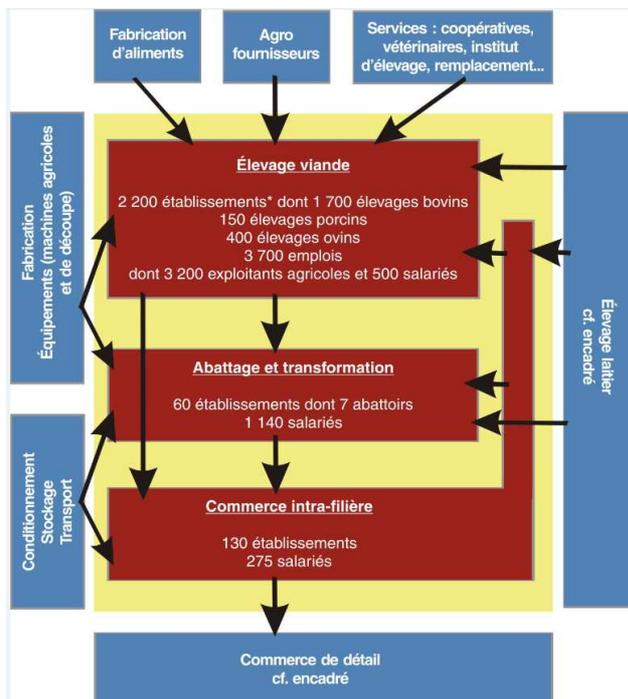


La filière viande franc-comtoise d'abord connue pour son porc sous signe de qualité

La filière viande, qui intègre tous les métiers de l'élevage, l'abattage, la première transformation jusqu'à la commercialisation est peu développée en Franche-Comté. Avec 2 400 établissements et près de 5 100 emplois dont 1 915 salariés elle représente 0,7 % de l'emploi salarié marchand de la région. Bien que 80 % des exploitations agricoles soient orientées vers l'élevage de bovins, la filière viande franc-comtoise est d'abord connue pour son porc de qualité.

Schéma de la filière viande



Lecture : en jaune sur le schéma, la filière viande, correspondant au champ de l'étude

Note : *certains élevages ont plusieurs ateliers avec des espèces différentes. Par exemple : bovins viande - ovins.

Source : Insee, Clap 2012 ; Agreste, RA 2010, BDNI 2013

En 2012, 2 200 exploitations agricoles élèvent des animaux destinés à la production de viande (bœuf, porc, mouton...). Cela représente moins du quart des structures agricoles de la région. Ces exploitations agricoles, essentiellement situées en Haute-Saône, sont à plus de 80 % orientées vers l'élevage de bovins. L'élevage de bovins est l'activité dominante de l'agriculture franc-comtoise. Néanmoins, il est principalement orienté vers la production de lait avec des bovins de race montbéliarde. Ainsi, les élevages laitiers participent également à la production de viande et les deux tiers des bovins élevés dans la région et abattus chaque année sont de race laitière contre moins de la moitié en moyenne nationale. Sur 250 000 vaches élevées en Franche-Comté, moins de deux sur dix sont spécifiquement destinées à la production de viande.

La Franche-Comté compte peu au niveau national dans la filière porcine. Cependant la filière viande franc-comtoise est connue pour son porc sous signe de qualité. Cette filière est bien organisée et bien intégrée dans la région. Tous les acteurs qui en font partie interviennent localement de façon complémentaire, de l'élevage à la fabrication de produits finis. L'élevage ovin régresse de manière régulière et celui de chèvres destinées à la viande est marginal tout comme la production de poulets. La production de ces élevages, souvent de dimension modeste, est essentiellement valorisée dans des circuits de proximité.

La région compte sept abattoirs dont cinq multi-espèces et deux spécialisés dans l'abattage de porcs. Ces établissements répondent en grande partie à des besoins locaux. D'autres établissements interviennent dans le fonctionnement de cette filière comme les établissements qui fournissent le fourrage, ceux qui transforment la viande, ceux qui la vendent et ceux qui sont spécialisés dans le commerce d'animaux vivants. Au total en Franche-Comté, 2 400 établissements participent aux activités de la filière viande.

Mentions

Insee Franche-Comté - Analyse n°11

«La filière viande franc-comtoise d'abord connue pour son porc sous signe de qualité» est consultable en ligne : www.insee.fr/fc rubrique publications.



Cette publication a été faite en partenariat avec la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Franche-Comté

Contact



Agnès BOUDAQUIN

Attachée de presse

Insee Franche-Comté

Tél. : 03.81.41.61.78. - Fax : 03.81.41.61.99.

- Miel : agnes.boudaquin@insee.fr