

Édito

L'année 2021 se termine avec des cours bien en dessous des prix de revient, ce qui entraîne une crise importante au niveau de l'élevage. Cette crise est liée à un effet ciseau avec la baisse des cours et la forte augmentation des matières premières.

Même si au niveau régional la production se maintient en 2021, cette crise risque d'engendrer des arrêts de production en 2022. En 2022, le maillon de l'élevage va devoir également intégrer :

- l'arrêt de la castration à vif des porcelets. La castration étant indispensable pour le maintien de la qualité (qualité et quantité des gras, élimination du risque d'odeur, etc.) de nos productions sous SIQO (IGP Jambon de Bayonne, IGP porc du Sud-Ouest, AOP Kintoa, Labels Rouges, etc.), le respect des nouveaux protocoles va engendrer des surcoûts au niveau de la production.
- la mise en place de la loi Egalim 2 : mise en place de contrat en lien avec des indicateurs de coûts de production.

Concernant l'aval, après une baisse en 2020, le nombre de jambons mis au sel par la filière Jambon de Bayonne IGP est en augmentation en 2021. La filière poursuit ses travaux concernant la mise en place d'une démarche RSE collective (Responsabilité Sociétale des Entreprises) visant la réassurance du consommateur en ce qui concerne les attentes sociétales (environnement, bien-être animal, etc.) tout en assurant le revenu des acteurs.

Pierre Moureu,

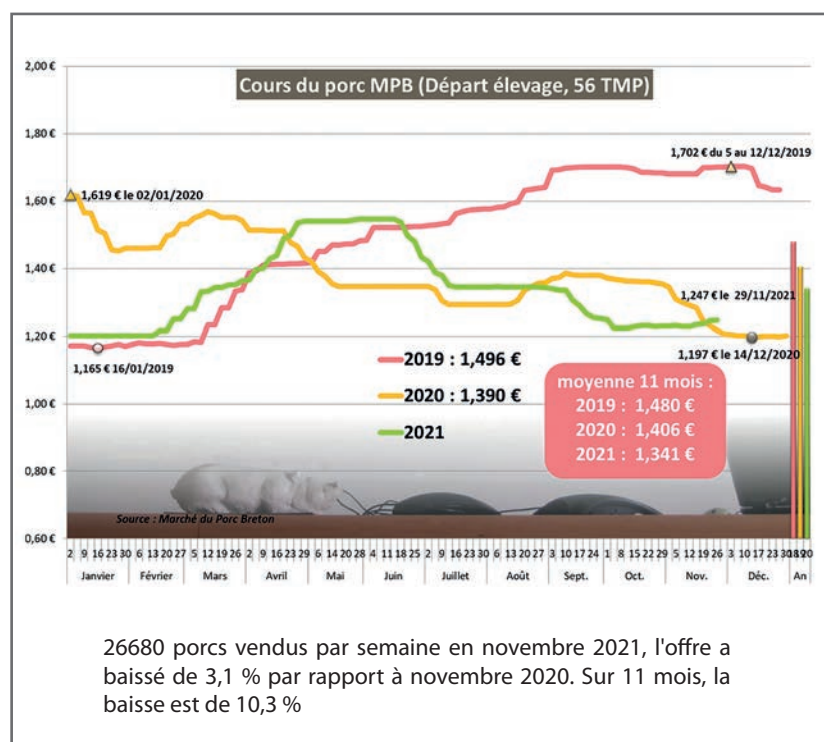
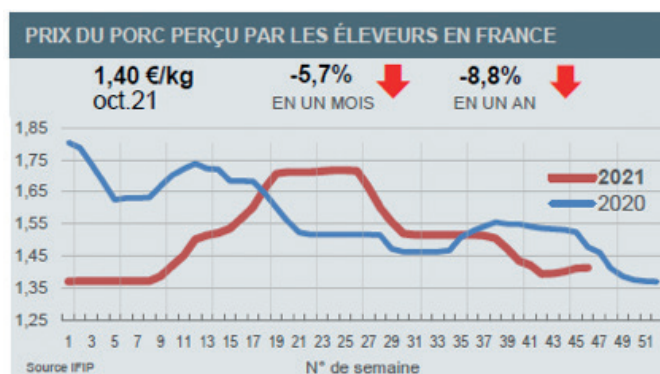
Président du Comité d'Orientation Économie et Développement de la Chambre d'Agriculture

■ Évolution des cours

Cours du porc

Les épidémies de Covid-19 et de FPA en Europe et en Allemagne en particulier entraînent de lourdes conséquences sur les prix du porc. Le prix a subi également les conséquences de la réduction importante des exportations de viande porcine vers la Chine.

Le prix moyen 2021 s'élève à 1,332 euro, en baisse de 5,8 centimes (- 4,2 %), niveau de prix totalement insuffisant compte tenu des coûts de production qui n'ont cessé d'augmenter depuis le début de l'année.

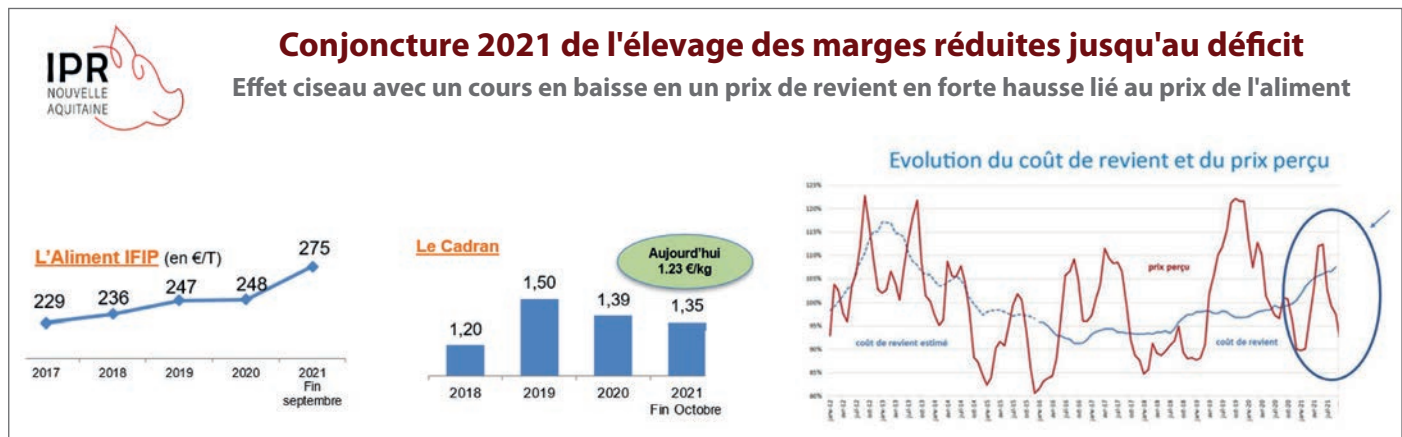
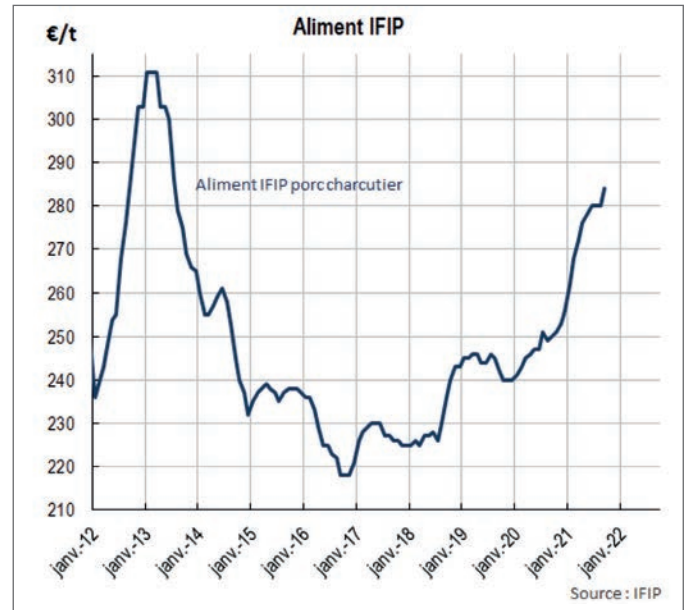
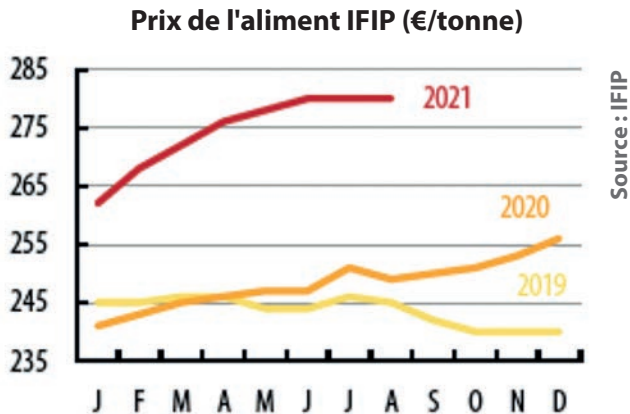


26680 porcs vendus par semaine en novembre 2021, l'offre a baissé de 3,1 % par rapport à novembre 2020. Sur 11 mois, la baisse est de 10,3 %



Aliment

Augmentation du coût de l'aliment « IFIP » : + 12,4 % d'août 2020 à août 2021 qui s'accroît en fin d'année 2021.



■ Production et Abattage en Nouvelle Aquitaine



Avec une production autour de 1 500 000 porcs charcutiers (3^{ème} région française) et des abattages autour des 2 200 000 porcs charcutiers, les prévisions de production semblent être stables en 2021.

Les démarches qualité et les actions mises en place par la filière et l'interprofession depuis plus de 30 ans permettent de maintenir le potentiel de production :

- des démarches qualité sous SIQO : IGP Jambon de Bayonne, IGP Porc du Sud-Ouest, Labels Rouges, AOP Kintoa pour la filière porc basque, etc.

- des outils financiers avec la participation du Conseil Régional : FRISIPP, fond de caution.

Le renouvellement générationnel constitue toutefois un enjeu important pour la filière au cours des prochaines années. Cependant, la crise actuelle risque entraîner des baisses de production début 2022.

Des évolutions vont également arriver pour la production en 2022 avec :

- **L'arrêt de la castration des porcelets à vif.** Suite aux annonces ministérielles d'interdiction de castration à vif des porcelets au 1^{er} janvier 2022, un travail a été mené collectivement au niveau des 4 interprofessions du grand sud (IPR Nouvelle-Aquitaine, Interporc Rhône-Alpes, Ipal et Midiporc), en partenariat avec l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse afin de trouver des solutions

pour pouvoir poursuivre la castration dans le respect de la réglementation.

En effet, **la castration est obligatoire dans les cahiers des charges de nos filières sous SIQO** : Jambon de Bayonne IGP, Porc noir de Bigorre AOP, Porc basque Kintoa AOP, Porc du Sud-Ouest IGP et l'ensemble des Label Rouge.

Si l'utilisation de viandes issues de mâles entiers apparaît comme une solution envisageable pour certains débouchés, elle est incompatible avec la production des jambons de Bayonne :

- **Qualité de la viande** : la qualité et la quantité de gras des viandes issues de mâles entiers sont incompatibles aujourd'hui avec la fabrication des salaisons sèches. Un jambon de mâle entier ne contient pas suffisamment de gras indispensables à la production du jambon sec.

- **Risque d'odeur**: le fait de ne pas castrer les porcelets peut entraîner un pourcentage significatif de porcs à la viande odorante, qui ne peuvent pas être utilisés dans la plupart des produits car entraînant un rejet par le consommateur.

Ainsi, deux protocoles avec Analgésie et Anesthésie locale ont été validés au niveau national:

- Un protocole avec injection intra-testiculaire de LIDOCAÏNE

- Un protocole avec instillation le long du cordon testiculaire (après incision) de TRI-SOLFEN;

Ces protocoles sont mis en place dans les élevages après une formation faite en 2 temps.

- **La mise en place de la loi Egalim 2**: Egalim 2 va se traduire par la mise en place

de contrats entre les différents acteurs de la filière se réfèrent à des indicateurs de coûts de production au niveau de l'élevage.



■ Transformation



IGP Jambon de Bayonne

Après la baisse des entrées en salaison en 2020, les prévisions prévoient une augmentation de l'ordre de 10-12 % pour arriver à une production supérieure à de 900 - 910 000 jambons fin 2021.

La filière continue la mise en place de la démarche RSE collective, basée sur les thèmes suivants afin de répondre aux attentes sociétales

- ✓ Gouvernance
- ✓ Relations et conditions de travail
- ✓ Environnement
- ✓ Bien-être animal
- ✓ Qualité et Protection du consommateur
- ✓ Ancrage territorial et développement local.

En 2021, plusieurs entreprises représentant l'ensemble des maillons de la filière ont obtenu leur label RSE.

Au niveau produit, il y a eu la mise en place d'un jambon de Bayonne Premium et engagé RSE qui a été présenté le 26 novembre 2020.

Ce jambon premium s'appuie sur l'association de 3 signes de qualité (IGP jambon de Bayonne, IGP Porc du Sud-Ouest et le Porc Fermier Label Rouge) et sur un cahier des charges et une traçabilité renforcée. Il a aussi pour objectif de mettre en avant les éleveurs engagés dans les produits de qualité.

Les éleveurs de la filière ont été mis en avant lors d'une campagne de présentation de l'élevage sur la chaîne Youtube du Consortium du jambon de Bayonne avec la réalisation de plusieurs portraits consultables via le lien ci-dessous

<https://www.jambon-de-bayonne.com/communication/videos/>

■ Campagne "Portraits d'éleveurs"

La campagne de communication mettant en lumière 5 éleveurs de la filière Jambon de Bayonne a débutée le 10 février dernier avec la mise en ligne de la vidéo de Jérémy Lapeyre, éleveur de porcs fermiers à Orist. Celle-ci comptabilise déjà plus de 11 000 vues.

Nous vous partageons en avant-première les deux dernières vidéos que le grand public découvrira aux mois d'avril et mai prochain.

Associé à l'IVSO (Interprofession des Vins du Sud-Ouest) et au PALSO (Palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest), le Consortium du Jambon de Bayonne participe à un programme européen d'information et de promotion en faveur de ces AOP et IGP du Sud-Ouest sur les marchés français et belge.

Le programme de promotion aux Etats Unis se poursuit malgré les problèmes liés à la crise sanitaire actuelle.



Portrait de Corinne et Joël Ferrand



Portrait de Yves Debien et Éric Sabourin