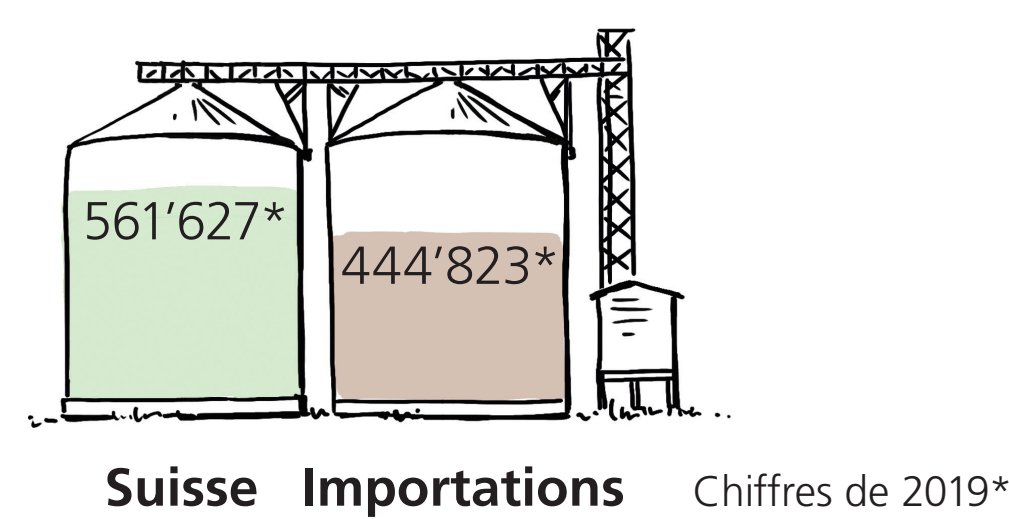


Marché suisse du porc en 2020

1 Intrants

Aliments disponibles

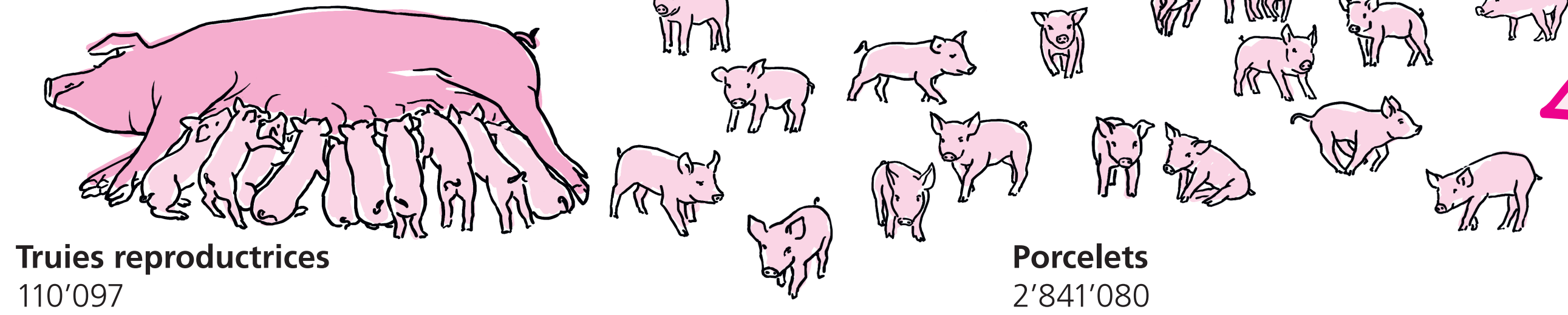
Convertie en tonnes d'aliments standard



Les chiffres représentent les aliments disponibles en **valeur énergétique**. En volume, les aliments sont importés à raison de 20%, ce qui représente 44% en valeur énergétique brute (aliments standard).

Truies reproductrices et porcelets

Nombre (estimation)



Les porcelets sont allaités par leur mère les quatre premières semaines. Après le passage du lait à l'alimentation ordinaire, les porcelets deviennent des nourrissons (jeunes porcs). Ceux-ci sont engraisés, puis abattus à l'âge d'environ **24 semaines**.

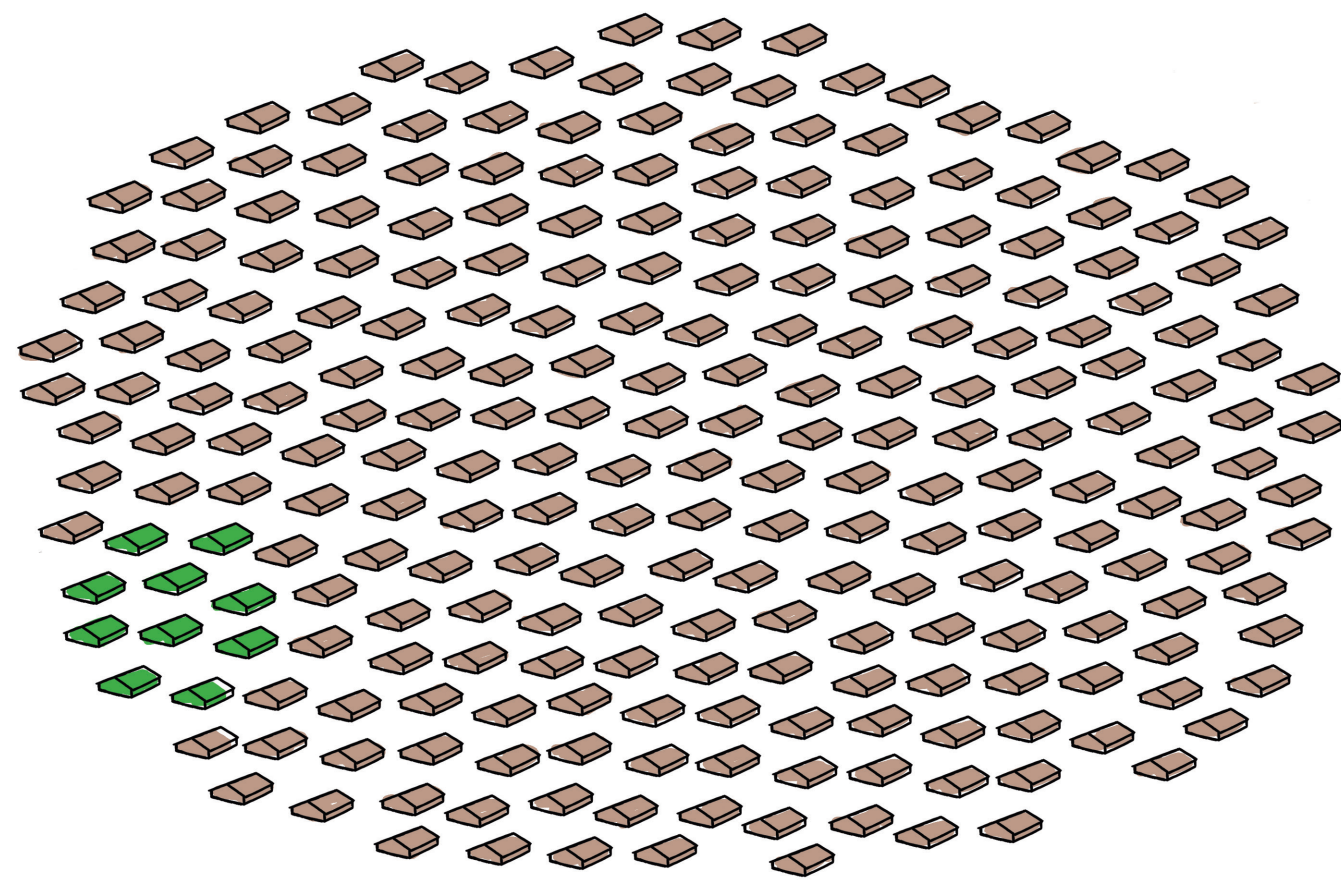
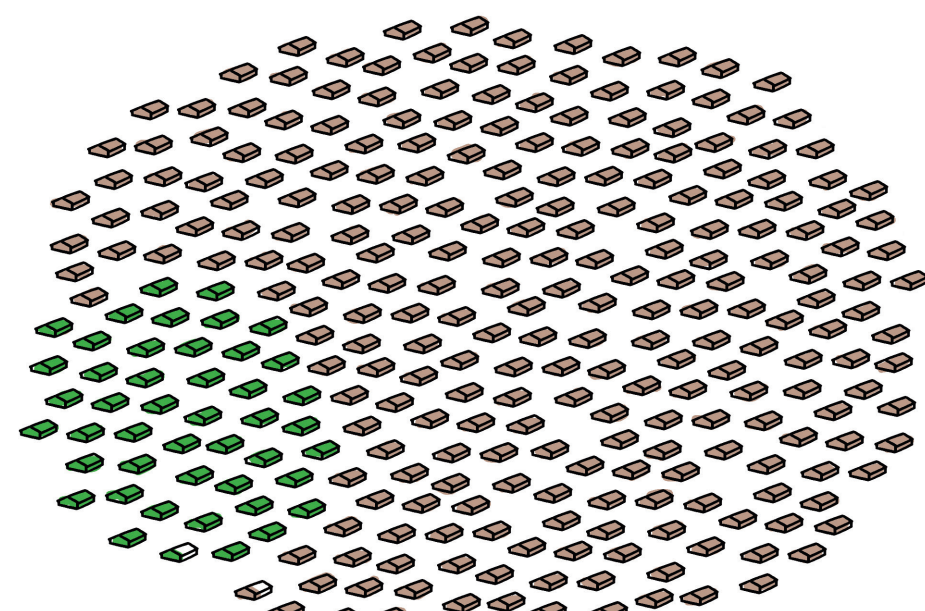
2 Production et prix à la production

Structure

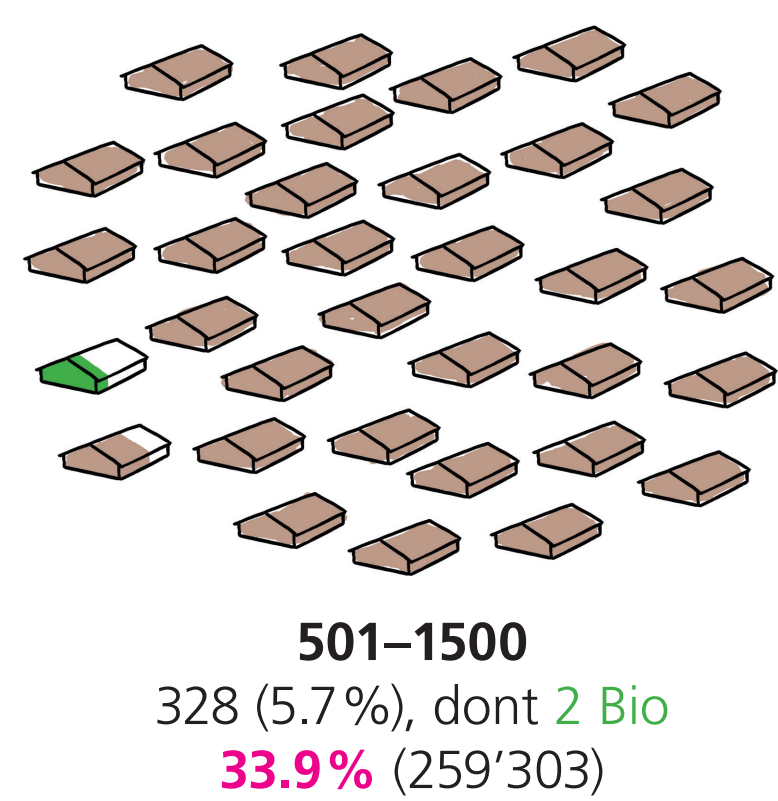
Exemple de lecture

Les 2944 exploitations (51.1% des élevages) qui élèvent entre 1 et 50 animaux représentent 5.1% de tous les porcs de boucherie (39'373 individus).

Nombre d'animaux par exploitation: 1-50
 Nombre d'exploitations: 2944 (51.1%), dont 451 Bio
 Nombre d'animaux: **5.1%** (39'373)



La Confédération fixe les exigences minimales auxquelles l'élevage des porcs doit répondre. Elle a également conçu des **programmes d'amélioration du bien-être des animaux** grâce à des systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SSRA) et à des sorties régulières en plein air (SRPA).



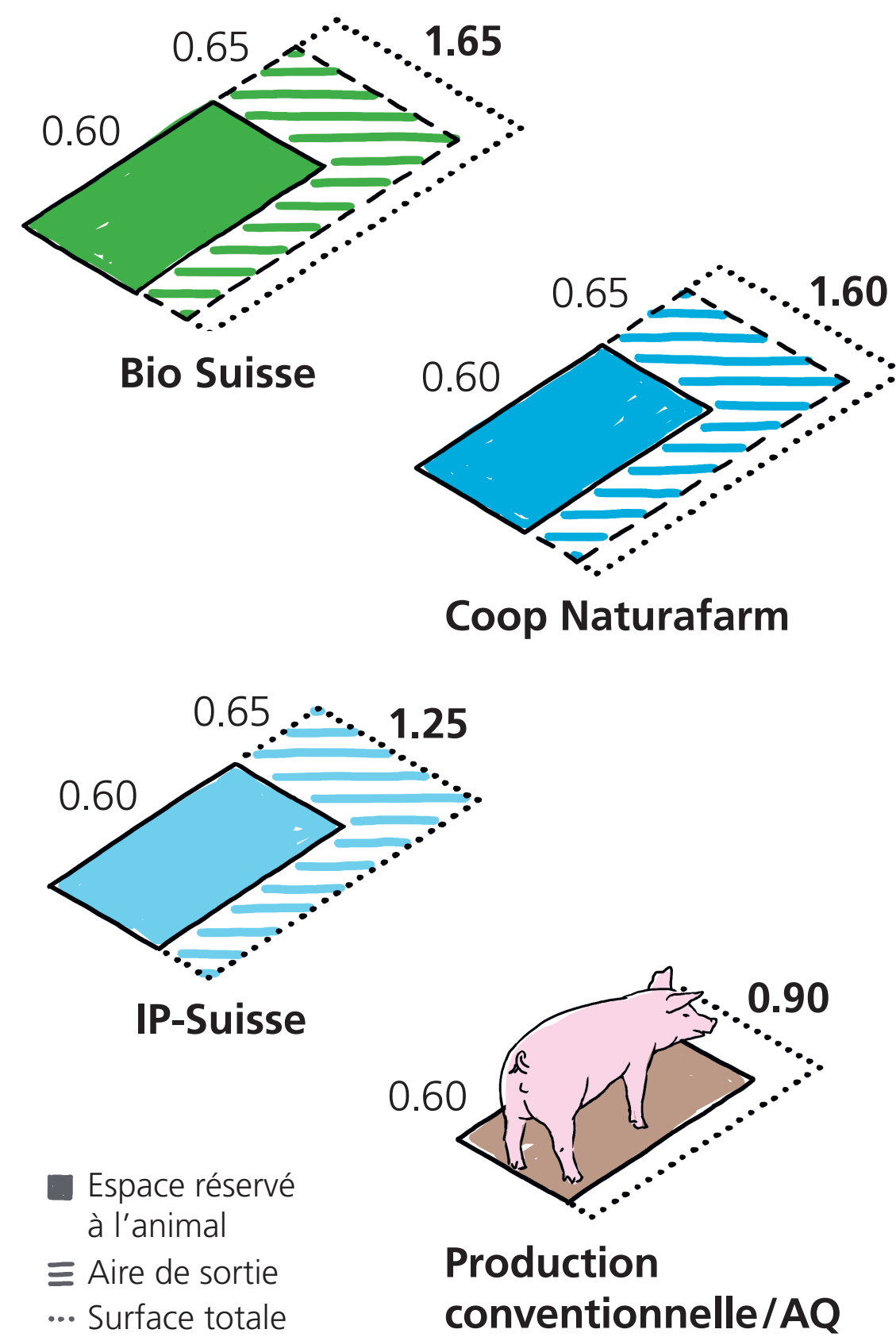
51-500
 2476 (43.0%), dont 98 Bio
58.0% (444'530)

765'911
 Cheptel moyen porcs d'engraissement
5759
 élevages de porcs
 Chaque exploitation accomplit environ **3 cycles** de production par an.

>1500
 11 (0.1%), dont 0 Bio
3.0% (22'705)

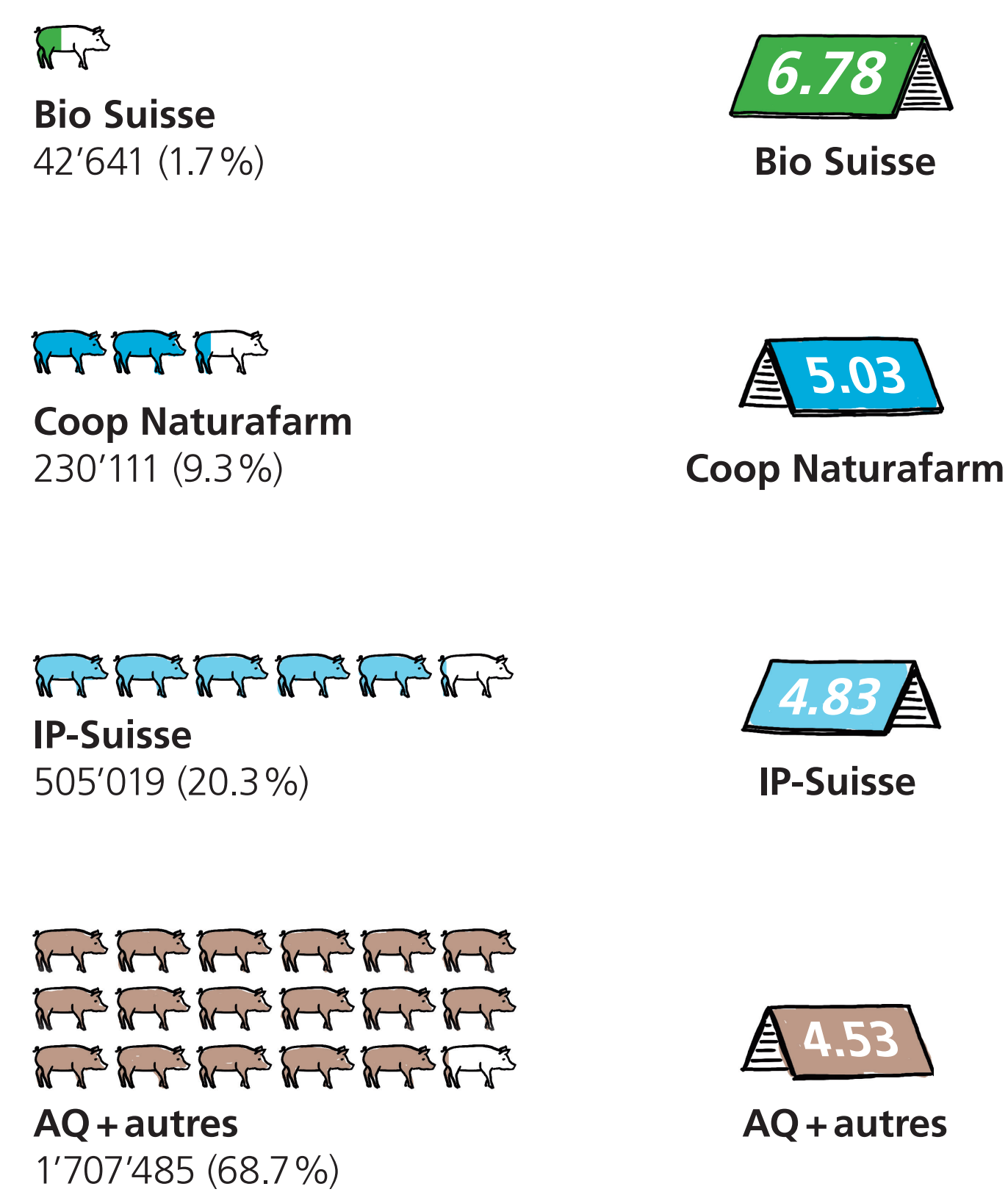
Élevage

en m²



Abattages

Nombre (%)



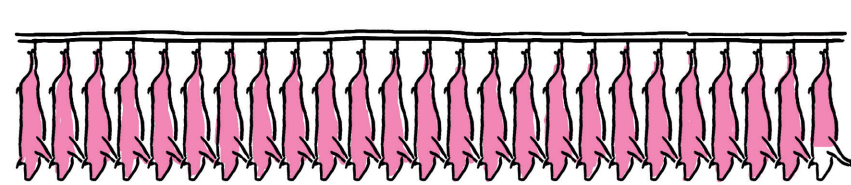
Prix à la production

CHF/kg poids mort chaud

3 Abattage et transformation

Bilan en volume

Production indigène
 Nombre de porcs abattus
 2'486'256



43.0%
 Part du porc dans la production suisse de viande

Production indigène en tonnes d'équivalent en viande fraîche
 171'349 t

Importations
 16'004 t

Consommation
 184'775 t

Exportations
 2577 t

92.7%
 Part suisse

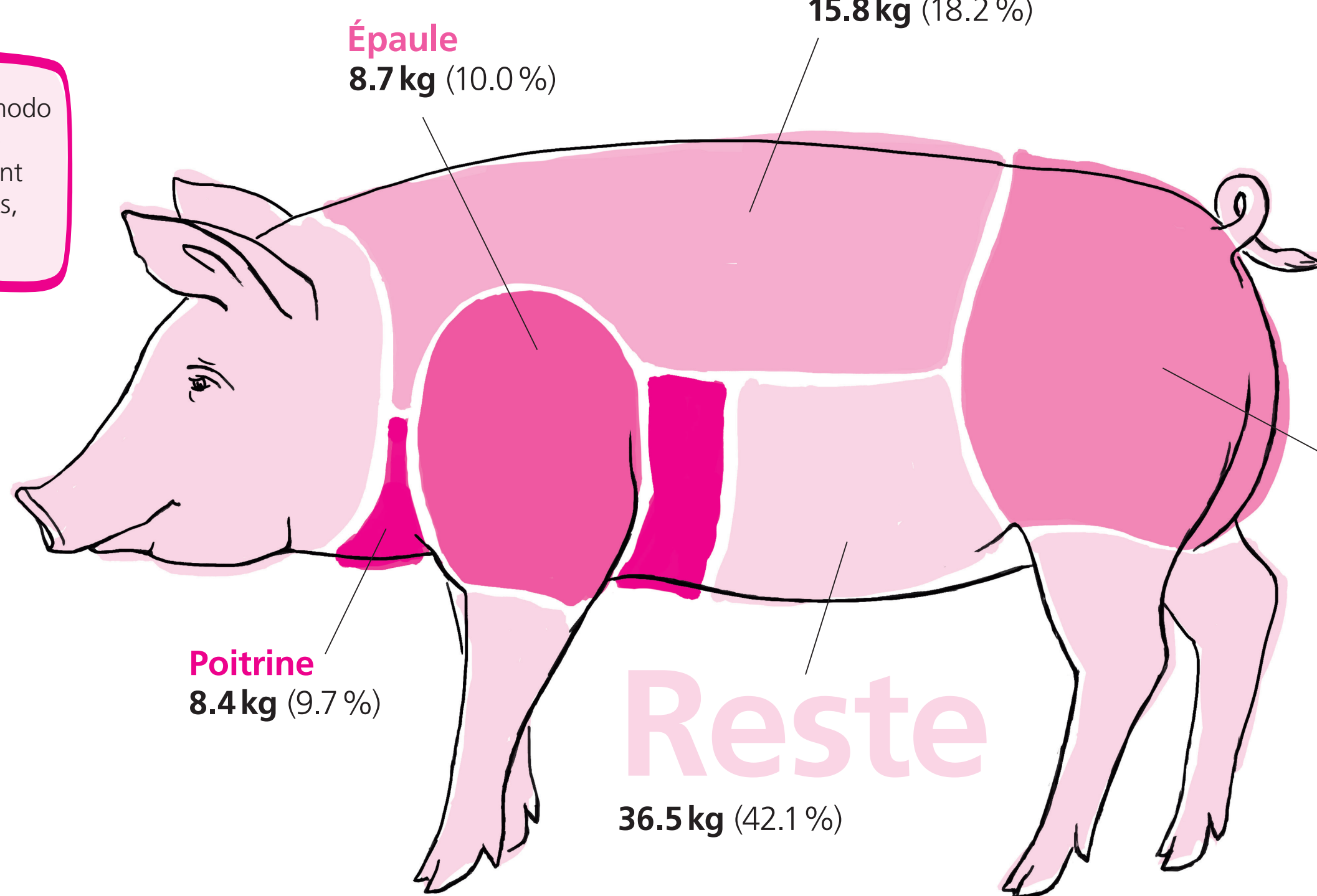
Carcasse

Les données en % correspondent au PM froid

Les données en % correspondent au PM froid

Carré sans quasi

15.8 kg (18.2%)

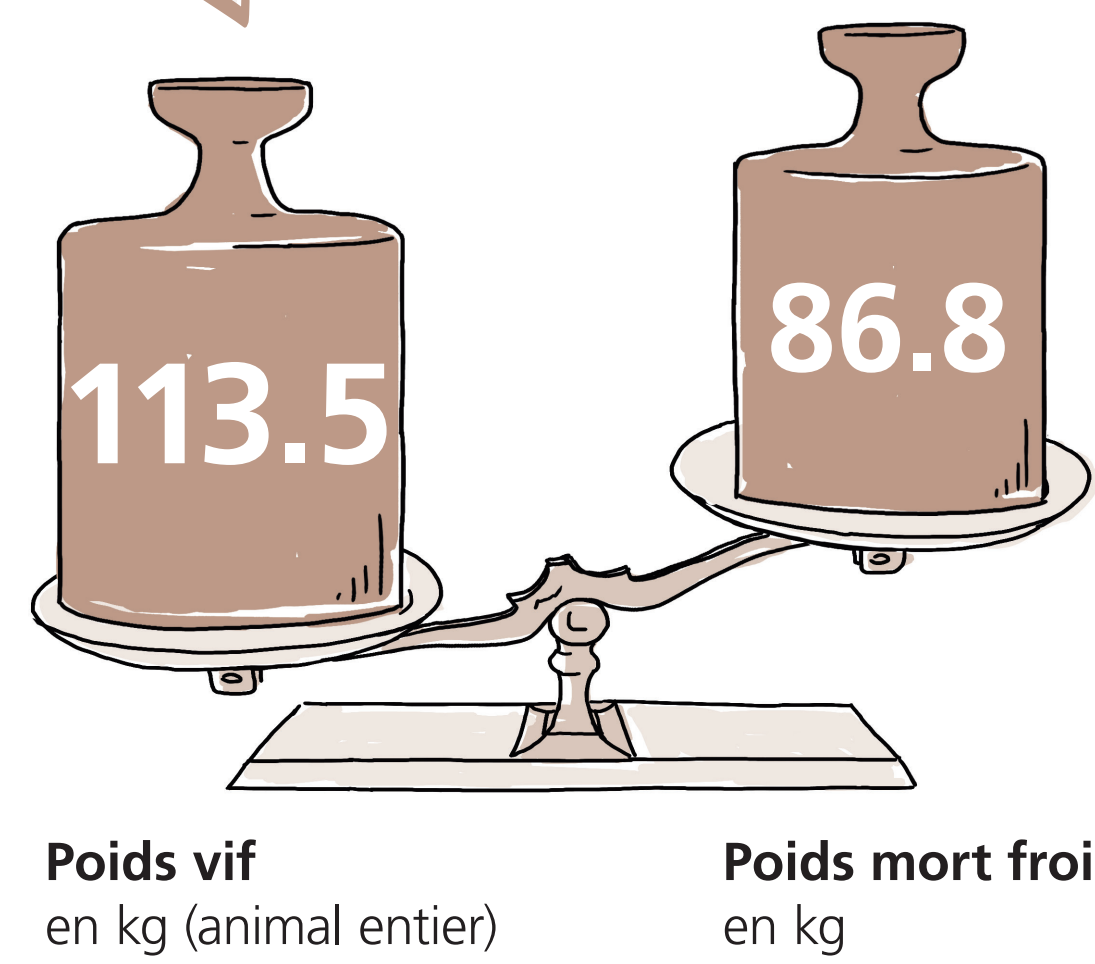


La **carcasse** se divise grosso modo en quatre morceaux et en une partie restante où se retrouvent entre autres le groin, les jarrets, la queue et la couenne.

L'équivalent en viande fraîche est une valeur calculée qui correspond à la quantité de viande prête à la vente. Le facteur de conversion varie en fonction du produit.

Un porc à l'engraissement pèse environ 113.5 kg (poids vif) avant l'abattage, dont il faut déduire environ 21% de sous-produits d'abattage (environ 23.8 kg).

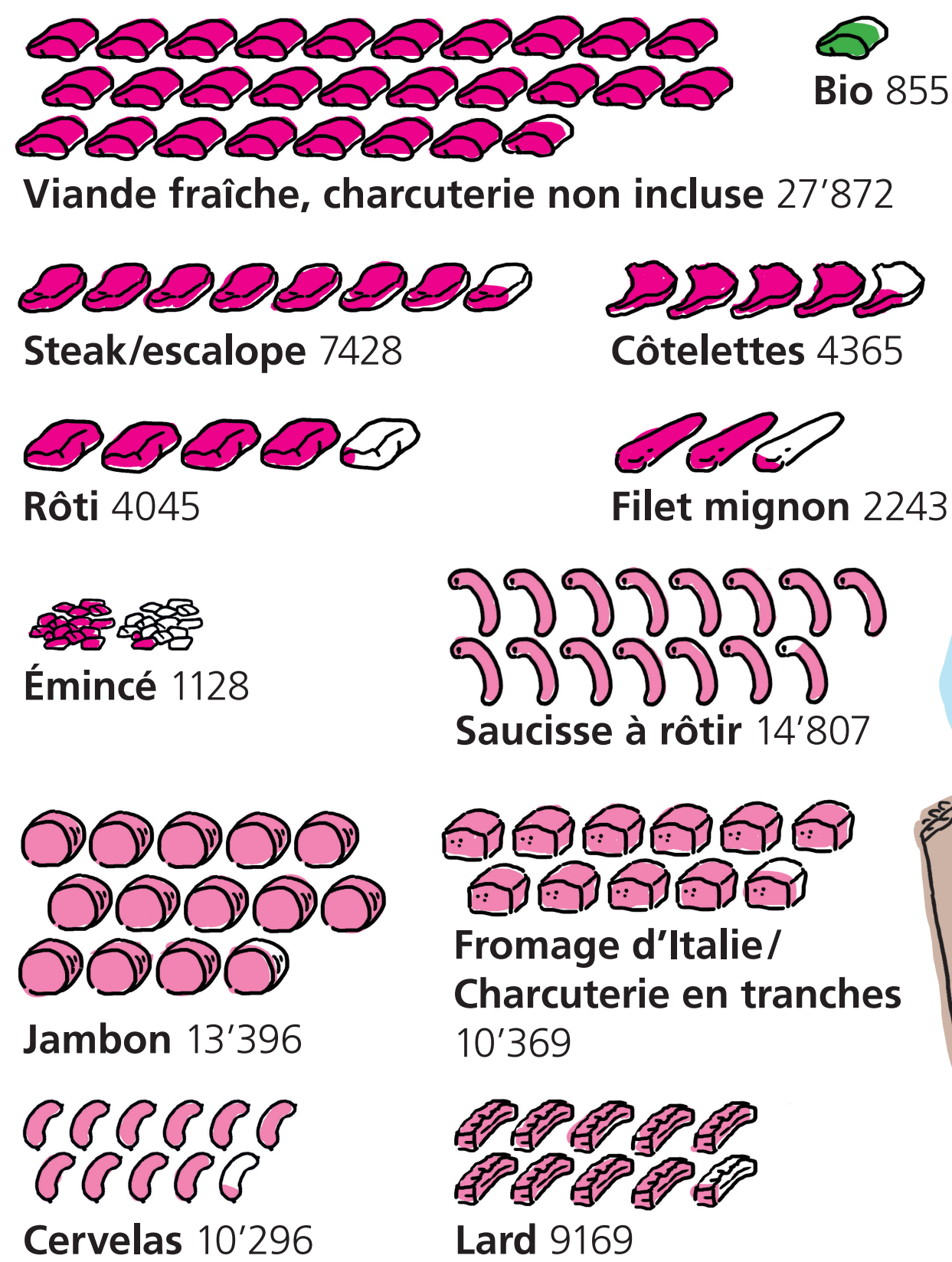
Les 89.6 kg restants correspondent au poids mort chaud. C'est sur la base de ce dernier que sont calculés les prix à la production. Le refroidissement fait encore perdre à la carcasse 2.5% (2.9 kg) de sa masse. À la fin, la carcasse pèse 86.8 kg poids mort froid.



4 Commerce de détail et vente en gros pour la restauration

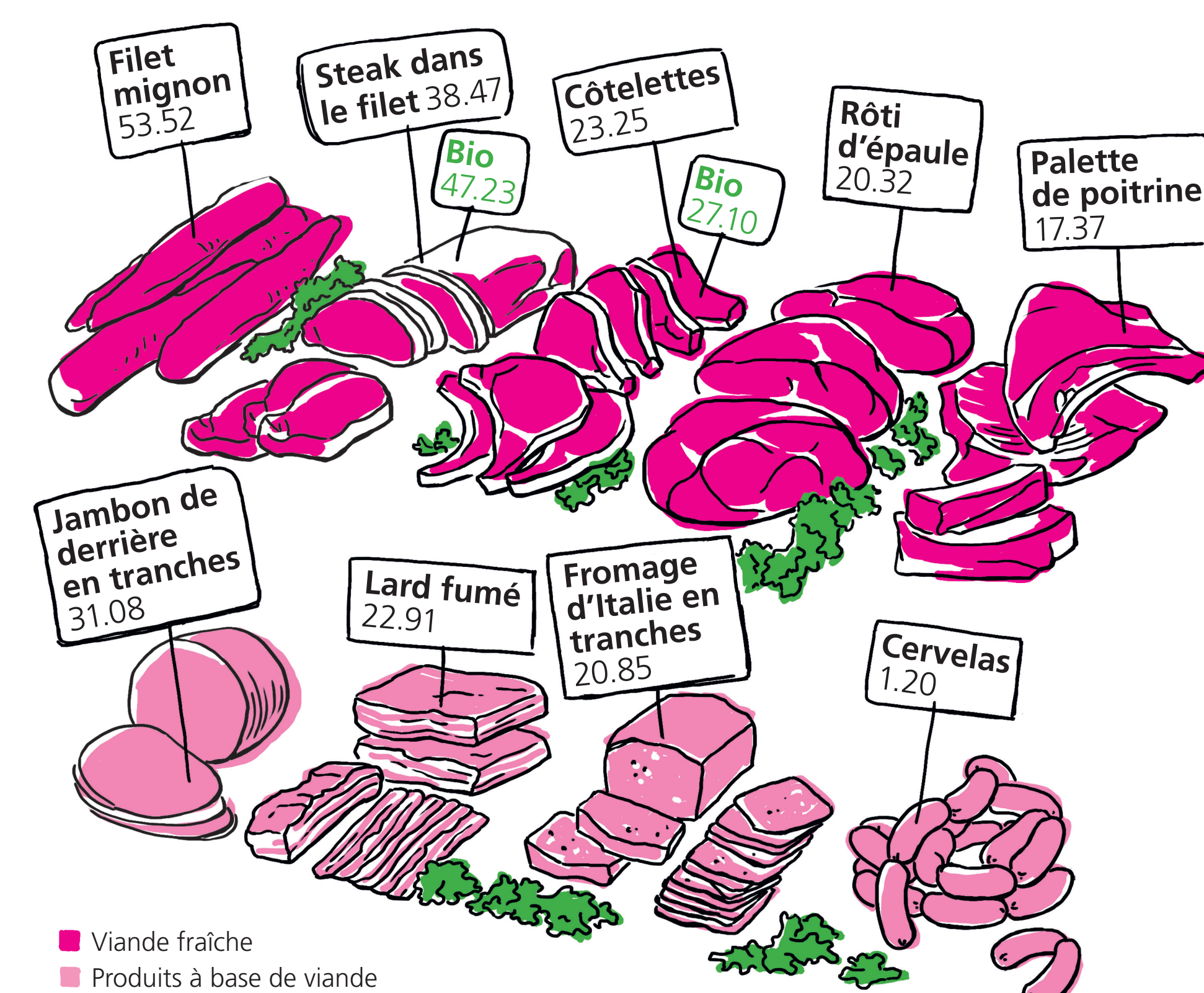
Viande de porc vendue au détail

de production suisse et d'importation en tonnes poids prêt à la vente



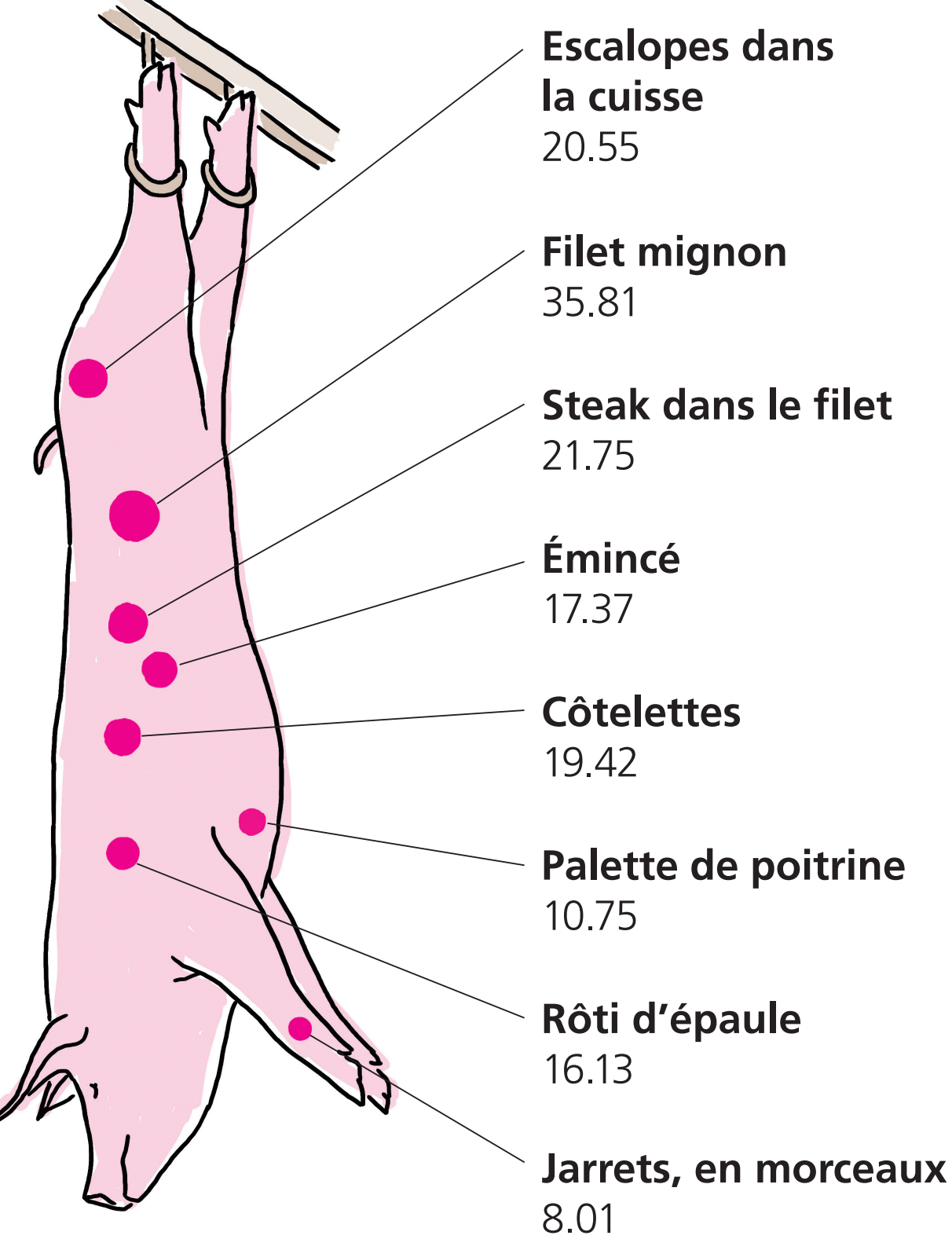
Prix à la consommation

Prix en Suisse, discounters non inclus en CHF/kg, CHF/100g (saucisses et salami)



Prix de gros pour la restauration

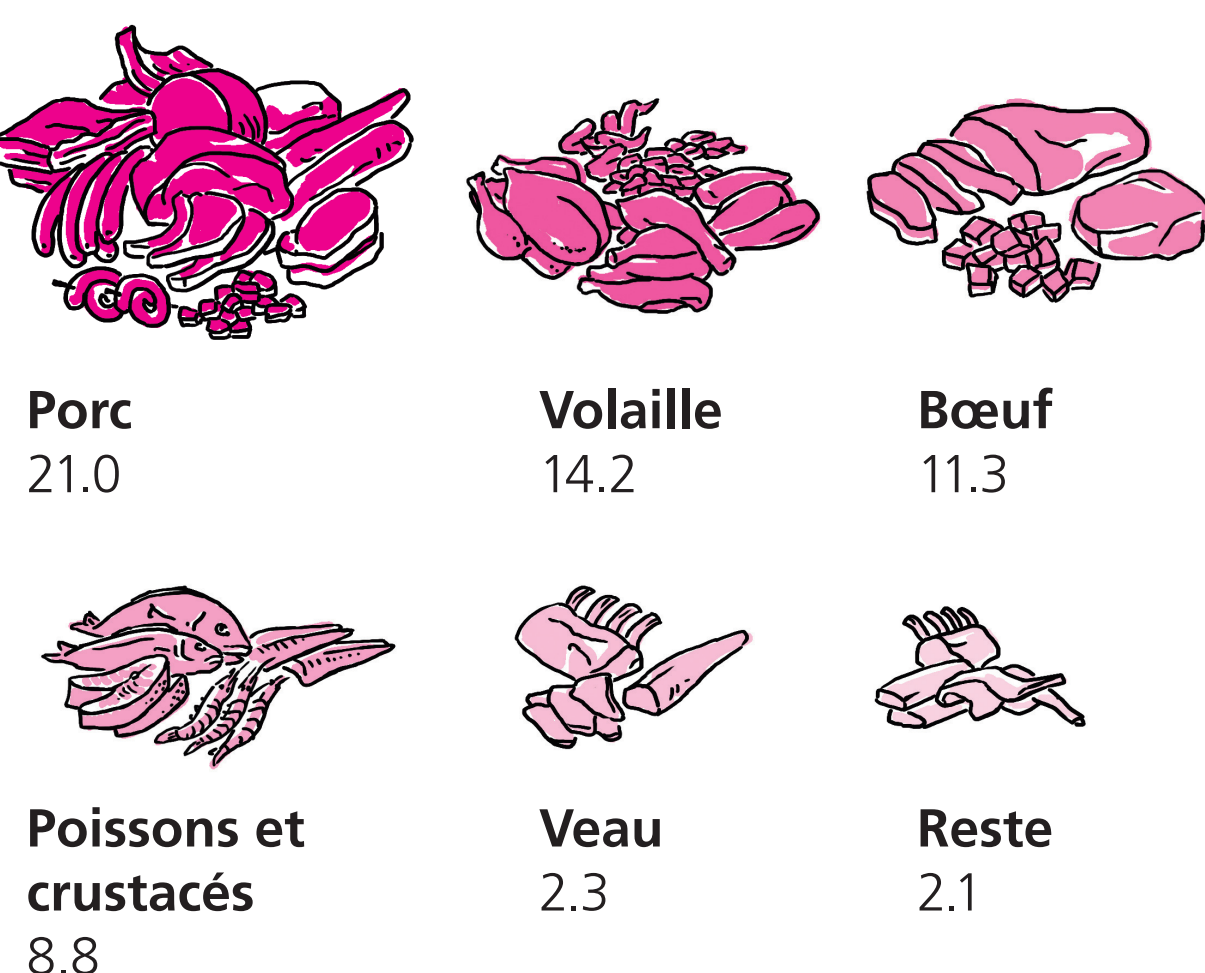
Prix en Suisse en CHF/kg



5 Consommation

Consommation en Suisse

en kg par personne



Consommation dans d'autres pays

en kg par personne



1%
 Le filet mignon représente environ 1% (800g par animal) de la masse de la carcasse pesée à froid. Le filet en représente quelque 3% (2800g par animal).