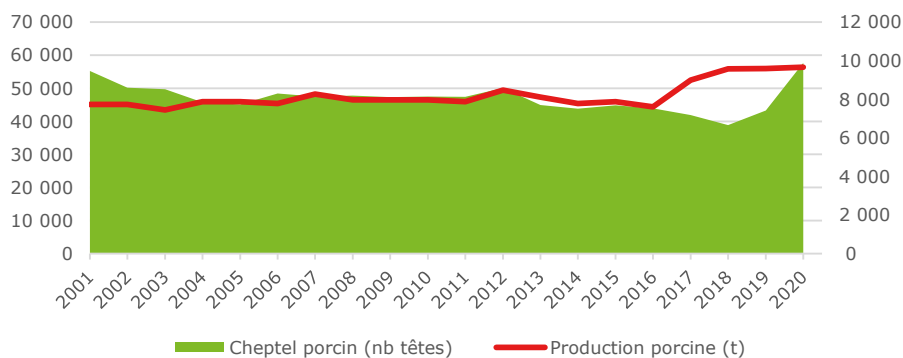
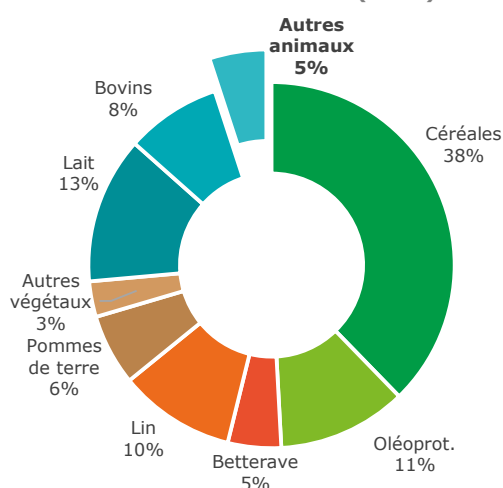


# - LES VIANDES BLANCHES DANS L'EURE -

## POIDS DE LA FILIÈRE DANS L'ÉCONOMIE AGRICOLE DÉPARTEMENTALE

Chiffre d'affaires ferme Eure (2018)



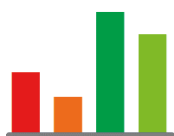
3 %

du chiffre  
d'affaires

12 980 t produites

La production euroise de viandes blanches provient de l'élevage porcin et de l'élevage de volailles. L'essentiel des volumes produits provient de l'élevage porcin.

## ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION

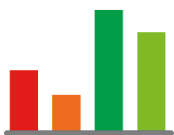


Au recensement de 2020, l'Eure compte **42 élevages porcins** qui détiennent **57 663 porcs**. Cela correspond à 8% de la production normande de porcs.

**19 élevages élèvent des truies**, qu'ils soient naisseurs stricts ou naisseurs-engraisseurs (avec des porcs à l'engraissement). Le nombre de truies élevées est en 2020 de 5 234 (9% des truies élevées en Normandie).



En 10 ans, l'effectif de porcs a progressé dans le département, passant de 47 458 à 57 663 porcs (+22%). Dans le même temps, le nombre d'élevages a fortement diminué, passant de 77 à 42 (ils étaient 171 en 2000), soit une baisse de 45% (40% à l'échelle normande). Les restructurations ou arrêts d'élevage, mais aussi les départs à la retraite de chefs d'exploitation dont les bâtiments trop vieillissants ne trouvent pas repreneur, expliquent cette diminution. L'élevage des porcs est une production exigeante sur le plan technique et économique.



Il n'est pas possible de suivre dans le temps la production départementale de volaille, les statistiques existant uniquement à l'échelle régionale. Toutefois, une estimation d'après les effectifs eurois et normands et la production normande donne, pour 2020, une **production euroise de 3 300 tonnes de volaille de chair en 2020**.

L'Eure est le dernier département normand producteur de volailles de chair avec 0,5 million de volailles de chair répartis dans **89 élevages**.



Entre 2010 et 2020, la production normande de volailles de chair augmente de 7% (largement portée par celle de poulets de chair qui constitue l'essentiel de la production et augmente de 16% sur la période). Dans le même temps, la production française n'a progressé que de 3% (11% pour le poulet de chair). Il est difficile d'évaluer l'évolution de la production euroise sur la même période. En effet, lors du précédent Recensement Agricole en 2010, les basses-cours entraient dans le champ des volailles renseignées, ce qui n'est plus le cas désormais.

## LE PROFIL DES EXPLOITATIONS

Au dernier Recensement Agricole, en 2020, on trouve :

**1 373** porcs en moyenne dans les 42 élevages en produisant

**5 773** poulets de chair et coqs en moyenne dans les 89 élevages en produisant

## ENVIRONNEMENT - AGRICULTURE BIOLOGIQUE - AUTRES VALORISATIONS

Les élevages porcins comme avicoles sont confrontés à la gestion des effluents, dans le cadre de la préservation de la ressource en eau, particulièrement dans les zones contraintes des bassins d'alimentation de captages. Le contexte de changement climatique confronte ces élevages à de nouvelles questions dans la construction des bâtiments.

La filière porc bio est très peu développée en Normandie. Il est commercialisé en circuits longs ou en circuits courts.

De même, la part du cheptel de volailles de chair bio est très faible. La quasi-totalité des éleveurs de volailles de chair bio normands pratiquent la vente directe ou les circuits courts, via un abattage à la ferme.

Des Indications Géographiques Protégées existent sur l'ensemble du territoire normand pour le Porc de Normandie et la Volaille de Normandie. Par ailleurs, quelques communes euroises entrent dans l'aire de l'IGP Volaille de Houdan.

D'après le dernier Recensement Agricole, la transformation de viande à la ferme progresse, sans toutefois pouvoir qualifier la production concernée. Les circuits courts progressent également.

## LES DÉBOUCHÉS - L'AVAL DE LA FILIÈRE

En **production porcine**, 3 types d'élevage existent :

- des élevages spécialisés en la production porcine, où les porcs représentent l'activité principale, voire la seule activité ;
- des ateliers complémentaires à un élevage laitier ;
- des ateliers complémentaires à une activité de grandes cultures, systèmes que l'on retrouve notamment dans l'Eure.

Les céréales produites sur l'exploitation sont souvent transformées sur place avec une fabrique d'aliments à la ferme. Près de la moitié des élevages normands sont naisseurs-engraisseurs, l'autre moitié se spécialise sur la phase d'engraissement.

95% de la production porcine régionale est commercialisée par des coopératives : les Organisations de Producteurs (OP), qui assurent également un appui technique. 6 de ces OP sont basées en Normandie.

En 2022, la Normandie ne compte plus qu'un site d'abattage : l'abattoir du Neubourg, avant l'ouverture d'un abattoir dans la Manche. Des établissements hors région travaillent également le porc normand, comme les établissements Harang (78).

En France, seulement un quart de la carcasse d'un porc est valorisé sous forme de viande fraîche (rôti, côtes de porc, ...), le reste l'est sous forme de produits transformés (jambons, saucisses, pâtés...). 12 établissements de transformation sont présents en Normandie. La consommation de viande de porc fraîche et de charcuteries est stable ces dernières années en France avec 31,5 kg par habitant et par an. C'est la première viande consommée.

Dans le domaine de la **volaille de chair**, avec l'augmentation de la production normande, un mouvement de renouvellement des générations d'éleveurs avicoles est en cours, avec d'une part des cessations d'activité de la part d'une génération âgée et, d'autre part, des installations avec des bâtiments neufs. Des ateliers volaille de chair ou poules pondeuses se développent également comme ateliers secondaires dans des exploitations auparavant spécialisées dans d'autres productions, lors d'agrandissements ou d'installations d'une nouvelle génération.

L'élevage avicole, auparavant très atomisé, a aujourd'hui pris deux orientations :

- l'une de type fermière qui valorise ses produits en circuits courts (vente directe notamment),
- l'autre s'articule autour d'une filière longue organisée. La production est alors intégrée.

La filière volailles est organisée en région avec divers opérateurs : fabricants d'aliment, accoueurs, organisations de producteurs, abatteurs et Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP Volaille de Normandie. Toute la filière est regroupée dans une interprofession : Avinormandie.

Il existe encore au moins un abattoir de volaille par département normand, même si tous ne sont pas de la même taille. Dans l'Eure, l'opérateur est la société Volailles Adrien Labrouche. Des abattages ont également lieu hors région. Enfin, une multitude d'exploitations sont agréées pour l'abattage à la ferme, dans des systèmes souvent en vente directe ou circuits courts. Les débouchés normands sont sur le marché intérieur ou européen. 2<sup>ème</sup> viande la plus consommée en France après le porc, la consommation moyenne est de 27,7 kg par habitant et par an.

## AUTRES PRODUCTIONS AVICOLES ET CUNICOLE

Dans l'Eure, il existe une production d'œufs de consommation. D'après le Recensement Agricole 2020, 99 élevages élèvent des poules pondeuses pour un cheptel de près de 300 000 têtes, soit en moyenne environ 3 000 poules par exploitation. Cela représente environ 1,5 % du produit agricole départemental.

La production d'œufs de consommation se diversifie et se segmente avec le développement des modes de production alternatifs (plein air, Label Rouge, bio, fermier, poule au sol...).

Il existe également une petite production de lapins dans l'Eure, avec une vingtaine d'élevages d'après les données du Recensement Agricole 2020, ceux-ci élèvent 1 313 lapines mères, soit un cheptel d'environ 65 têtes par exploitation. Ils contribuent pour une faible part à faire de la Normandie la 5<sup>ème</sup> région productrice de lapins en France.

*NB : Sur ces autres types d'élevage, il existe peu de données statistiques et les données du Recensement Agricole incluaient, au moins en 2010, les basses-cours, ce qui rend difficile le suivi précis des productions dans le temps.*

## ENJEUX ACTUELS

Risques liés aux épidémies animales (Fièvre Porcine Africaine en porcs, grippe aviaire en volailles)

Contexte économique compliqué pour des productions recourant fortement aux intrants (alimentation, énergie)

Maintien des filières sur le territoire

Programme régional de préservation et re-développement des races patrimoniales régionales : Porc de Bayeux, Poule & Coq du Merlerault, de Caumont, de Pavilly, de Crèvecœur, de Gournay, de race cotentine ; Canard de Rouen et Duclair, Oie normande et normande huppée, Lapin de Hotot et Lapin normand

## QUELQUES REPÈRES

57 660 porcs dont 5 230 truies dans 42 élevages (19 seulement élèvent des truies)

513 770 volailles de chair dans 89 élevages

12 980 tonnes de viandes blanches produites

Un outil d'abattage local dans chacune des productions

Une transformation à la ferme et des circuits courts qui se développent

3 % du produit agricole départemental

Diverses races patrimoniales normandes

Sources : CANs, AGRESTE, DRAAF, Agence Bio, INAO, FAM

Traitement : Chambres d'agriculture de Normandie

## - Étude prospective l'Agriculture de l'Eure en 2040 -

Travail réalisé dans le cadre de la convention  
Chambre d'Agriculture - Département de l'Eure

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté Équité Prospérité

