



La production de porcs lourds en Italie



La production porcine italienne poursuit une croissance modérée, de l'ordre de 2 à 3 % par an, avec 13,3 millions de têtes abattues en 2002. Les principales caractéristiques de cette production sont reprises dans le tableau ci dessous.

		2000	2001	2002
Production (PIB)	(1 000 tec)	1 401	1 423	1 466
Consommation par habitant	(kg/an)	36,5	37,9	38,6
Auto approvisionnement	(%)	66,5	65,0	66,5
Importations	(1 000 tec)	840	930	907
Exportations	(1 000 tec)	133	165	170

Source Eurostat

«Porc lourd» et «Porc standard» : deux circuits de production bien distincts

La particularité de la production italienne réside dans l'élevage de porcs lourds, dont le poids vif à l'abattage est de 160 kg en moyenne. Cette production, traditionnelle, couvre 11 régions sur 20, et représente environ 7,5 millions de porcs produits par an. Face à ce circuit «porc lourd» très organisé, le circuit 'standard' de porcs abattus autour de 110 kg de poids vif, situé dans le «talon» de l'Italie, la Sicile et la Sardaigne, ne représente que 4 millions de porcs par an. La production de porcs « mi-lourds », abattus autour de 130 kg de poids vif, est apparue depuis deux ans, mais demeure à l'état de niche.

Une production réglementée pour une meilleure valorisation des carcasses lourdes

La production de porcs lourds suit le règlement n° 2081/92/CE qui autorise la production de jambon sec sous Appellation d'Origine Contrôlée avec les Prosciutto *Parma* et *San*

A retenir

La production de porcs lourds traditionnelle, représente environ 7,5 millions de porcs produits par an. La valorisation des jambons représente à elle seule 50 % de la valeur totale de la carcasse, le reste étant valorisé en charcuterie. Le prix de base de la rémunération des éleveurs est fixé chaque semaine et correspond à un prix de base classe R, pour un poids vif de 160 kg. A ce prix de base, s'ajoutent des plus-values fixées pour l'année par un contrat signé entre l'éleveur et l'abattoir.



Répartition régionale de la production de porcs lourds

Daniele (respectivement 10 millions et 2 millions de pièces par an), et des productions plus locales comme le *Modena* ou le *Carpegna* (0,5 million de pièces au total). Près

Alexia AUBRY



de 5500 élevages naisseurs et/ou engraisseurs sont impliqués dans cette démarche, et réalisent 65,3% de la production totale. Les porcs doivent atteindre 160 kg à 9 mois d'âge au minimum, en

étant rationnés avec un aliment constitué à partir d'une liste de matières premières réglementée.

La valorisation des jambons représentée à elle seule 50 % de la valeur totale de la carcasse. Ces jambons sont exempts de tout défaut de qualité de viande (PSE ou DFD), grâce à la mise en place de lignées génétiques particulières développées par l'ANAS*, à partir de verrats terminaux Duroc et Large White italiens. Le reste de la carcasse est valorisé en charcuterie, par des produits également sous Appellations d'Origine Contrôlée comme la *Pancetta Piacentina*, ou Identifications Géographiques Protégées comme *Zampona Modena* et *Mortadella Bologna*.

Des plus-values oui, mais sous contrat

Le prix de base de la rémunération des éleveurs est fixé chaque semaine dans une des trois places italiennes de Modena, Mentona et Milano, et correspond à un prix de base classe R, pour un poids vif de 160 kg. A ce prix de base, s'ajoutent des plus-values fixées pour l'année par un contrat signé entre l'éleveur et l'abattoir. Ces plus-values dépendent de l'approvisionnement (nombre d'animaux et homogénéité par lot, fréquence des ventes), de la qualité des carcasses (variable selon les marchés) et de la qualité de la viande (en particulier épaisseur et consistance du gras, présence de défauts). ■

Informations recueillies auprès du D^r Luca Buttazzoni, Directeur Technique de l'ANAS*

Contact :
alexia.aubry@itp.asso.fr

*ANAS : Association Nationale des Eleveurs de Porcs. Constituée d'une quarantaine d'associations régionales, elle a en charge la tenue des livres généalogiques porcins, et œuvre pour le développement de la production porcine et l'amélioration de la qualité de la viande.