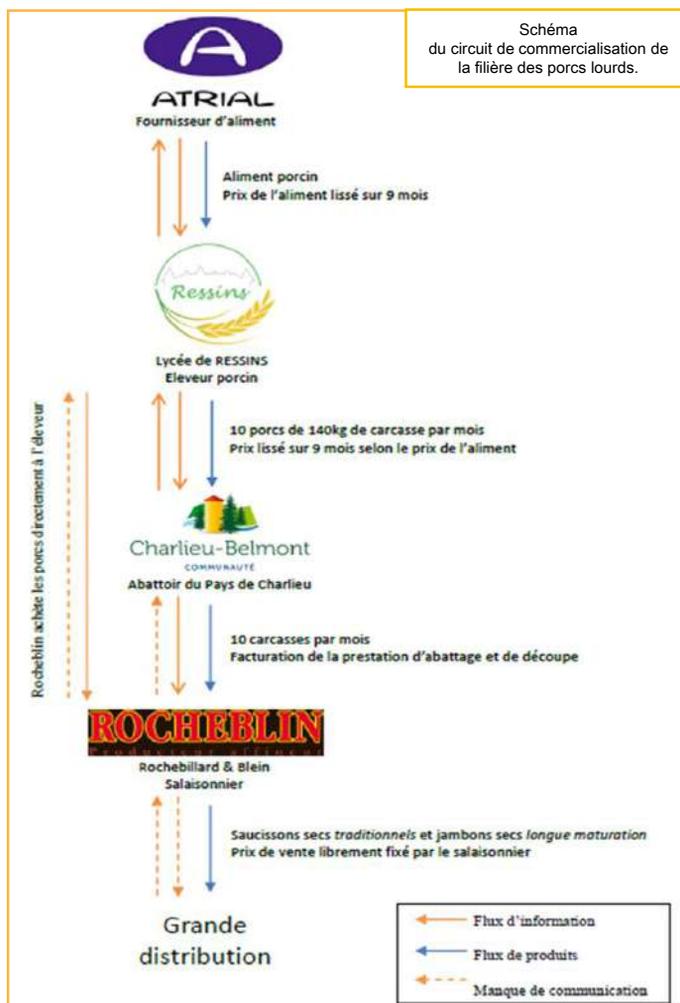
- L'entreprise Rocheblin produit de la charcuterie sèche, principalement sous forme de jambons et de saucissons. Son objectif était de développer un nouveau jambon sur le modèle du jambon de Parme. L'entreprise recherchait donc des jambons de 13.5 à 14 kg, peu présents sur le marché du fait d'une très forte standardisation de la production porcine.
- Afin de différencier ce nouveau produit, plusieurs conditions relatives à l'élevage des porcs se retrouvent dans le cahier des charges. Dans un premier temps, pour obtenir des jambons de 13,5-14kg, il faut utiliser des porcs de 135-140kg de carcasse. Ce sont donc des porcs plus lourds ayant connu une phase de finition plus longue qu'en production standard, pour développer les qualités organoleptiques du produit. Un porc standard atteint 85 à 95kg de carcasse. Une tolérance maximale de +/- 10% est acceptée par le salaisonnier, ces porcs sont abattus à l'âge d'environ 8 mois contre 4 mois sur une production standardisée.

Toujours afin de différencier le produit, les porcs sont élevés dans la Loire ou dans les départements limitrophes et alimentés avec des céréales (70% de la ration) de la région Auvergne-Rhône-Alpes ou des régions limitrophes. L'aliment doit être garanti sans OGM (<0.9% selon la réglementation en vigueur) par la société Atrial qui est contrôlée une fois par an par un organisme certificateur agréé. D'autre part, les porcs, considérés comme fermiers, sont engraisés sur paille et non sur caillebotis.

## La commercialisation

L'entreprise Rocheblin distribue à partir de ces porcs deux produits. D'abord un jambon sec « longue maturation » affiné pendant 17 à 18 mois afin de développer ses qualités gustatives. Le reste de l'animal, y-compris les morceaux nobles sont transformés en saucissons secs traditionnels dont le temps de sèche est également allongé : « Pour faire un saucisson traditionnel, il nous faut 6-8 semaines selon les calibres, une fabrication plus standardisée, le même produit est commercialisable en moins de 21 jours ».

- Le cinquième quartier (pieds, gorges, tête, abats, etc.) n'est pas utilisé par le salaisonnier. L'éleveur n'en voulant pas non plus, c'est l'abattoir qui se charge de sa valorisation via d'autres circuits. Le produit transformé a donné toute satisfaction à l'entreprise Rocheblin, tant pour les saucissons que pour les jambons. L'entreprise vise un marché haut de gamme et commercialise actuellement sa production chez le distributeur Auchan. Afin de s'adapter à un produit relativement haut de gamme, la commercialisation devrait bientôt se faire aussi en magasins spécialisés et en épiceries.
- Les décisions importantes concernant la filière sont prises en comité de pilotage. Si le besoin se fait ressentir, le COPIL peut être convoqué plus régulièrement.



## ■ DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Plusieurs difficultés ont été rencontrées par la filière au niveau de la production comme de la distribution.
- Dans un premier temps, on a constaté la difficulté à trouver une exploitation prête à changer ses pratiques pour obtenir ce débouché. Parmi plusieurs acteurs de la production, seul le lycée de Ressins a adhéré à la démarche.
- Les difficultés, depuis 2015, sont surtout liées à la commercialisation. La capacité de production de la filière est de dix porcs par semaine alors que Rocheblin n'en achète que dix par mois car la production ne s'écoule pas rapidement : trouver des marchés pour ces produits atypiques semble difficile.

## ■ VALEURS DÉFENDUES

- La filière défend plusieurs valeurs. De par son organisation, elle défend l'idée d'une rémunération juste du travail de chacun.
- Les acteurs de la filière ont aussi le souhait de défendre une agriculture de qualité en se

- La localité de la production est le principal point de communication fait par l'entreprise Rocheblin. L'envie de défendre et maintenir l'agriculture sur le territoire du Roannais semble présente.

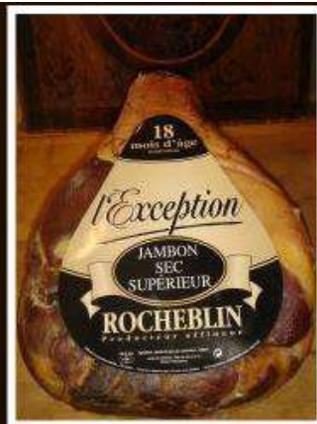
## ■ CE QUI FAIT SYAM DANS CE CAS

- Cette filière est innovante par sa capacité à prendre des décisions de manière collégiale avec l'ensemble des acteurs économiques de la filière.
- De plus, des accords économiques inhabituels sont trouvés. La fixation du prix des aliments est fixe sur temps défini pour permettre d'établir un prix de vente en conséquence. Cet ajustement des habitudes permet d'avoir un partage de la valeur entre les acteurs économiques.
- L'originalité de la démarche vient aussi de l'implication forte d'acteurs politiques dans une filière alimentaire. Le sous-préfet de Roanne ainsi que la maire de Violay sont deux acteurs ayant pesé dans la construction de la filière.

### **Jambon Sec L'Exception**

*Les plus gros jambons soigneusement sélectionnés combinés à un affinage long (18 mois minimum) offriront le meilleur des parfums.*

*Salage doux. Affinage lent. Nous prenons le temps pour développer les meilleurs arômes : 18 mois minimum*



### Pour citer ce document :

Carole Chazoule, Mathieu Désolé, Tiphaine Gombault, Elise Granero et Aurélien Quenard, 2019, «Autour de la filière Porcs Lourds».

### Sources

- Cette fiche a été rédigée grâce au mémoire «Construction de filières viandes locales par des acteurs publics: Étude de deux systèmes alimentaires dans le Roannais» d'Aurélien Quenard. Nous le remercions pour son travail qui synthétise les informations des Comités de pilotage du 15 mars et du 28 juin 2016. Des informations datant du mois de janvier 2017 ont été obtenues grâce au partenariat avec le pôle agroalimentaire de la Loire dans le cadre du projet CERES.

Plus d'informations sur  
le programme PSDR et le projet :

[www.psd-r.fr](http://www.psd-r.fr)

[www.psd-r.fr](http://www.psd-r.fr)

<http://www.isara.fr/Recherche/Alimentation/Thematiques/SYAM>

Les projets du programme Pour et Sur le Développement Régional (PSDR4 Rhône-Alpes) bénéficient d'un financement de l'INRA, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de l'Irstea et de l'Union européenne via le FEADER dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI-AGRI).

