

échanger
comprendre
progresser

Valorisation des produits de l'agriculture fribourgeoise

Etude FILAGRO sur mandat de la Direction des Institutions,
de l'agriculture et des forêts de l'Etat de Fribourg

Rapport final

Filière viandes bovine et porcine



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Impressum

Éditrice AGRIDEA
Avenue des Jordils 1
CH-1006 Lausanne
Tél. +41 (0)21 619 44 00 / Fax +41 (0)21 617 02 61
contact@agridea.ch / www.agridea.ch

Date 14 septembre 2016

Auteur-es Sophie Révion, Pascal Python AGRIDEA

Rédaction Pascal Python, Sophie Révion, AGRIDEA

Mise en page AGRIDEA

Impression Atelier de reproduction, AGRIDEA
© AGRIDEA, septembre 16
ISO 9001 – eduQua

Sans autorisation expresse de l'éditeur-trice, il est interdit de copier, ou même de diffuser de toute autre manière, cette brochure ou des parties de cette brochure.
Les informations contenues dans cette publication sont sans garantie.
Seule la législation y relative fait foi.

Table des matières

1	Introduction.....	5
1.1	Les objectifs de l'étude.....	5
1.2	La démarche et son organisation.....	5
2	Méthode.....	6
2.1	Recherche documentaire et entretiens d'experts.....	6
2.2	Dessiner le schéma préliminaire de la filière et de ses sous-filières.....	6
2.3	Analyse stratégique de chaque sous-filière.....	7
2.4	Validation au cours d'ateliers.....	7
3	La filière viandes dans son ensemble.....	8
3.1	Les cartes des filières suisses des viandes bovine et porcine.....	8
	Production.....	9
	Labels.....	9
	Marchés publics surveillés.....	9
	Abattage et découpe.....	9
	Distribution.....	10
3.2	La segmentation de l'offre de viandes en Suisse.....	11
	Le positionnement des labels nationaux et des marques régionales.....	12
	Prix payés aux producteurs pour des viandes labellisées en Suisse.....	12
	Le cycle du porc.....	13
3.3	Consommation de viande en Suisse.....	14
	Prix de vente au détail des viandes en Suisse.....	15
4	Evolution des abattoirs dans le canton de Fribourg.....	16
5	La filière bovine du canton de Fribourg.....	19
5.1	Production du cheptel bovin.....	19
	Localisation du cheptel bovin.....	19
	Evolution du cheptel bovin.....	20
	Répartition des vaches laitières par race.....	20
	Veaux mâles issus de races laitières.....	21
5.2	Potentiel d'abattage annuel de bovins en fonction du cheptel actuel.....	21
5.3	Flux d'animaux et de viande pour les bovins.....	22
5.4	Besoins en viande bovine dans le canton.....	22
	Besoins en viande bovine des consommateurs.....	22
	Comparaison entre les besoins et le potentiel d'abattages.....	23
	Offre en viandes bovines aux consommateurs.....	23
5.5	Synthèse pour la filière bovine cantonale.....	24
5.6	Analyse SWOT de la filière viande bovine du canton de Fribourg.....	25
6	La filière porcine du canton de Fribourg.....	27
6.1	Production du cheptel porcin.....	27
	Localisation du cheptel porcin.....	27
	Evolution du cheptel porcin.....	27
6.2	Potentiel d'abattages porcins.....	28

6.3	Flux d'animaux et de viande pour les porcs	29
6.4	Mise aux normes 2018	29
6.5	Valorisation du petit-lait.....	31
6.6	Besoins en viande porcine dans le canton	32
	Comparaison entre les besoins et le potentiel d'abattages	32
6.7	Synthèse pour la filière porcine cantonale	32
	Offre en viandes porcines et charcuterie en magasins.....	33
	La question de la charcuterie AOP.....	34
6.8	Analyse SWOT de la filière viande porcine du canton de Fribourg	34
7	Conclusions	36
8	Axes stratégiques des filières viande bovine et viande porcine du canton de Fribourg	37
	Axe stratégique 1 : Renforcer les circuits courts (viande bovine / viande porcine)	38
	Axe stratégique 2 : Reconstruire une filière régionale porcine.....	41
9	Bibliographie.....	44
10	Annexes.....	45
	Présentation de la méthode de calcul du potentiel d'abattage annuel en fonction du cheptel actuel.....	45

1 Introduction

Cette étude a été réalisée à la demande de l'Etat de Fribourg afin d'établir une analyse approfondie des filières de produits agricoles fribourgeois.

Avec la PA 14-17, le canton de Fribourg perd des paiements directs. Le montant total 2014 est de 191 millions de francs, alors qu'en 2013 il s'élevait à 197 millions de francs. Il sera difficile pour les agriculteurs fribourgeois de compenser toute les pertes, subies essentiellement par la suppression des contributions UGBFG (unité de gros bétail fourrage grossier).

Le canton de Fribourg veut, comme le stipule le rapport agricole quadriennal, défendre la plus-value que représente la production agricole fribourgeoise, car c'est à ce prix seulement que la dépendance économique des agriculteurs vis-à-vis des paiements directs actuellement constatée n'augmente pas, voire diminue.

Dans ce contexte, le canton de Fribourg réalise une étude de marché qui permettra de définir des pistes stratégiques par filière.

Cette étude porte sur les filières suivantes :

- lait et produits laitiers (en tant qu'alternative ou complément à la production de fromages AOP),
- viande bovine et viande porcine,
- volailles de chair,
- légumes,
- pommes de terre,
- céréales panifiables.

1.1 Les objectifs de l'étude

L'objectif général est d'évaluer la situation actuelle de la mise en valeur des produits et de rechercher les stratégies possibles pour améliorer les prix payés aux producteurs. Il s'agit aussi d'établir des bases pour mobiliser au mieux les outils et moyens de la politique agricole cantonale.

Plus précisément, l'étude doit :

1. Identifier pour le canton le portfolio actuel des principaux produits mis en marché pour chaque filière, en distinguant les différents canaux de commercialisation : ventes en grande distribution, ventes dans la restauration collective, ventes dans la restauration privée, vente directe et agriculture contractuelle de proximité (paniers).
2. Identifier les groupes stratégiques pour chaque sous-filière, leur position concurrentielle, leurs forces et leurs faiblesses, les opportunités et menaces (notamment celles liées à PA 14-17), leurs perspectives et adaptations attendues. Quel est leur positionnement marketing? A quels besoins et attentes des consommateurs répondent-ils ? Les segments de marché sont-ils porteurs ? Quelle est la stratégie de promotion privée (labels, marque régionale, marques de transformateur, marques de distributeur, etc.) et les actions entreprises?
3. Identifier les axes stratégiques possibles offrant des perspectives de meilleure valorisation des produits auprès des consommateurs et de prix payés aux agriculteurs.
4. Identifier les attentes des professionnels vis-à-vis du canton, en matière de soutiens financiers et non-financiers, dans le cadre de la politique agricole cantonale, afin de coordonner l'effort privé et public.
5. Apporter des éléments d'information fiables pour aider le canton de Fribourg à ajuster sa stratégie de soutien à la production et à la promotion et à accompagner au mieux les entreprises de transformation dans leurs projets pour une meilleure valorisation des produits.

1.2 La démarche et son organisation

Le mandat est réalisé conjointement par AGRIDEA et la HAFL. Les filières étudiées ont été réparties entre les deux organisations. AGRIDEA apporte son expertise méthodologique pour la construction des questionnaires pour les entretiens et le traitement des données, sur une base systématique permettant l'élaboration d'une vision commune.

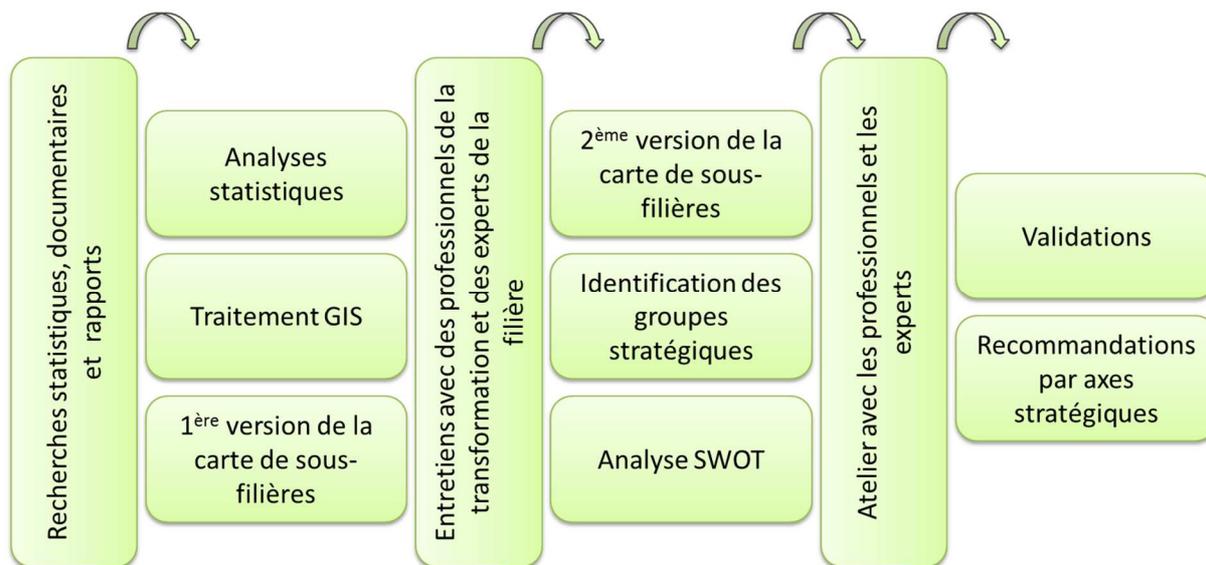
Le présent rapport concerne les filières de viande bovine et porcine. L'état des lieux établi par l'équipe de projet a été ensuite complété, validé et discuté durant un atelier réunissant les professionnels. La section 2 présente la méthode dans son ensemble.

2 Méthode

La méthode est fondée sur l'analyse systématique des différents circuits de mise en marché des produits des filières agricoles.

Développée par le groupe Marchés & Filières d'AGRIDEA à partir de la méthode «Value chain», elle comporte une succession d'étapes permettant d'établir une «carte» précise et complète de la filière, d'identifier les acteurs principaux et leur stratégie de développement, et d'apprécier les lignes de force et de faiblesse de chaque sous-filière.

Figure 1 : Démarche générale de la méthode



Traitement GIS : système d'information géographique

Analyse SWOT : analyse des forces/faiblesses/opportunités/menaces pour les filières

2.1 Recherche documentaire et entretiens d'experts

Il s'agit en premier lieu de collecter les données statistiques pertinentes pour chaque sous-filière (par exemple pour les produits laitiers, l'étude distingue le lait d'industrie, le lait livré aux fromageries pour les spécialités artisanales, les filières AOP ou IGP etc.). L'exercice est complexe car les données statistiques accessibles agglomèrent le plus souvent les données venant des différents circuits de mise en marché.

Dans la majorité des cas, il est possible de collecter l'information pertinente mais celle-ci est le plus souvent dispersée et mal mise en valeur.

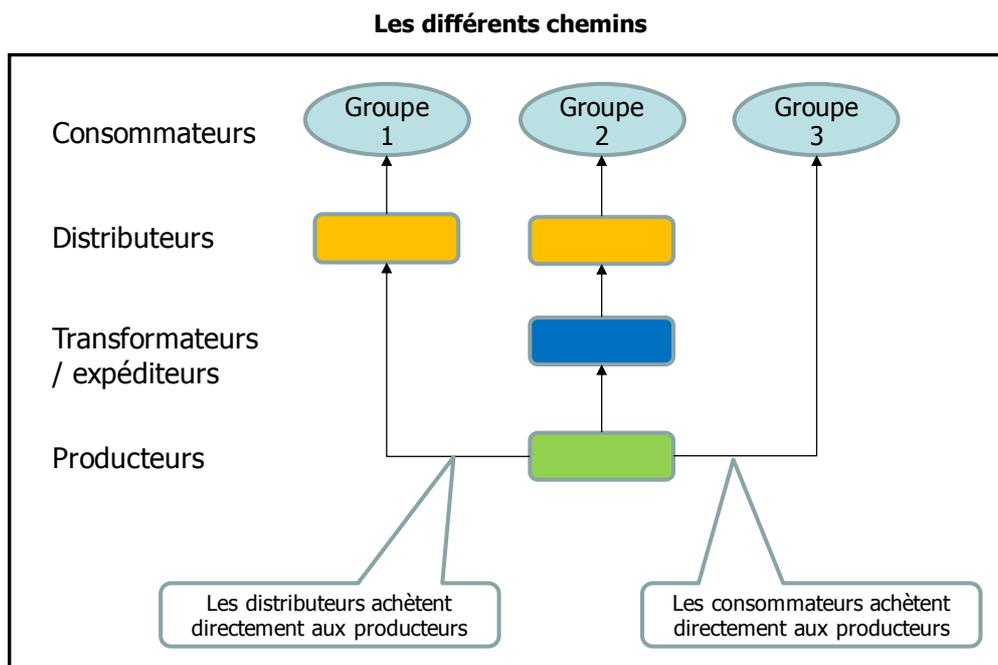
Il est donc indispensable dans un deuxième temps de collecter des informations non confidentielles mais peu documentées, afin de désagréger les données et de les attribuer à chaque circuit de mise en marché. Les entretiens d'experts permettent d'établir des ordres de grandeur plausibles.

2.2 Dessiner le schéma préliminaire de la filière et de ses sous-filières

La «carte» de la filière est une pièce maîtresse de la méthode (figure 2). Elle offre une vision de la filière, qui une fois validée par les professionnels, sera susceptible de porter l'analyse stratégique. Elle précise :

1. les différentes fonctions dans le sous-secteur;
2. les différents acteurs;
3. le marché final;
4. les circuits de produits.

Figure 2 : Construction de la carte de filière à l'aide de la méthode «Value chain»



2.3 Analyse stratégique de chaque sous-filière

Au sein des sous-filières, des groupes stratégiques d'acteurs peuvent être identifiés. Ces groupes stratégiques sont définis suivants leur portefeuille produits, leur stratégie commerciale et leurs clients.

L'analyse forces/faiblesses/opportunités/menaces (analyse SWOT) vient en complément de cette analyse. L'analyse SWOT est un instrument stratégique de planification, elle permet d'identifier les facteurs internes et externes, essentiels au succès présents ou potentiels de la filière. Cette analyse permet également aux professionnels de porter un jugement à distance et de partager leurs visions afin d'enrichir la perception commune.

2.4 Validation au cours d'ateliers

Suite à cet état des lieux, une analyse stratégique est conduite durant un atelier. L'objectif de cet atelier est en premier lieu de valider les premiers résultats de l'étude et de vérifier que les participants ont une vision commune de la situation actuelle. L'analyse SWOT est discutée au cours de l'atelier, elle met en évidence le potentiel et les principales pistes de développement des sous-filières. Elle permet ainsi de déboucher sur des recommandations émanant des professionnels.

Les participants sont invités en premier à répondre par sous-groupe aux questions suivantes :

Au sein de la **sous-filière XY**, quels sont les potentiels et les contraintes pour les thèmes suivants :

- Stratégie de distribution, notamment des enseignes en grande distribution (dont hard discounters), dans l'industrie et dans la restauration ?
- Types de produits (qualité, diversification, innovation) ?
- Promesses et labels (notamment labels régionaux et bio) ?
- Evolution des structures de la production, de la transformation et de la distribution ?
- Nouvelle politique agricole 2014-2017 ?
- Ouverture des frontières (ALEA, OMC, etc.) ?

Dans un deuxième temps, sont également identifiées les attentes des professionnels concernant les soutiens du canton. Les professionnels sont invités individuellement à répartir 3 billets selon l'objet et le type de soutien souhaité de la part du canton, en indiquant l'échelon de la filière concerné.

Ces deux contributions des participants permettent d'identifier différents axes stratégiques, les actions correspondantes et les soutiens attendus du canton.

3 La filière viandes dans son ensemble

Avant de présenter les résultats spécifiques au canton de Fribourg (dans les sections 4 à 6), il est nécessaire de rappeler les caractéristiques-clés des filières viandes en Suisse. C'est l'objet de cette section.

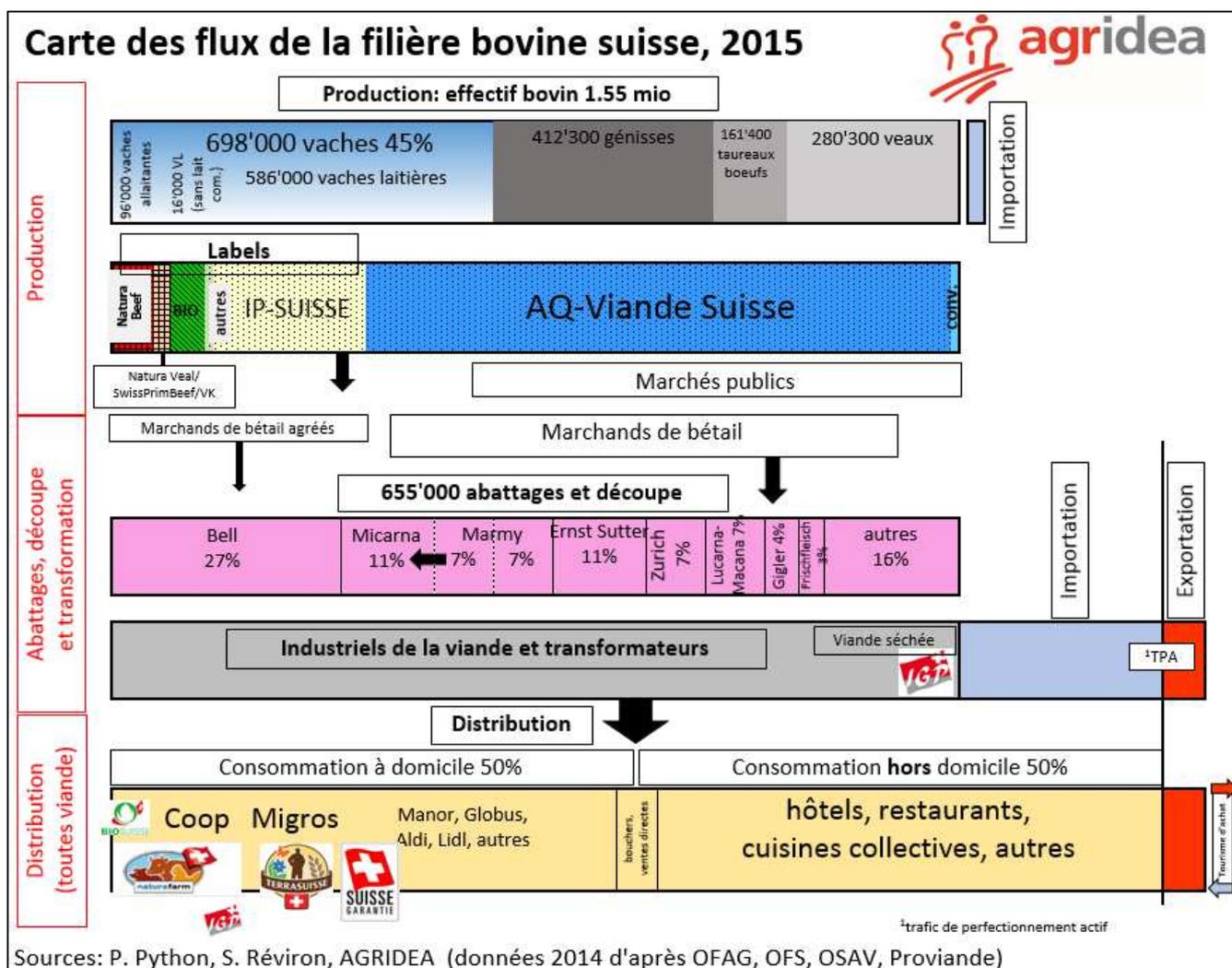
3.1 Les cartes des filières suisses des viandes bovine et porcine

La filière viande est très importante dans l'économie suisse. Elle représente plus d'un quart de la valeur (aux prix courants) de la production agricole qui s'élève à 10.5 milliards CHF. Les filières bovine (12.5%) et porcine (9.5%) sont les deux poids lourds de la viande.

A l'aide des cartes (figures 3 et 4) établies au niveau national, nous avons tenté d'illustrer l'ensemble de la filière du producteur jusqu'au consommateur en passant par l'abattage et les différents canaux de mise en vente. Une des difficultés est d'estimer la répartition entre la production conventionnelle (AQ-Viande Suisse) et les productions labellisées (IP-Suisse, Bio Suisse, Natura-Beef, SwissPrimBeef, Naturafarm, etc.), puis d'identifier les canaux de commercialisation.

Ces cartes sont établies au niveau national et doivent être validées en tant que référence avant toute analyse cantonale. C'est un exercice difficile du fait de la complexité des filières, de la confidentialité de l'information sur les parts de marché. Les cartes de flux de la filière cantonale avec des données clés quant à la production, aux abattages potentiels et effectifs, ainsi que les besoins de consommation exprimés en têtes sont présentées dans les sections 5.4 et 6.6.

Figure 3 : Carte de la filière bovine en Suisse, 2015



Production

Le marché de la viande bovine est fortement lié à la production laitière. Presque la moitié du cheptel bovin est constituée de vaches (39% de laitières et 6% d'allaitantes). La composition des 1.55 millions de bovin est détaillée au niveau production dans la figure 3. Avec des vaches laitières de plus en plus productives, l'effectif total des bovins laitiers a tendance à diminuer depuis 2012, d'où un manque pour la viande de transformation compensée par une importation de demi-carcasses de vaches (14'000 t) en 2014. Les vaches de réforme, les veaux et génisses excédentaires ou exclus de la remonte, terminent leur carrière dans le circuit carné.

Le solde de l'effectif bovin (génisses, taureaux, bœufs et veaux) représente le 55% de l'effectif bovin. Converti en poids mort, l'offre totale en viande bovine est constituée par 22% de viande de veau, 42% de viande de bétail d'égal (génisse, taureau et bœuf) et 36% viande de vaches de réforme.

Labels

Le « label » Assurance Qualité Viande Suisse géré par l'Union Suisse des Paysans s'est imposé comme viande « standard » pour environ les 2/3 des bovins et porcins. L'une des exigences principales d'AQ-Viande Suisse est le respect des prestations écologiques requises (PER) pour obtenir les contributions fédérales. Toutefois, il existe un très faible pourcentage d'exploitations ne touchant pas de contributions qui commercialisent leurs animaux de boucherie hors AQ-Viande Suisse (voir étiquette « conventionnel » dans les cartes filières). Le tiers restant des animaux appartient aux labels IP-SUISSE, aux groupe de labels appartenant à Vache Mère Suisse (Natura-Beef, Natura-Veal, SwissPrimBeef, SwissPrimVeal, VK Natura et SwissPrimPorc), AgriNatura (canaux de vente Volg, TopShop, visavis), NatureSuisse (exclusivement commercialisé par Aldi Suisse) et les labels biologiques (Bio Suisse, Fidelio, Bio Weide-Beef, KAGfreiland) et aux autres labels à caractère régional comme par exemple la viande de nos Monts (zone de production sur Vaud et en partie Fribourg) et le label Fleur d'Hérens du Valais lié à la race bovine d'Hérens. La liste des labels n'est pas exhaustive. Un paragraphe dans la section 3.2 donne des informations supplémentaires sur le positionnement des labels nationaux et des marques régionales.

Il existe à ce jour 9 spécialités carnées certifiées IGP en Suisse mais aucune spécialité certifiée AOP. Quatre spécialités sont produites à base de viande de bœuf (Glarner Kalberwurst, St. Galler Kalbsbratwurst, viande des Grisons et viande séchée du Valais), et quatre à base exclusivement de viande porcine (Longeole, saucisse aux choux, saucisson vaudois, saucisson neuchâtelois) et la saucisse d'Ajoie fabriquée principalement à base de viande de porc avec 10% maximum de viande de bœuf. Environ 70% de la viande de porc est consommée sous forme de charcuterie (saucisse à rôti, cervelas, saucisses, etc.) en Suisse (figure 4).

Marchés publics surveillés

Les détenteurs de bétail bovin bénéficient d'un soutien sous forme de contributions de commercialisation pour leurs animaux vendus par voie de mise aux enchères sur les marchés publics surveillés. L'organisation des marchés publics et les mesures destinées à alléger le marché sont réglementées dans l'Ordonnance fédérale sur les marchés du bétail de boucherie et de la viande (OBB). Les marchés publics surveillés jouent un rôle majeur dans la formation des prix du bétail de boucherie par une taxation visuelle neutre du bétail (CH-TAX), confirmée après abattage, une transparence sur les prix du fait du mécanisme d'enchères publiques, et par des mesures pour l'allègement du marché. Les marchés assurent pour le producteur une garantie de prise en charge de ses animaux. La taxation ainsi que les mesures d'allègement sont assurées par l'interprofession Proviande.

Depuis 2000, les cantons organisateurs de marchés publics sont réunis sous une « communauté d'intérêts des marchés publics du bétail de boucherie » (CIMP : www.marchebetail.ch). Le maintien de marchés publics surveillés (gros bétail, veaux et moutons) dans les cantons organisateurs assure une concentration de l'offre en bétail et donc un grand choix d'animaux pour les marchands et autres acheteurs pour se procurer, par voie de mise publique, les animaux dont ils ont besoin. Le canton de Fribourg dispose de cinq places de réception pour l'organisation des marchés publics surveillés localisés sur la figure 10 dans les communes de Bulle, Châtel-St-Denis, Drognens, Fribourg et Plaffein.

Abattage et découpe

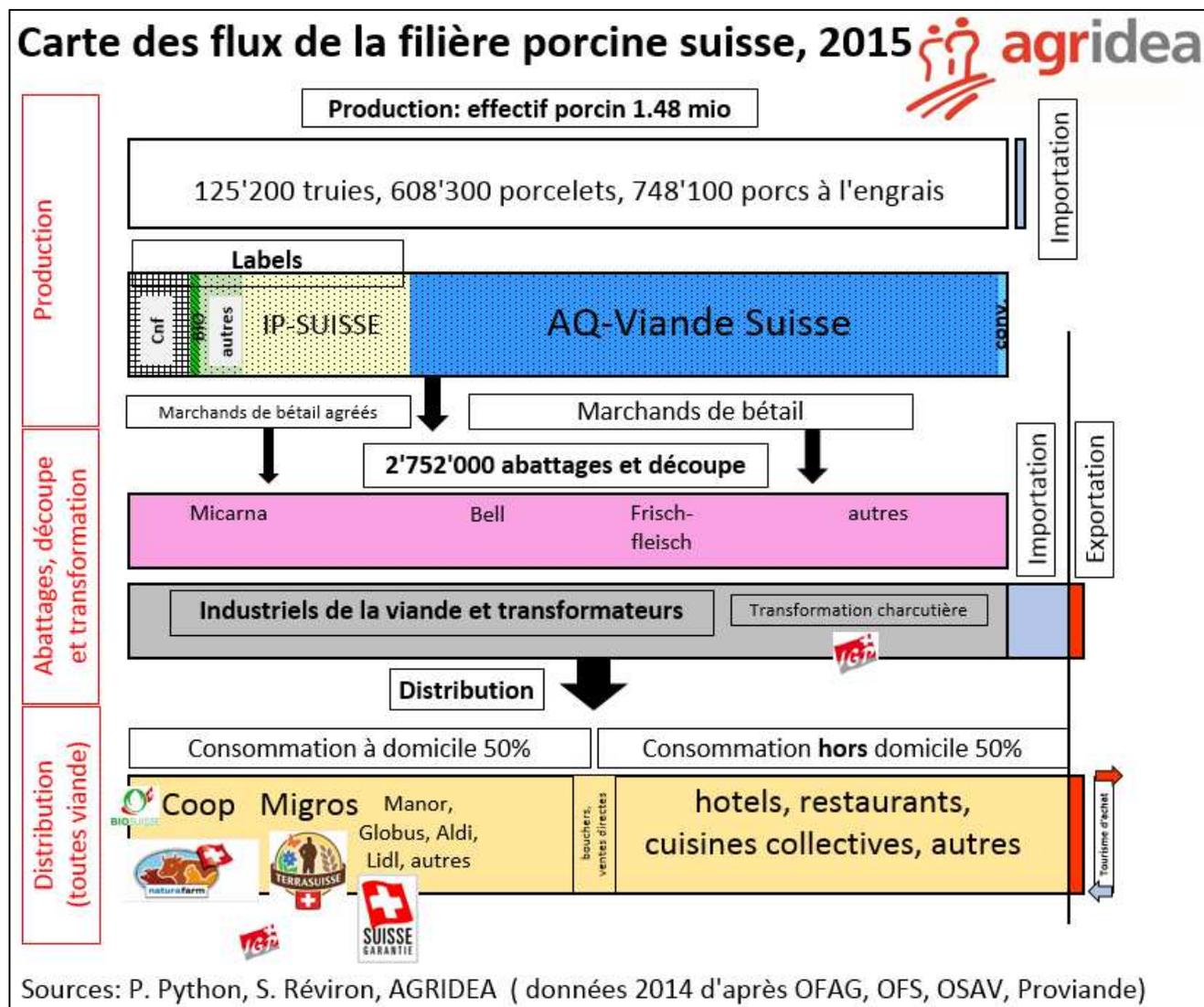
En Suisse, les abattoirs sont des sociétés de services qui n'achètent pas les animaux ni ne vendent la viande. Ces activités commerciales sont assurées par des entreprises de la viande nationale, des bouchers en gros, des transformateurs des bouchers locaux et des producteurs en vente directe.

En 2005 le Conseil fédéral a révisé le droit sur les denrées alimentaires et objets usuels afin d'obtenir l'équivalence avec la législation européenne. Cette adaptation de la législation (entrée en vigueur en 2006) en particulier dans le domaine d'hygiène des viandes a réduit le nombre d'abattoirs dans tous les cantons (ce point est développé dans la section 4 ci-après pour le canton de Fribourg - figure 10 pour la carte actuelle des abattoirs du canton de Fribourg).

Toutefois, la législation suisse distingue 2 catégories d'abattoirs en fonction de la taille (inférieur/supérieur à 1'200 Unités d'abattage), avec des obligations spécifiques. En parallèle avec les très grands abattoirs (GE), un certain nombre d'établissements à faible capacité (EFC) se sont maintenus, dont les principaux clients sont les bouchers

locaux et les producteurs en vente directe. Ces petits abattoirs se distinguent en règle générale par leurs équipements pour le rassissage et la découpe de viandes. Une étude récente (Grand Genève, 2015) a permis d'analyser la diversité des types d'abattoirs et montré que les grands abattoirs et ceux de petite taille sont plus complémentaires que concurrents pour répondre au mieux en termes de coût d'abattage et de services aux besoins des apporteurs.

Figure 4 : Carte de la filière porcine en Suisse, 2015



Distribution

En ce qui concerne la distribution, pour toutes les viandes, la part de marché de **la grande distribution** est très élevée et s'appuie sur des abattoirs dédiés.

Les principales raisons de la diminution du nombre de **bouchers** seraient, selon les différents entretiens réalisés, les suivantes :

- Manque de relève : peu de places d'apprentissage, peu de jeunes intéressés par le brevet et la maîtrise.
- Pénibilité du travail : gourmand en heures de travail, très physique, nécessite souvent l'implication du conjoint.
- Lourds investissements pour débiter : les banques régionales et cantonales ne jouent pas assez leur rôle de soutien aux entreprises artisanales, manque d'informations sur les systèmes de cautionnement.
- Législation : toujours plus de travail administratif et de contrôle, mise aux enchères des contingents d'importation.
- Environnement économique : concurrence toujours plus importante de la grande distribution.

Parallèlement à la diminution du nombre de boucheries, il faut noter la mutation de la profession elle-même.

En effet, le modèle traditionnel voulant qu'un boucher choisisse, tue, désosse et transforme lui-même ses bêtes tend à disparaître. Ainsi, les bouchers se concentrent toujours plus sur l'activité de vente ainsi que sur celle de traiteur et achètent des quartiers voire uniquement les morceaux nécessaires. Si l'arrêt de l'abattage pour son propre compte permet d'économiser un salaire et du temps, il a cependant pour conséquence de diminuer une partie de la plus-value que peut prétendre apporter un artisan-boucher et ainsi de baisser la marge que celui-ci peut s'octroyer. La majorité des personnes rencontrées s'accordent donc pour conseiller de continuer à tuer ou, au minimum, de faire tuer mais de continuer à s'occuper de tout le désossage.

La vente directe des producteurs se développe. Même si la part de marché est faible (environ 5%), la qualité des viandes et la relation directe entre consommateurs et producteurs sont des atouts importants.

3.2 La segmentation de l'offre de viandes en Suisse

La figure ci-après croise le circuit de vente et le type de produit vendu.

Figure 5 : Segmentation de l'offre à la consommation de viandes bovines, porcines, ovines et volailles (viandes fraîches et charcuterie)

Circuit de vente / Segment de marché	LONG national <i>grande distrib.</i>	LONG national <i>Collectivités</i>	LONG national <i>Horeca*</i>	MEDIUM <i>Distrib. spécialisée</i>	COURT <i>collectif vente locale, Horeca</i>	COURT <i>individ. ventes directes</i>	EXTRA-COURT <i>individ. famille élargie et amis</i>
normalisé	Grande distribution ~ 60%		Bouchers en gros ~ 20%				
labels écologiques et éthiques							
bio							
gourmet				Bouchers artisans ~ 15%			
artisanal					Producteurs en vente directe ~ 5%		
Hallal							Privés

Source : S. Révion, AGRIDEA



* Horeca : hôtel, café, restaurant (secteur gastro).

** Code couleur : en lien avec le volume commercialisé (gris clair = petit, gris foncé = important).

En ligne de la figure 5, figurent les différents **débouchés** depuis les filières extra-courtes (vente élargie à la famille et amis) à droite jusqu'aux circuits longs avec vente en grande distribution et à l'importation. Au centre, figurent la restauration collective, la restauration et les magasins spécialisés qui s'approvisionnent aussi en circuit court.

En colonne, la viande **normalisée** correspond à des produits conventionnels sous assurance qualité, tels qu'AQ-Viande Suisse. Les produits **labellisés écologiques et éthiques** offrent des promesses supérieures en matière de protection de l'environnement et bien-être animal. Le label peut être privé (marques propres des distributeurs) ou public (le Bio). Les produits **gourmets** (labels tels que SwissPrimBeef, SwissPrimVeal, SwissPrimPorc) correspondent à des produits à qualité gustative supérieure liée à un mode de production particulier. Les produits dits **artisansaux** sont produits à petite échelle par des opérateurs de petite taille (charcuterie notamment). L'appellation **hallal** est laissée à l'appréciation des autorités religieuses des différentes communautés musulmanes (en lien avec l'origine géographique).

En croisant ligne et colonne, il est possible de mettre en évidence différentes sous-filières qui sont concurrentes mais suivent des stratégies spécifiques. Les parts de marché ont été validées à l'échelle nationale et dans d'autres études cantonales. Elles devront être discutées avec les professionnels pour le canton de Fribourg.

En haut à gauche de la grille, figurent **les grandes filières nationales**. Les grands distributeurs assurent une part prépondérante des ventes (estimée à 60% de part de marché). Ils gèrent leurs marques propres et différents labels de provenance, de qualité supérieure et/ou à garantie environnementale/bien-être animal. Dans ce cas, le producteur ne choisit pas le lieu d'abattage qui s'effectue dans un grand établissement de taille nationale, qui appartient à l'entreprise.

Les entreprises de commerce de viande indépendantes auraient selon nos estimations une part de marché de l'ordre de 20%. Ils approvisionnent la restauration collective, la restauration et certains petits bouchers indépendants qui ne souhaitent pas abattre eux-mêmes.

En bas à droite, le circuit artisanal/court à extra-court comprend **la vente directe** et **la vente locale** à des consommateurs-trices ou des unités de restauration collective par des bouchers artisans (part de marché estimée à 15% en baisse) et des producteurs en vente directe (part de marché estimée à 5% en hausse). Dans ce cas, la distance de transport est faible, de l'ordre de 20 km. Il existe quelques labels aux mains de producteurs ou groupements locaux, mais le plus souvent les bouchers artisans et les producteurs n'ont pas besoin d'un label pour des relations commerciales fondées sur la relation personnelle et la confiance. Ces filières courtes créent de la valeur par des garanties spécifiques quant à la proximité et la qualité. Elles travaillent pour l'essentiel avec des abattoirs de proximité.

Le positionnement des labels nationaux et des marques régionales

Il convient de distinguer les labels nationaux des marques régionales. Au-delà des exigences de base pour l'accès aux paiements directs selon la loi agricole suisse, différents labels ont des cahiers des charges plus stricts. Dans de nombreux cas, on observe une alliance entre un grand distributeur et une grande association de producteurs (IP-Suisse pour TerraSuisse à la Migros, association Vache Mère Suisse pour Naturafarm à la Coop). Certains labels comme SwissPrimBeef ont été développés pour le secteur de la gastronomie. Les producteurs sont membres de ces labels. Dans ce cas, ils ne décident pas du lieu d'abattage.

Les promesses supérieures s'accompagnent de prix de vente supérieurs sur les marchés de détail. Les labels concernent principalement les viandes vendues dans les circuits de vente longs et moyens (tableau 1).

Prix payés aux producteurs pour des viandes labellisées en Suisse

Les prix payés aux producteurs pour la viande bovine ont atteint un bon niveau en 2014, en particulier pour la viande de vache de réforme recherchée. Depuis septembre 2013 (Ordonnance sur la protection des animaux) les veaux de plus de deux semaines doivent avoir accès à du foin, maïs ou autre fourrage ainsi que de l'eau en permanence. Le fourrage donne désormais à la viande de veau une coloration rosée à rouge. Donc la viande de veau blanche va progressivement disparaître. Proviande a émis des recommandations pour le paiement de la viande de veau avec des déductions basées sur l'âge (dès 160 jours) et des déductions pour de la viande trop blanche.

La plus-value générée par un label par rapport à un animal conventionnel est très variable. Pour le porc IP-Suisse la différence de prix est très proche du conventionnel alors que le porc bio est le label qui génère la plus-value la plus élevée (2.90 CHF) pour le producteur. Chez les bovins de boucherie, c'est la viande du label SwissPrimBeef qui engendre la plus grande plus-value, devant le bio.

Tableau 1 – Prix payés aux producteurs pour des viandes labellisées en Suisse.

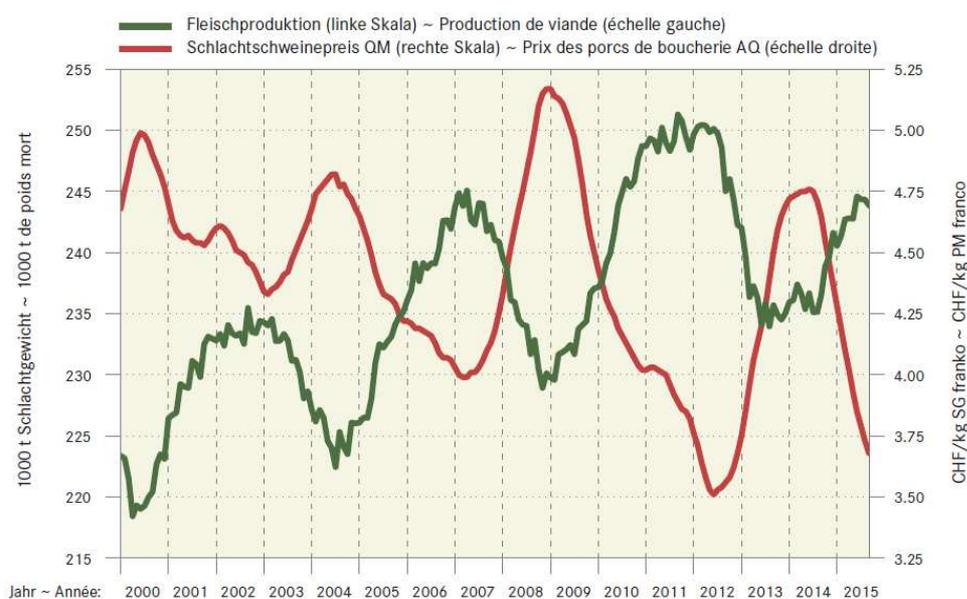
Prix payés aux producteurs suisses en 2014 CHF / kg PM	AQ (conventionnel)	IP-Suisse / TerraSuisse	SwissPrim	Bio
Porc de boucherie	4.4	4.4	5.3	7.3
Veau T3	13.7	14.5	16.2	14.8
Taureau T3	8.4	8.9	10.9	8.7
Vache T3	7.4	7.6	8.0	8.0

Source : Union Suisse des Paysans, Proviande

Le cycle du porc

L'évolution du cycle du porc (figure 6) tend à un allongement de la surproduction (symbolisée par la courbe verte pour le PM cumulé) avec une suroffre couplée à des prix de boucherie (courbe rouge) de plus en plus bas. Les variations de prix se renforcent entre les prix les plus élevés de 2008 et ceux les plus bas de 2012. Les phases de surproduction s'allongent en raison d'une amélioration de la productivité (nombre de porcelets par truie, poids mort moyen du porc gras) et d'une professionnalisation croissante (changement structurel attribué à l'augmentation du cheptel moyen par engraisseur) des engraisseurs. De moins en moins d'engraisisseurs réduisent ou cessent leur production durant les périodes où les prix sont bas. Un facteur supplémentaire fait pression sur le prix indigène du porc : les importations de viande. Une relation étroite existe entre la part d'importation de viande de porc et le prix du porc. Lorsque la part d'importation descend en-dessous de 5% de l'offre totale en viande de porc, les prix à la production se retrouvent sous forte pression.

Figure 6 : Production de poids mort cumulée sur 12 mois et moyenne glissante du prix sur 12 mois



Source : Cahier statistique mensuel AGRISTAT 15-10, page 8, 10.11.2015

Synthèse

Le marché des viandes est polarisé en différents groupes stratégiques :

- la grande distribution (y compris les enseignes dédiées à la restauration) qui commercialise environ 60% des viandes et disposent aussi d'ateliers de transformation. Ces distributeurs ont développé des labels propres, en lien avec des associations de producteurs.
- les bouchers en gros (environ 20% du marché) qui valorisent des pièces pour la transformation, la restauration collective et certains bouchers locaux. Ils sont souvent adossés à des entreprises régionales de transformation qui produisent différentes spécialités de charcuterie et traiteur.
- les bouchers locaux qui vendent directement aux consommateurs mais aussi aux chefs de cuisine des restaurants et de la restauration collective.
- les producteurs en vente directe, (en lien avec le développement des troupeaux de vaches allaitantes).

Nous verrons dans les sections 5.5 et 6.7 si ces différents groupes stratégiques sont présents dans le canton et avec quelle importance.

3.3 Consommation de viande en Suisse

Le tableau 2 ci-après présente la consommation moyenne par habitant. Ce calcul est établi pour des viandes « prêtes à la vente », c'est-à-dire après désossage. Il en a été tenu compte dans la suite de ce rapport, notamment pour le calcul des besoins de consommation en viandes dans le canton de Fribourg présentés dans les sections 5.4 et 6.6.

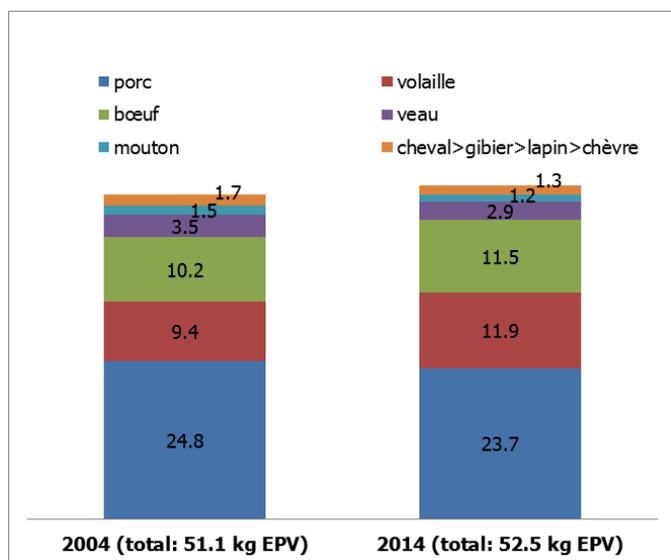
Tableau 2 – Consommation de viandes en kg EPV (équivalent poids vente)¹ par habitant en Suisse

En kg EPV par habitant	Suisse (2013)
Porc	23.5
Volaille	11.4
Bœuf	11.5
Veau	3.0
Mouton	1.2
Cheval > gibier > lapin > chèvre	1.4
Total (hors poissons)	52.0

Source : Proviande

En 10 ans, la consommation de viandes par habitant a légèrement augmenté (figure 7). La diminution concerne principalement la viande porcine (-1.1 kg, y compris la charcuterie qui représente 70% de la consommation), la viande de veau (-0.6 kg) et les autres viandes (-0.4 kg). Par contre, la forte augmentation de consommation de volailles (+2.5 kg) et de viande bœuf (+1.2 kg) a conduit à un bilan à la hausse de +1.4 kg sur 10 ans. La viande de porc est la viande préférée des Suisses : 1.6 plus de viande de porc que de bœuf. La viande de volaille est désormais passée devant le bœuf.

Figure 7 : Evolution de la consommation par habitant en Suisse, en kg EPV



Source : Proviande

¹ EPV (Equivalent Poids Vente) : équivalent viande prête à la vente, donnée pertinente pour l'alimentation humaine, coupe commerce de détail. La différence entre la quantité poids mort et la quantité EPV est de l'ordre de 30% (déchets de découpe).

La part indigène de viande bovine dans la consommation est de 80.5% en 2014. Cette part indigène est même de 97.5% pour la viande de veau et de 94.3% pour la viande de porc. Toutes viandes confondues la part de la viande indigène est de 79.5% dans la consommation.

La question de la préférence des consommateurs pour les morceaux arrière et la valorisation des morceaux avant est bien connue et résolue de façon différente selon les opérateurs : fabrication de steaks hachés, achat par les bouchers locaux de pièces arrière sous vide et/ou activité traiteur ; vente de barquettes pour la vente directe avec un assortiment de morceaux et des recettes pour la cuisson des morceaux avant.

L'institut d'étude de marché GfK² Switzerland AG a communiqué en avril 2014 les principales motivations de la population suisse à acheter de la viande suisse : 36% des personnes interrogées achètent de la viande provenant de Suisse parce que celle-ci vient de la région et parce qu'elles veulent soutenir les produits suisses. 28% ont cité la bonne qualité comme motif d'achat, et 21% la détention respectueuse des animaux. En Suisse alémanique les consommateurs sont plus sensibles à l'aspect de la détention animale qu'en Suisse romande, et les femmes sont plus nombreuses que les hommes à juger importante la détention animale. L'étiquetage obligatoire de la provenance des viandes facilite ce choix des consommateurs.

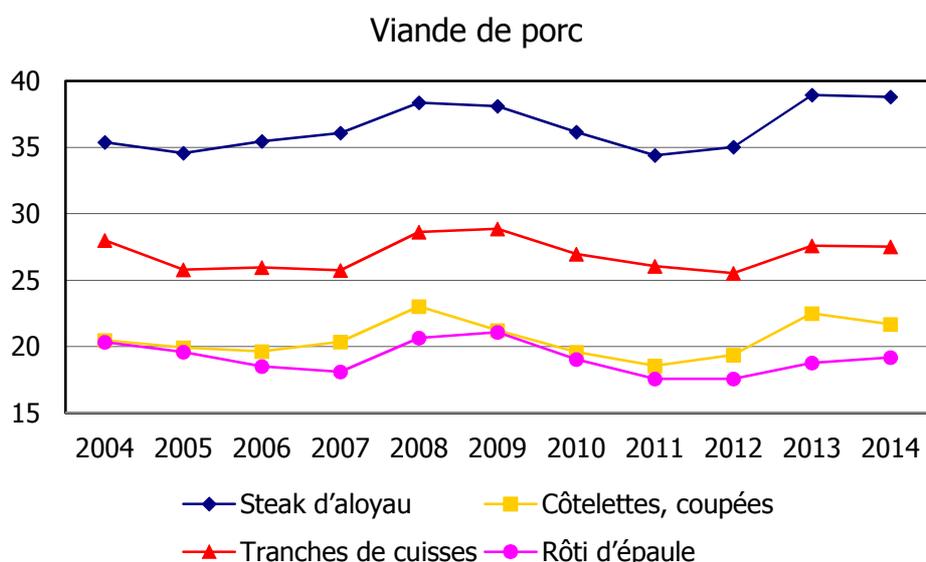
Une autre étude réalisée par GfK en 2014 sur l'impact publicitaire de Viande Suisse indique que 41% des personnes interrogées sont attentives à l'origine suisse en faisant leurs achats de viande, tandis que seul un quart le faisait d'une façon générale en achetant des denrées alimentaires. 29% ont déclaré, sur la base de la campagne publicitaire Viande Suisse, qu'elles veilleraient à l'avenir à acheter plus souvent de la viande indigène.

La consommation hors domicile a progressé par rapport à la précédente analyse de la filière réalisée en 2005 (étude Filagro-VD) de 43% à 50%. En 2012, un repas sur trois est pris à l'extérieur (rapport de situation de l'USP, Comment la Suisse se nourrit-elle ?). Le tourisme d'achat selon un sondage effectué par GfK en 2013 (citée dans le rapport Proviande 2014) serait de 560 millions de francs d'achat de viande, poisson et charcuterie. Cette somme convertie à une valeur d'achats en Suisse équivaut à plus d'un milliard de francs. Le tourisme d'achat a encore augmenté suite à la suppression du taux plancher en début 2015 avec pour conséquence un franc suisse plus fort face à l'euro.

Prix de vente au détail des viandes en Suisse

Concernant les prix de vente au détail, tous les observatoires font état de prix très supérieurs pour les morceaux nobles en viande de porc (figure 8) et en viande de bœuf (figure 9). La différence de prix au détail atteint plus de 50 CHF par kg entre l'entrecôte et la viande hachée pour le bœuf. La différence est moins élevée pour la viande porcine : près de 20 CHF par kg entre le steak d'ailou et le rôti d'épaule. Ceci pose le problème de la valorisation des morceaux avant.

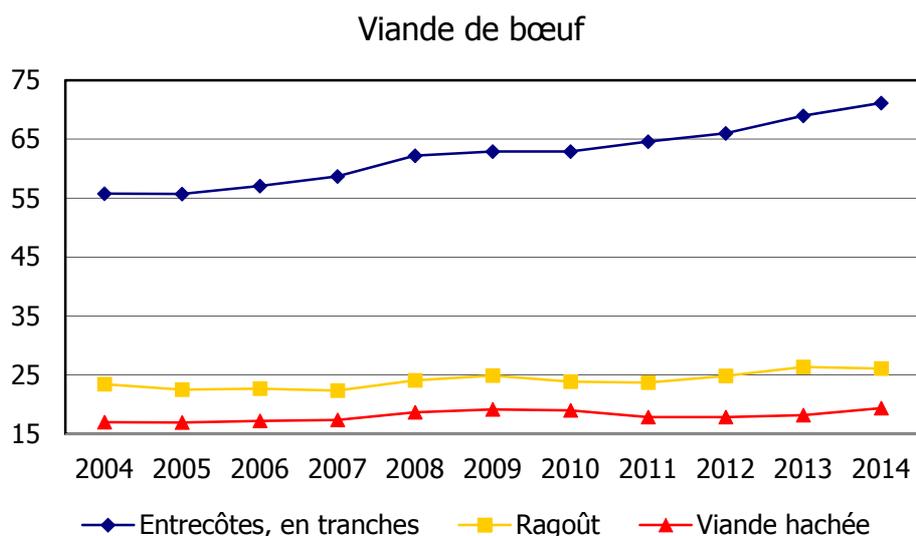
Figure 8 : Prix de vente du porc dans le commerce de détail (viande sans os, prix en CHF/kg)



Source : OFAG, secteur Observation du marché

² Résultats des deux études GfK citées dans le rapport Proviande 2014.

Figure 9 : Prix de vente du bœuf dans le commerce de détail (viande sans os, prix en CHF /kg)



Source : OFAG, secteur Observation du marché

Synthèse

La consommation de viandes reste à un niveau soutenu en kg par habitant, même si l'on observe une légère érosion. La demande pour des viandes de qualité augmente avec le développement de viandes labellisées, mieux payées aux producteurs. La préférence suisse est affirmée par les consommateurs et l'étiquetage obligatoire de provenance facilite le choix des consommateurs. La demande en viande fraîche se tourne vers des morceaux nobles mais la charcuterie de qualité est également fortement appréciée, avec de nombreuses spécialités régionales et produits labellisés IGP.

La grande distribution assure une part de marché très importante pour la consommation à domicile mais aussi hors domicile. Les bouchers locaux sont à la peine, tandis que les ventes directes se développent.

Il est probable que cette tendance va se poursuivre dans les prochaines années.

4 Evolution des abattoirs dans le canton de Fribourg

Les abattoirs sont un outil de service clé pour toute stratégie commerciale dans les filières viandes, comme rappelé ci-dessus. Dans la mesure où certains abattoirs abattent plusieurs espèces, cette section présente le parc d'abattoirs auquel ont accès les apporteurs fribourgeois.

Le canton de Fribourg comptait encore 23 abattoirs autorisés en 2005. Durant la phase de transition plusieurs abattoirs ont cessé leur activité. A ce jour il y a sur le territoire cantonal 16 abattoirs (figure 10), dont quelques abattoirs fonctionnant pour leur propre utilisation (par ex. pénitencier de Bellechasse, abattoir Agroscope Posieux ou des abattoirs liés à une boucherie pour approvisionner leur propre clientèle). Deux géants focalisent la majorité des abattages de bovins et de porcs sur le territoire fribourgeois :

- Marmy Viande en Gros SA à Estavayer-le-Lac pour les bovins (95% des abattages ou 91'500 bovins) et
- Micarna SA à Courtepin pour les porcs (97% ou 386'000 porcs).

Quant à l'abattage des ovins et caprins, ils ne représentent que 0.6% des animaux abattus en 2014 sur le canton, ou l'équivalent du 0.1% du volume total poids mort estimé, partie jaune des camemberts sur la figure 10 qui n'est parfois même pas visible. Les 2'500 abattages ovins et 500 abattages caprins en 2014 sont effectués dans de petits abattoirs (par ex. Vaulruz, Farvagny, Le Mouret, Flamatt, Le Châtelard).

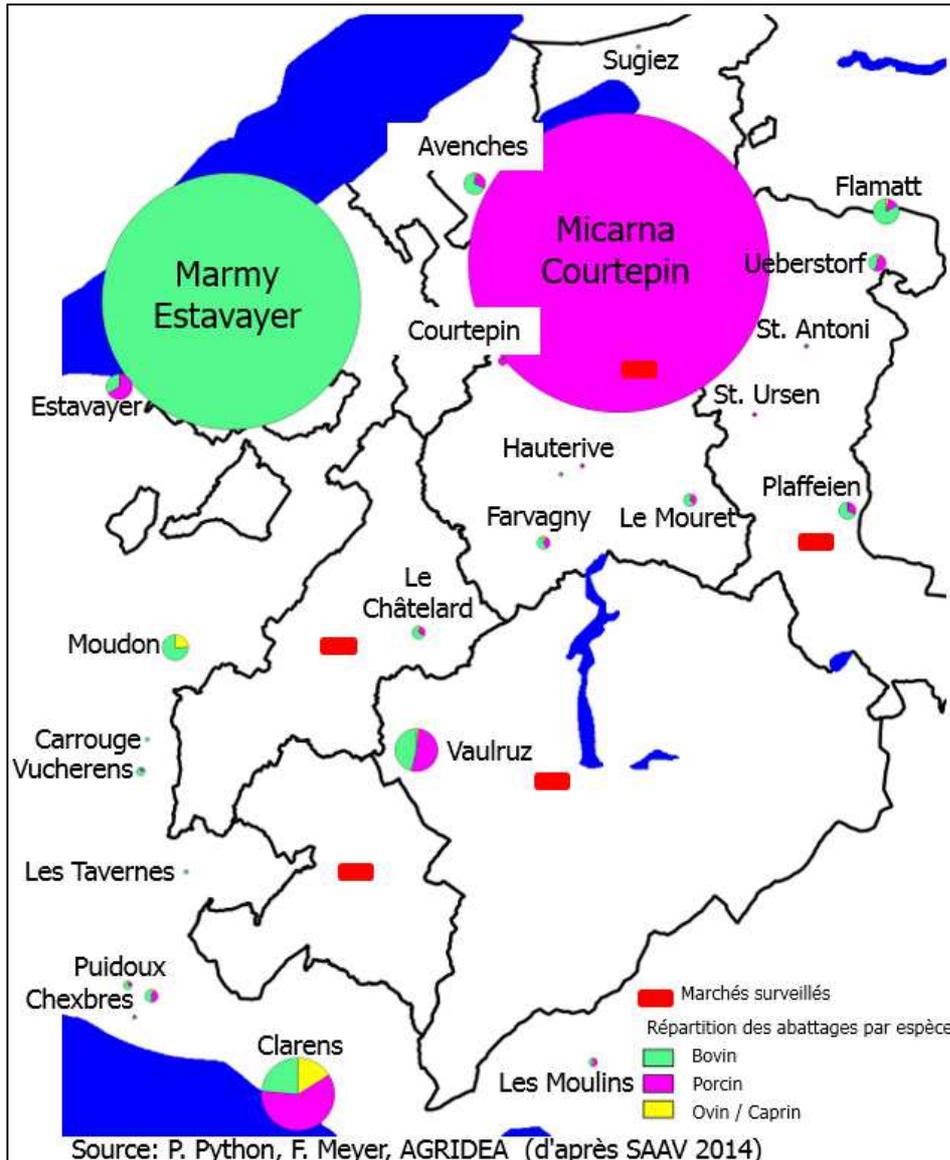
Les deux établissements d'Estavayer et de Courtepin sont les deux seuls grands établissements (GE) (plus de 1200 unités d'abattage par an, au sens de l'art. 3, al. 2, de l'Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes). Les exigences en analyses et contrôles officiels pour un GE sont plus élevées que pour un établissement à faible capacité (EFC). Un GE est soumis à des règles plus contraignantes, telles que l'aménagement de l'enceinte, les infrastructures de base (locaux distincts exigés pour différentes activités), les installations pour le personnel ou encore l'hébergement des animaux. L'abattoir de Vaulruz est un établissement dit intermédiaire selon les services vétérinaires fribourgeois avec des exigences réduites dans le nombre d'analyses.

La figure 10 mentionne les abattoirs vaudois proches des frontières fribourgeoises et pouvant jouer un rôle dans la filière carnée fribourgeoise. Trois petits abattoirs vaudois en périphérie ont cessé toute activité en 2015 : Corcelles, Ropraz et Faoug. L'abattoir de Clarens est le seul grand établissement (GE) en périphérie, équipé pour abattre bovins, porcins et ovins. Plusieurs personnes lors des entretiens ont mentionné l'utilisation des services d'abattoirs vaudois. Il y a l'exemple du nouvel abattoir d'Avenches actif depuis janvier 2015 pour répondre à une demande régionale. Ce nouvel abattoir est doté de locaux de rassissage. Deux producteurs fribourgeois en vente directe interviewés ont déclaré utiliser les services de ce nouvel abattoir. L'un des producteurs y fait abattre ses veaux sous la mère (12 abattages par an). Le deuxième producteur achète des carcasses de porcs abattus à Avenches pour compléter son assortiment en viande de son magasin. Avenches illustre le cas de figure où des bovins vivants provenant du canton de Fribourg sont transportés et abattus à Avenches, puis retournent sous forme de carcasse dans leur canton d'origine (carte des flux d'animaux et de viandes pour la viande de bœuf et de veau : figure 15). Pour la viande de porc, les animaux abattus à Avenches peuvent être issus aussi bien du territoire vaudois que fribourgeois (flux d'animaux et de viandes pour la viande de porc : figure 19) dans l'exemple du producteur interviewé. Autre exemple d'une boucherie interviewée sise dans le district de la Veveyse qui s'approvisionne en carcasses de porcs vaudois abattus à Clarens. Pour la viande bovine (animaux également abattus à Clarens) produite sous le label « Viande de nos Monts », seule une toute petite partie des bovins sont élevés sur territoire fribourgeois (zone de production des bovins englobant quatre districts vaudois et le district fribourgeois de la Veveyse).

Synthèse de la section

Deux grands abattoirs d'envergure nationale cohabitent avec des petits établissements actifs dans l'approvisionnement local. Marmy SA est spécialisé dans les bovins et Micarna SA dans les porcs. Les abattoirs régionaux du canton se partagent l'abattage de 4'300 bovins et 11'000 porcs. La majorité des abattoirs régionaux disposent de deux (bovins, porcins) voire trois chaînes (aussi pour petits ruminants) d'abattages et proposent donc une offre diversifiée de prestations d'abattages pour leur clientèle. Les abattages dans les districts voisins du canton de Vaud (Avenches et Clarens) sont fréquents.

Figure 10 : Carte des abattoirs du canton de Fribourg et abattoirs vaudois limitrophes



5 La filière bovine du canton de Fribourg

Cette section présente l'état de la filière bovine dans le canton de Fribourg. La section 5.1 est consacrée à la production, la 5.2 au potentiel d'animaux à abattre, la 5.3 aux flux d'animaux et de viandes dans le canton, la 5.4 est dédiée aux besoins des consommateurs du canton et à l'offre de produits au détail.

5.1 Production du cheptel bovin

Cette section fait le point sur la localisation et l'évolution des cheptels dans le périmètre. La figure 11 donne la localisation ainsi que la répartition en UGB et de leur part dans l'orientation de la production (laitier ou allaitant). La figure 12 montre l'évolution des effectifs (en têtes) par district depuis 2000.

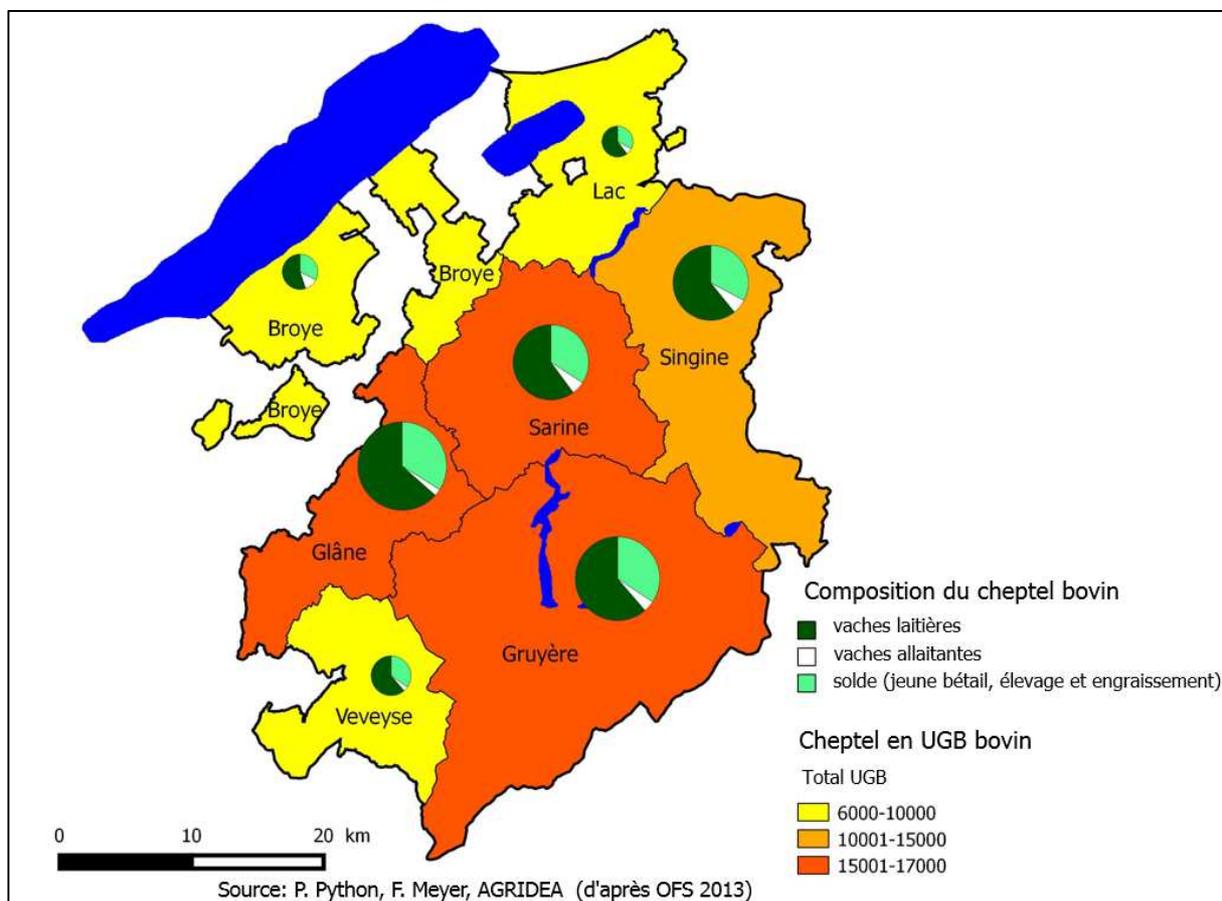
La figure 11 contient la répartition par district des bovins laitiers, allaitants et le solde (comprenant le jeune bétail, le bétail d'élevage et à l'engrais) convertis en UGB. Les chiffres de la figure 11 correspondent à l'effectif 2013 et proviennent de l'Office fédéral de la statistique. Les coefficients UGB utilisés (0.80 UGB pour une vache allaitante, 0.30 UGB pour un bovin de 4 mois à un an et 0.10 pour un bovin de moins de 4 mois) sont ceux de la politique agricole précédent la PA14-17.

Le canton de Fribourg détient un effectif de 51'633 vaches laitières et 5'783 vaches allaitantes (4'626 UGB allaitants) sur un total de 132'969 bovins (84'865 UGB) soit 8.5% du cheptel suisse. Les districts de la Gruyère, Sarine et Glâne détiennent à eux trois presque le 2/3 des effectifs UGB du canton (zone orangée). La Singine (zone beige) détient 3% de bovins en moins que la Glâne, district le plus fourni en UGB bovin (près de 17'000 UGB ou l'équivalent de 26'000 têtes). En revanche les districts du Lac, Broye et de la Veveyse (zone jaune) ne détiennent qu'un peu plus du quart de l'effectif UGB.

La part de vaches laitières est dominante avec 61% des UGB. Celle des bovins allaitants de race à viande ne représentent que 5% des UGB, ce qui est très faible comparé à d'autres cantons. Plus de 1'100 bovins allaitants (900 UGB allaitants) sont détenus dans chacun des districts de la Singine, la Broye et la Sarine. Cette production spécialisée nécessite des races et des conduites de troupeaux spécifiques.

Localisation du cheptel bovin

Figure 11 : Localisation du cheptel bovin (bovins laitiers, bovins allaitants et solde)

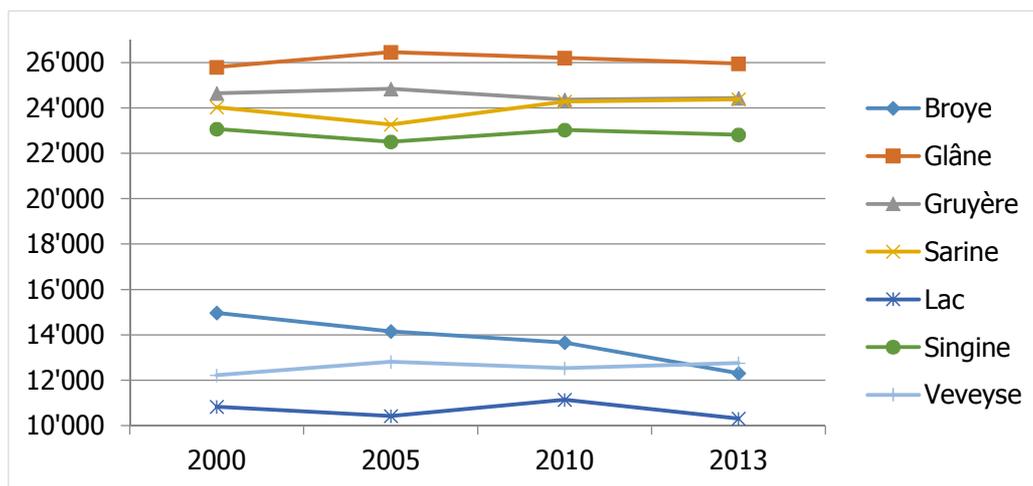


Evolution du cheptel bovin

Depuis 2000 l'effectif bovin fribourgeois (figure 12) n'a diminué que de 2% (2'600 bovins). En analysant l'évolution par district, la situation est plus fluctuante, en particulier pour la Broye avec une réduction de 18% (2'600 bovins) de son effectif bovin depuis 2000. Parmi les sept districts, la Broye a subi la plus forte réduction de vaches laitières (près de 1'000) ainsi que la plus forte augmentation en bovin allaitant.

Un groupe de quatre districts (Glâne, Gruyère, Sarine et Singine) se démarque par leur effectif bovin nettement plus élevé que les trois districts la Broye, Veveyse et Lac.

Figure 12 : Evolution sur 13 ans (2000-2013) du cheptel bovin par district du canton de Fribourg (en têtes)

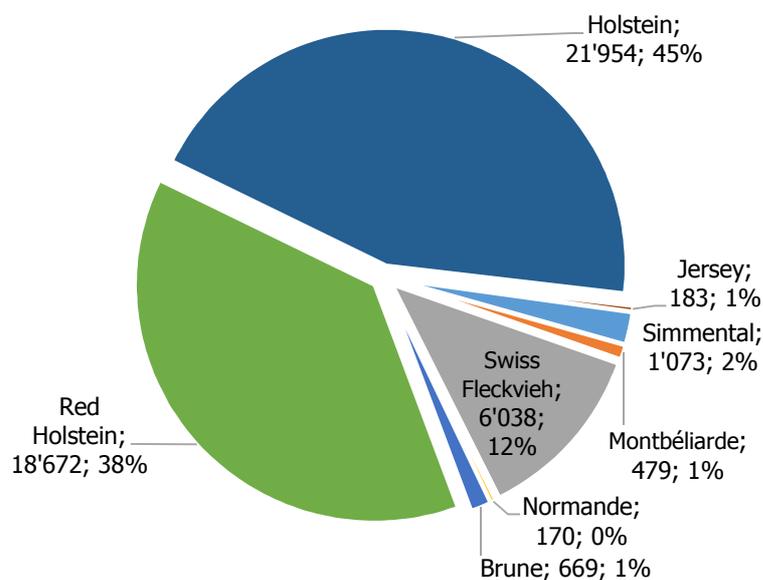


Source : OFS

Répartition des vaches laitières par race

Le canton de Fribourg occupe la 5^e place nationale avec un effectif moyen de 31 vaches laitières par exploitation (moyenne helvétique de 24 VL/exploitation, référence 2014). La tradition de l'élevage est fortement ancrée dans le canton qui est le berceau de la Fédération d'élevage de la race Holstein. L'exposition nationale Expo Bulle est renommée au-delà des frontières par la qualité du bétail présenté. Les races laitières sont majoritaires (84%) avec une domination des races Holstein (45%) et Red Holstein (38%). La Jersey et la race Brune complètent les races laitières dans la figure 13. Parmi les 16% de race à deux fins (lait et viande), 12% appartiennent à la race Swiss Fleckvieh.

Figure 13 : Répartition des vaches laitières par race dans le canton de Fribourg (en têtes et %)

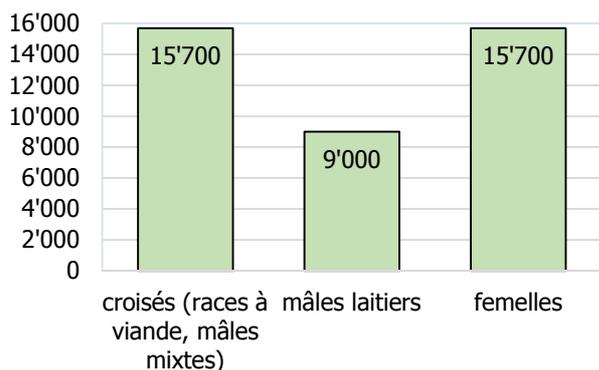


Source : Fédérations d'élevage, 49'238 vaches inscrites au Herdbook, 2014

Veaux mâles issus de races laitières

La forte représentation de races spécialisées en lait pose la question de la valorisation des veaux mâles. La production annuelle de veaux issus des 49'238 vaches inscrites au Herdbook est estimée à 40'400 veaux mâles et femelles âgés d'un mois en tenant compte d'une mortalité de 8% (source : Service Sanitaire Bovin). En omettant l'utilisation de semences sexées et de semences de races à viande, 21'000 veaux mâles d'un mois verraient théoriquement le jour. En réalité (figure 14), grâce à l'utilisation de semences de races à viande (41% d'IA races à viande sur les laitières telles que la Brune, Holstein et Red Holstein ; selon communication de Swissgenetics) et de semences sexées (de 11% pour la Brune jusqu'à un record de 33% d'IA sexées en Jersey) le nombre de veaux mâles laitiers ne seraient plus que de 9'000 (qu'un veau mâle laitier sur cinq grâce à ces technologies) veaux plus difficiles à valoriser que les 39% de veaux croisés avec une race à viande et mâles de races à double fin.

Figure 14 : Répartition des veaux par sexe et race



5.2 Potentiel d'abattage annuel de bovins en fonction du cheptel actuel

Le potentiel d'abattage a été calculé sur la base du cheptel vivant (référence 2013) en appliquant les coefficients d'abattage par catégorie de l'annexe (tableau 14) où la méthode est détaillée. Un potentiel théorique de plus de 57'000 bovins peut être abattu chaque année. Dans les faits selon le contrôle des viandes plus de 95'600 bovins ont été abattus sur le territoire cantonal fribourgeois en 2014. Ce facteur supérieur de 1.6 fois est attribué au grand établissement d'abattage Marmy SA, spécialisé dans l'abattage bovin, qui s'approvisionne aussi bien sur territoire fribourgeois que dans les autres cantons de la Suisse occidentale.

Tableau 3 – Potentiel d'abattages pour la viande de bœuf et de veau en fonction du cheptel actuel

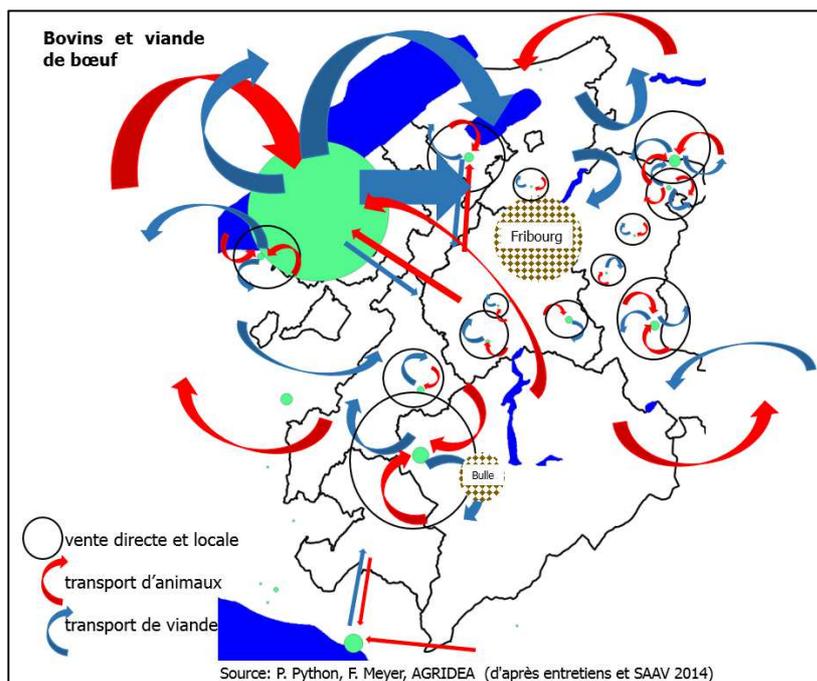
Bovins	Potentiel d'animaux à abattre à partir du cheptel actuel (en têtes)
Broye	6'050
Glâne	10'830
Gruyère	9'850
Sarine	11'060
Lac	4'915
Singine	9'675
Veveyse	5'250
Total	57'630

5.3 Flux d'animaux et de viande pour les bovins

La filière bovine du canton de Fribourg est organisée comme la filière nationale présentée dans la section 3 ci-dessus. La carte des flux ci-après met en évidence les deux grandes sous-filières : filières nationales pour la grande distribution avec un grand abattoir dédié, filières courtes en lien avec les petites structures d'abattage. L'abattoir Marmy SA joue un rôle majeur dans la filière de l'abattage pour toute la Suisse occidentale avec un approvisionnement en animaux (flèches rouges) issus de plusieurs cantons. Quant au transport de viande (flèche bleue horizontale) la moitié du volume des carcasses est transformé chez Micarna à Courtepin.

Les deux cercles avec les petits losanges bruns localisent les deux plus grands centres urbains du canton qui concentrent plus du tiers des consommateurs fribourgeois.

Figure 15 : Flux d'animaux et de viandes pour la viande de bœuf et de veau (non exhaustif)



5.4 Besoins en viande bovine dans le canton

Cette section est consacrée à l'analyse de l'offre aux consommateurs du canton. Elle compare en premier lieu en volume les besoins pour la consommation et la production cantonale. Puis elle montre l'offre de produits en magasin.

Besoins en viande bovine des consommateurs

Le canton de Fribourg compte plus de 297'600 habitants en 2013. La consommation de viandes est établie à l'échelle de cette population. Les quantités nécessaires à l'approvisionnement en viandes (hors volailles), calculées sur la base des moyennes nationales par habitant indiquées dans le tableau 2, sont considérables, comme le montrent les tableaux 4 et 5 établis pour les viandes de bœuf dans le canton de Fribourg.

Les calculs ont été effectués à titre indicatif de la façon suivante : le nombre d'habitants est multiplié par la consommation par habitant. Ce volume de viande prête à la vente (EPV) est transformé avec un coefficient en poids mort carcasse puis en têtes de bétail.

Tableau 4 – Besoins en bovins du canton de Fribourg (estimation)

Viande bovine 2013	Population (en habitants)	Consommation totale estimée* (en tonnes)	Consommation eq. têtes**
Total	297'600	4'315	27'250

*Population x consommation par habitant en EPV (produit fini prêt à la vente) : 11.5 kg gros bovin et 3.0 kg veau

**Consommation EPV / coefficient transformation en poids mort (0.68 gros bovin et 0.78 veau) - équivalent poids mort x 1'000 / poids moyen de la carcasse poids mort (283 kg gros bovin et 123 kg veau). Chiffres Proviande 2013.

NB : Dans ces calculs, le déséquilibre de la demande entre les différents morceaux avant et arrière n'est pas pris en compte. Il est à noter que certaines communautés étrangères ont le savoir-faire culinaire pour valoriser toutes les pièces, avant et arrière de la carcasse. Les magasins des abattoirs permettent d'offrir à ces consommatrices des morceaux qui ne sont pas vendus dans la grande distribution.

Après le point sur la production du cheptel bovin et la déduction du potentiel d'abattages, la section suivante présente une comparaison entre les besoins et le potentiel d'animaux à abattre sur le périmètre du canton de Fribourg. Le tableau 5 mettant en parallèle la consommation estimée en équivalent têtes de bétail (plus de 27'000 bovins) et le potentiel d'animaux à abattre (amplement supérieur aux besoins) révèle que Fribourg est un canton producteur et exportateur dans la filière bovine. Selon le contrôle des viandes plus de 95'600 bovins ont été abattus en 2014. Cette différence supérieure d'abattages effectifs signifie qu'un flux important de bovins provient hors canton.

Comparaison entre les besoins et le potentiel d'abattages

Tableau 5 – Comparaison entre les besoins de consommation et le potentiel d'abattages pour la viande de bœuf et de veau du canton de Fribourg

Bovins	Consommation eq. têtes	Potentiel d'animaux à abattre à partir du cheptel actuel (en têtes)
Total	27'250	57'630

Offre en viandes bovines aux consommateurs

Nos relevés en grandes surfaces n'ont montré aucune offre de viande fraîche étiquetée régionale /locale. Les labels nationaux, en particulier de distributeurs, sont mis en avant dans toutes les enseignes. Migros nous a indiqué l'existence d'un nouveau label nommé TerraRégion. Toutefois ce label n'est pas disponible en permanence.

Les bouchers locaux que nous avons visités n'indiquent que la provenance Suisse. Dans certains cas l'enseigne de la boutique laisse penser que l'approvisionnement est local mais sans véritable garantie.

Pour ce qui concerne l'incorporation de viande bovine dans des produits transformés (type viande séchée), la provenance de la viande est le plus souvent suisse, sans précision.

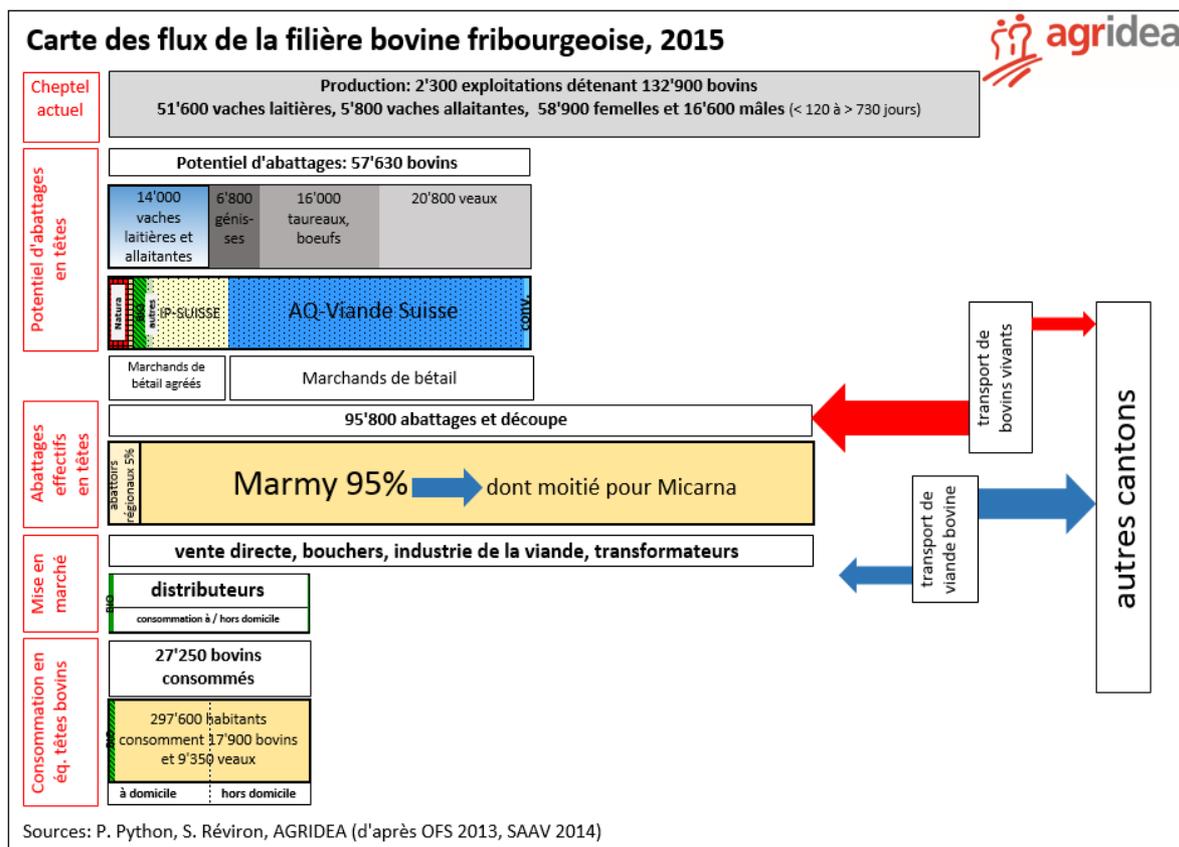
Plusieurs bouchers locaux vendent de la viande fraîche en restauration collective. Un rapport récent (Réviron et al., 2013) a mis en évidence que ce choix d'approvisionnement revient le plus souvent au chef de cuisine, en particulier dans les cuisines en autogestion ou en gestion directe sur invitation (hôpitaux). Toutefois il a été signalé une confusion fréquente entre le fournisseur local et la provenance réelle de la viande.



5.5 Synthèse pour la filière bovine cantonale

La figure 16 présente plusieurs niveaux de la filière bovine cantonale et souligne les entrées/sorties d'animaux et/ou de viande par niveau. La carte intègre des chiffres réels pour le cheptel (niveau 1) et les abattages effectifs (niveau 3), et des chiffres déduits (se référer aux tableaux 4 et 5) pour le potentiel d'abattages (niveau 2) et les besoins de consommation (niveau 5). La longueur des rectangles est à l'échelle, avec une unité exprimée en têtes de bovins (y compris pour les besoins de consommation). Nous observons pour la filière cantonale que les besoins en viande bovine (27'250 bovins) des consommateurs sont facilement couverts par la production fribourgeoise (potentiel d'abattages de 57'630 bovins). Avec un abattoir d'envergure nationale, celui-ci doit s'approvisionner hors frontière cantonale pour satisfaire sa clientèle. Par conséquent, les flux d'animaux vivants arrivant et ressortant sous forme de carcasses du canton sont continus. Le différentiel d'animaux est encore plus extrême entre les besoins de consommation et les abattages effectifs, ce qui démontre l'énorme quantité de viande transformée ressortant du canton.

Figure 16 : Carte des flux de la filière bovine fribourgeoise, 2015



5.6 Analyse SWOT de la filière viande bovine du canton de Fribourg

Les personnes que nous avons interviewées ont été invitées à identifier les facteurs internes et externes qui déterminent le succès actuel et potentiel de la filière viande bovine fribourgeoise. Les forces et faiblesses correspondent aux facteurs internes à la filière, sur lesquels les professionnels ont pris pour effectuer des changements. Les opportunités et menaces correspondent aux facteurs externes, sur lesquels les professionnels n'ont pas la possibilité d'influencer le développement.

Les tableaux suivants ont été établis à partir des déclarations en spontané des personnes interrogées. Ils ont été complétés suite à l'atelier du 5 novembre 2015 à l'IAG à Grangeneuve.

Tableau 6 – Forces/faiblesses et opportunités/menaces de la filière bovine fribourgeoise (établies en spontané durant les entretiens et complétées après l'atelier)

Forces de la filière bovine fribourgeoise (entreprises de la viande)	Forces de la filière bovine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<ul style="list-style-type: none"> • Un grand canton de production bovine. • Importance de la branche viandes dans le canton (y compris abattoirs et transformateurs). • Canton FR a une très forte industrie alimentaire. • Canton rural (producteurs, concentration de bétail). • Riches en ressources naturelles (prairies, eau). • Terrains agricoles en quantité. • La nouvelle LAT (pour protéger les terrains agricoles). • Trait d'union entre la Romandie et Suisse allemande. • Bilingue. • Plateforme recherche développement : beaucoup de possibilités. • Énergies renouvelables (économie d'énergie), consommation générale de ressources. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proximité. • Savoir-faire dans la filière viande. • Savoir-faire artisanal au top : produits de qualité. • Possibilités d'abattage.

Faiblesses de la filière bovine fribourgeoise (entreprises de la viande)	Faiblesses de la filière bovine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<ul style="list-style-type: none"> • Tradition laitière. • Recherche de productivité laitière au détriment de la valeur bouchère de la carcasse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manque de spécialistes dans l'engraissement de races à viande (souvent sous-produit du lait). • Dépendance vis-à-vis des grandes structures d'abattages. • Difficulté à recruter du personnel dans la viande.

Opportunités pour la filière bovine fribourgeoise (entreprises de la viande)	Opportunités pour la filière bovine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préférence des consommateurs suisses pour les viandes suisses. • Développement des races à 2 fins. <p>Spécifique au canton de Fribourg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Professionnalisation de la filière viandes. • Engraissement extensif : valorisation de pâturages pas (ou plus) adaptés à la production laitière. 	<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect des animaux. • Qualité (à favoriser aux dépends de la quantité). • Production bovine. • Recherche de traçabilité et proximité du produit. <p>Spécifique au canton de Fribourg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clientèle répartie dans tout le canton, en particulier dans les deux centres Fribourg et Bulle. • Développement des circuits courts.

Menaces pour la filière bovine fribourgeoise (entreprises de la viande)	Menaces pour la filière bovine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Politique agricole PA 14-17, affaiblissement des producteurs en production bovine. • Libéralisation du marché. • Prix du lait (industrie) bas qui réduit les effectifs bovins. • Concentration et intégration de l'industrie de la viande au niveau national. <p>Spécifique au canton de Fribourg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production de lait plus efficiente. • Développement de races super-laitières. • Développement des viandes labellisées sur le marché suisse (quelles opportunités réelles pour les producteurs fribourgeois ?). 	<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coûts de production élevés. • Beaucoup de labels (clientèle s'y perd). • Utilisation abusive de la mention «de la ferme». • Prix du lait qui décourage les producteurs. • Evolution de la politique agricole, perte de contributions pour la production bovine. • Importations de viande qui n'est pas produite selon les normes helvétiques.

Synthèse de la section
<p>Le canton est un important producteur de viandes bovines, principalement issu du cheptel laitier. Les effectifs bovins laitiers restent stables avant tout dans les districts producteurs de fromages AOP.</p> <p>Le canton est un carrefour pour la viande bovine suisse, du fait d'un très grand abattoir qui reçoit des animaux et renvoie des viandes dans toute la Suisse. Aux côtés de ces très grandes structures, des producteurs en vente directe et des bouchers locaux proposent des viandes locales.</p>

6 La filière porcine du canton de Fribourg

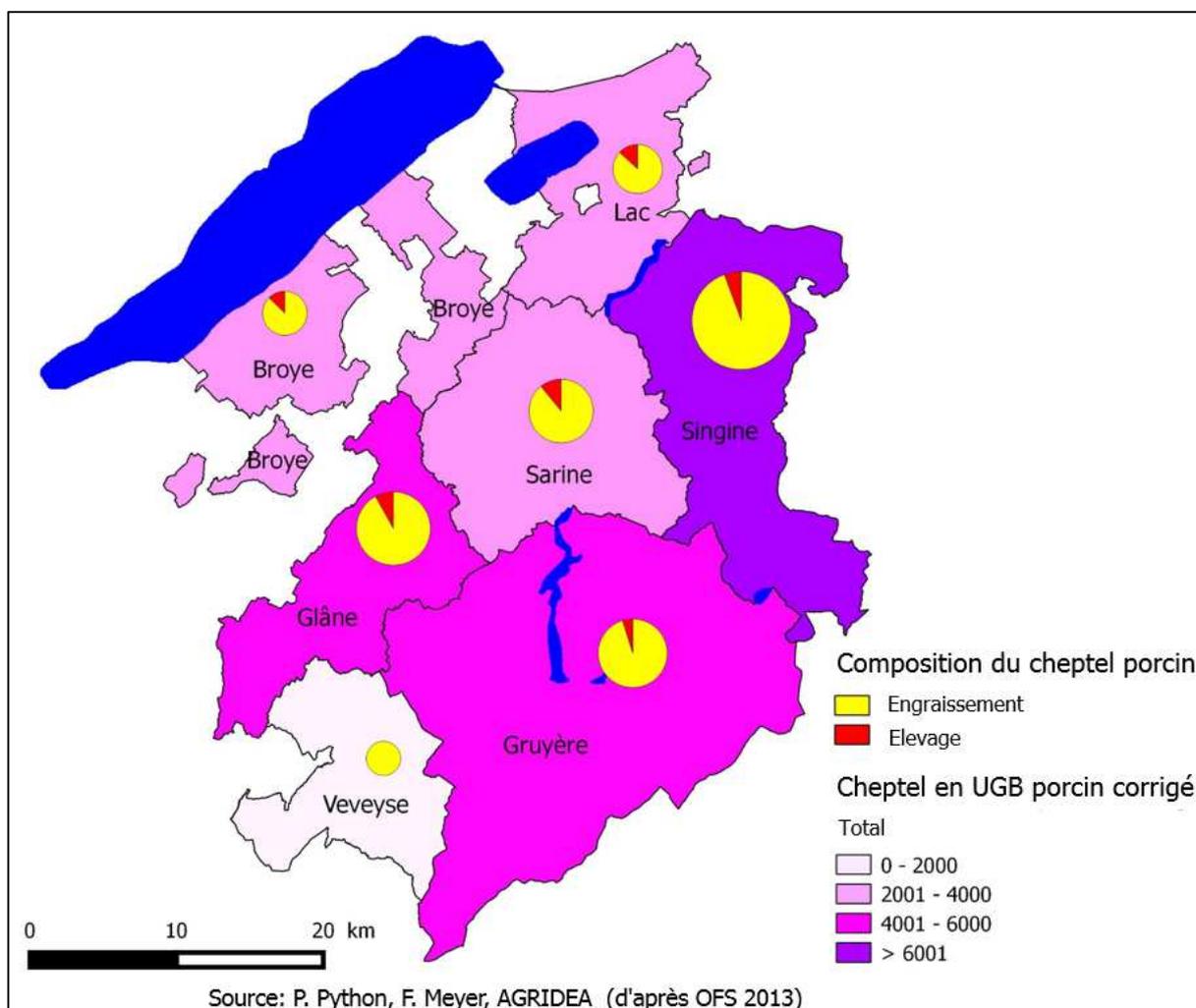
Cette section fait le point sur la localisation et l'évolution des cheptels porcins dans le canton. La figure 17 localise et montre la répartition en UGB ainsi que la répartition entre l'élevage et l'engraissement. La figure 18 montre l'évolution des effectifs (en têtes) par district depuis 2000.

6.1 Production du cheptel porcine

La part de l'élevage (zone rouge dans le camembert, figure 17) dans le canton de Fribourg n'est que de 8% et donc la part dédiée à la branche de l'engraissement, prépondérante, est de 92%. La catégorie porcs de renouvellement jusqu'à six mois et porcs à l'engrais a été multipliée par trois (figure 17) pour tenir compte en moyenne de trois séries d'engraissement par an. En analysant par district, la Broye et la Gruyère ne totalisent ensemble que 1.7% de l'élevage dans leur branche de production, et la Veveyse ne dispose d'aucun élevage. Sur un total de plus de 29'500 UGB porcs, les districts de la Singine (9'200 UGB) en première place, de la Glâne (5'500 UGB) et de la Gruyère (5'000 UGB) concentrent 68% des effectifs porcins.

Localisation du cheptel porcine

Figure 17 : Localisation du cheptel porcine en UGB (corrigé, en tenant compte du nombre de 3 rotations par an)

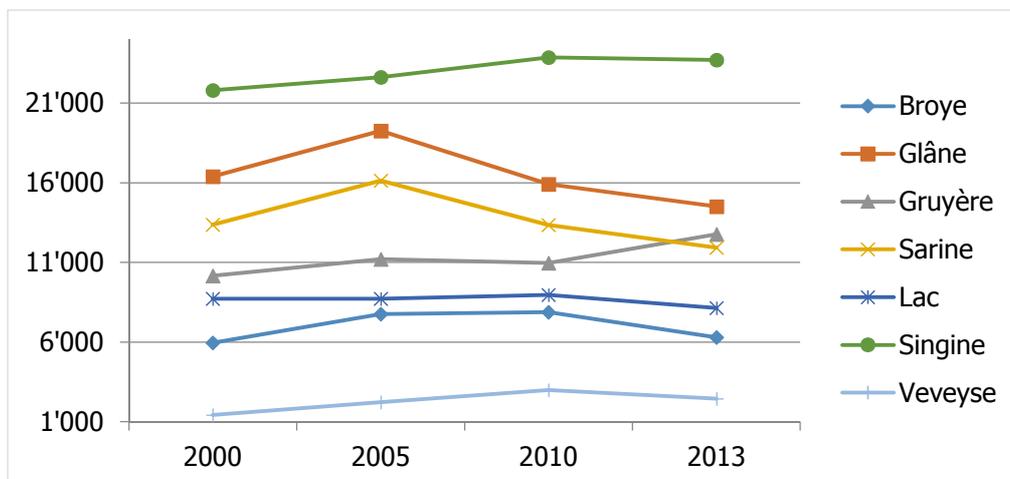


Evolution du cheptel porcine

Les effectifs porcins (figure 18) totalisent en 2013 moins de 80'000 animaux soit 5.4% du cheptel suisse. En revanche le pourcentage du cheptel engraisé est plus élevé : plus de 7% (53'000) du cheptel suisse. Le cheptel fribourgeois a diminué de 9% en prenant comme référence l'année 2005 où les effectifs pour la Glâne et la Sarine étaient à leur niveau le plus élevé. En analysant les chiffres par district, nous constatons que la Singine et la Gruyère ont stabilisé respectivement augmenté leur effectif alors que tous les autres districts ont vu leur effectif diminuer.

Depuis 2005 la diminution a été très forte dans les districts de la Sarine (-26%), la Glâne (-25%) et la Broye (-19%) pour une perte globale de plus de 10'000 porcs.

Figure 18 : Evolution en 13 ans (2000-2013) du cheptel porcin par district du canton de Fribourg (en têtes)



Source : OFS

La production porcine fribourgeoise se concentre dans la branche de l'engraissement à 92%, ce qui équivaut à 160'000 animaux produits par an ou 53'000 places porc à l'engrais en 2013. Les 4'400 truies du canton ne fournissent que le 55% (88'000 goretts) des porcelets nécessaires à l'engraissement. Le 45% restant des porcelets doit être par conséquent importé d'autres cantons.

6.2 Potentiel d'abattages porcins

Les chiffres de consommation sont à mettre en parallèle avec le cheptel présent sur le périmètre et le potentiel d'abattage qui en résulte. Les tableaux 5 et 10 présentent cette comparaison pour les bovins et les porcins. Ils s'appuient sur un calcul d'estimation du potentiel d'abattage à partir du cheptel actuel (méthode détaillée présentée dans l'annexe, tableau 14) dans le canton de Fribourg.

Tableau 7 – Potentiel d'abattage annuel de porcs en fonction du cheptel actuel

Porcins	Potentiel d'animaux à abattre à partir du cheptel actuel (en têtes)
Broye	11'850
Glâne	31'000
Gruyère	28'500
Sarine	23'400
Lac	15'300
Singine	52'100
Veveyse	6'600
Total	168'750

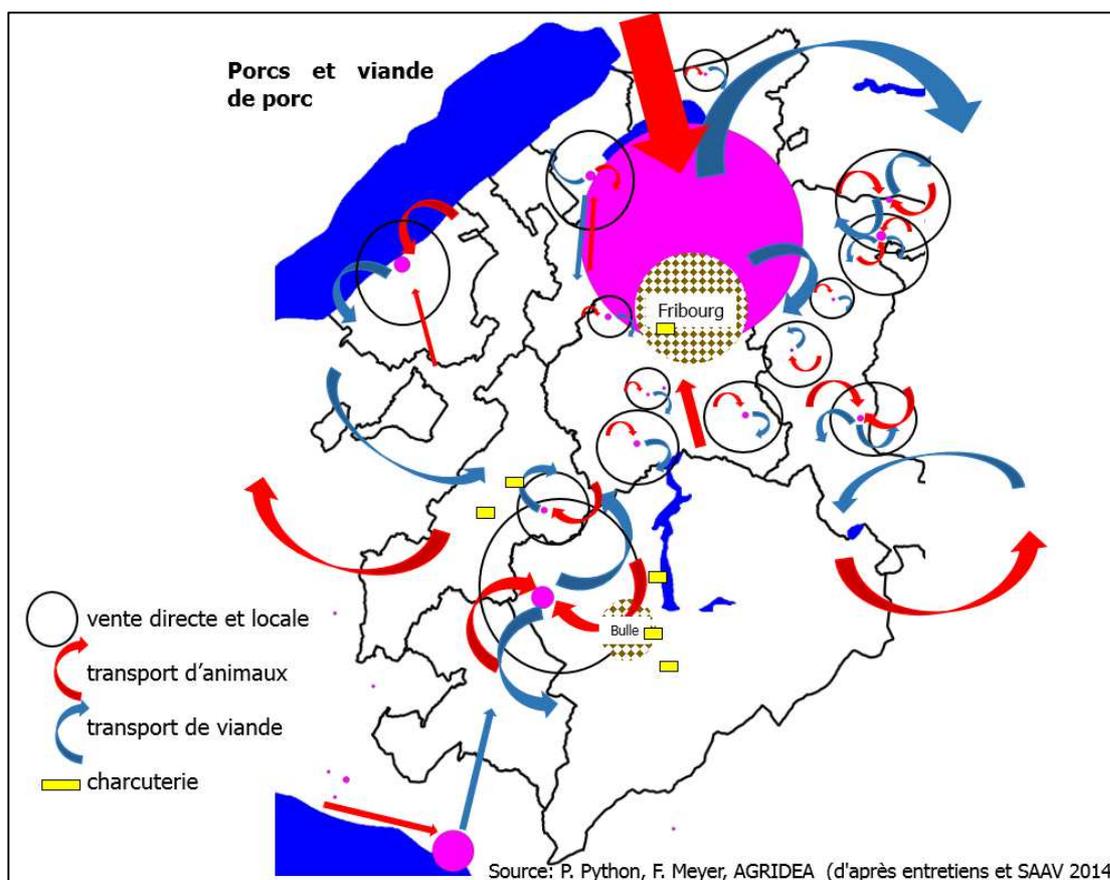
Selon le contrôle des viandes plus de 397'000 porcs ont été abattus sur territoire cantonal en 2014, dont l'essentiel, plus de 97%, par Micarna. L'estimation du potentiel de porcs à abattre dans le canton de Fribourg dans le tableau 7, très inférieur au chiffre du contrôle des viandes, confirme la part élevée de porcs provenant hors canton.

6.3 Flux d'animaux et de viande pour les porcs

La filière porcine du canton de Fribourg est organisée comme la filière nationale présentée dans la section 3.1 ci-dessus. La carte des flux ci-après met en évidence les deux grandes sous-filières : filières nationales pour la grande distribution avec un grand abattoir dédié, filières courtes en lien avec les petites structures d'abattage. Il faut signaler également plusieurs entreprises de transformation charcutière qui produisent notamment le jambon de la Borne mais aussi un large éventail de saucisses, lard sec, etc. Sur les six charcuteries (non exhaustif) localisées sur la carte, deux produisent le jambon de la Borne.

Comme exposé sous la section 6.1, près de 72'000 goretts proviennent d'en dehors du canton pour alimenter les porcheries d'engraissement du canton. Des mouvements de porcs engraisés sont également exportés hors du canton pour être abattus : l'exemple d'une fromagerie avec trois porcheries attenantes nous a montré que 90 à 100 porcs finis par semaine étaient transportés hors du territoire cantonal.

Figure 19 : Flux d'animaux et de viandes pour la viande de porc (non exhaustif)



6.4 Mise aux normes 2018

Selon l'Ordonnance sur la protection des animaux, révisée en 2008, la surface minimale au sol par porc à l'engrais augmente de 0.65 à 0.9 m² et le caillebotis intégral sera interdit dès septembre 2018. Une période transitoire de dix ans a été accordée aux producteurs afin de permettre les amortissements nécessaires et d'effectuer les transformations demandées. Ce renforcement des prescriptions fait planer une menace sur les places d'engraissement dans le canton de Fribourg. Dans le cadre d'une enquête menée en 2009 dans le canton de Vaud (Filagro-Vaud) une perte de 27% des capacités des porcheries adaptées et sur une disparition des anciens bâtiments non rénovés avait été estimée. Pour apprécier les conséquences sur les capacités d'engraissement fribourgeoises, une enquête pilotée par un groupe de producteurs en collaboration avec l'Institut Agricole de Grangeneuve a été effectuée auprès des producteurs durant le premier semestre 2015.

Selon les chiffres de l'année 2014 du service l'agriculture du canton de Fribourg, il y a 367 détenteurs qui disposent d'une capacité totale d'engraissement de 58'181 places porcs à l'engrais (PPE) sur le territoire cantonal. Le 42% (24'552 PPE) des porcheries fribourgeoises sont sous label (SST/SRPA) et le solde en AQ (tableau 8). Un questionnaire portant sur la mise aux normes « porcheries 2018 » a été envoyé aux 234 engraisseurs les plus importants. Un total de 140 questionnaires remplis ont été reçus, ce qui constitue un très bon taux de retour de 60%.

Après le dépouillement et la mise en valeur des questionnaires, il ressort que les exploitants enquêtés possèdent le 72% (41'688 PPE) des capacités d'engraissement du canton. Le 53% de ces exploitations sont déjà conformes aux exigences 2018, et le reste des exploitations ne seront pas ou partiellement conformes aux exigences 2018. Le tableau 8 montre la répartition des exploitations engraissement ou combinées avec l'élevage sans les 13 exploitations orientées exclusivement élevage. Les exploitations d'engraissement non conformes représentent le 39% (22'509 PPE) des PPE du canton. Parmi les cas non conformes, 9 exploitants abandonneront la production porcine en 2018 pour les motifs suivants les plus souvent cités : aucun successeur, fin de carrière et installations désuètes.

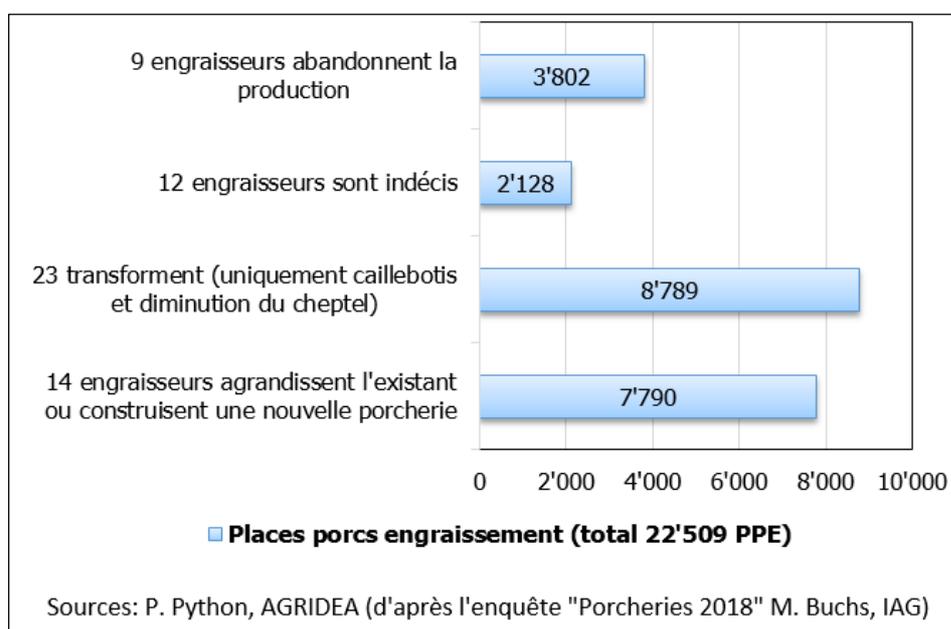
Tableau 8 – Résultats de l'enquête sur la conformité des porcheries (hors 13 exploitations orientées élevage) fribourgeoises en 2018

Exploitation	Nombre	Conforme (SST/SRPA)	Non conforme (AQ)
Elevage et engraissement	22	15	7
Engraissement	105	54	51
Total	127	69	58
PPE enquêtées	41'688*	19'179	22'509
PPE hors enquête	16'493	5'373	11'120
TOTAL PPE	58'181	24'552	33'629

*soit 72% des PPE du canton de Fribourg sur un total de 58'181 PPE

En analysant les réponses des engraisseurs non conformes sur leurs intentions d'ici 2018 résumées dans la figure 20, nous constatons que la mise aux normes 2018 a un impact relativement limité sur les capacités d'engraissement du canton de Fribourg. La réduction des PPE serait d'au minimum 11% (abandon + diminution de 30% des PPE pour les 23 exploitants) et au maximum de 15% (en ajoutant les engraisseurs indécis et en supposant que ces derniers cessent toute production). Cumulés à une perte de 3'300 de PPE non enquêtées (30% des 11'120 PPE AQ) le pronostic final de réduction en PPE pourrait s'élever jusqu'à 20% de pertes (environ 12'000 PPE), ce qui est nettement inférieur aux pertes estimées en PPE du canton de Vaud. Cette baisse pourrait en outre être compensée pour tout ou partie par les projets d'agrandissement ou de construction.

Figure 20 : Les quatre mesures prévues par les 58 engraisseurs de l'enquête non conformes d'ici 2018 et leurs capacités d'engraissement



6.5 Valorisation du petit-lait

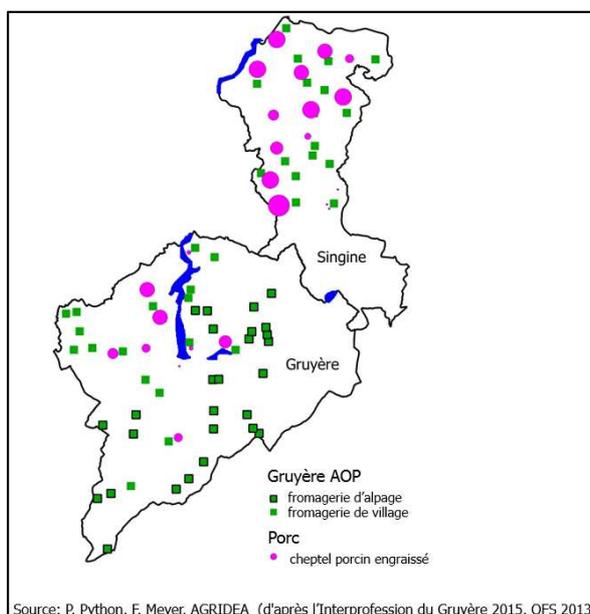
La branche porcine fribourgeoise est orientée essentiellement dans l'engraissement. Cette orientation vers l'engraissement porcin est liée aux énormes quantités de petit-lait issu de la fabrication du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP. L'enquête « porcheries 2018 » présentée dans la section précédente a donné l'opportunité d'estimer la valorisation du petit-lait à 75% des porcheries enquêtées dans la filière fribourgeoise. La quantité totale est estimée à 193 millions de litres de petit-lait produit (86% par le Gruyère AOP et 14% par le Vacherin Fribourgeois AOP) dans le canton de Fribourg. Cette quantité de petit-lait permettrait d'engraisser l'équivalent de 85'000 places porcs engraissement dans le canton. Dans la réalité, seule la moitié de cette production totale de petit-lait est effectivement consommée par les porcs fribourgeois (en PPE). Cela signifie que l'autre moitié du petit-lait est valorisée dans un autre canal et/ou exporté hors du canton.

En 2014 (document de cours AGRIDEA, 28.08.2014), Agroscope Posieux a communiqué des résultats d'un projet nommé Lactobeef sur la valorisation du petit-lait sur les alpages par des bovins à viande. Traditionnellement, des porcs sont utilisés pour valoriser le petit-lait des fromageries d'alpage. Etant donné que leur nombre ainsi que leur capacité d'ingestion sont souvent insuffisants pour absorber de grosses quantités, en particulier en début de saison lorsque la production de fromage est au pic, l'alternative de bovins à viande pour valoriser le petit-lait a été étudiée sur deux alpages. Les résultats du projet sont encourageants : la présence d'un troupeau de bovins à viande sur un alpage est un moyen intéressant de valoriser un sous-produit disponible en grande quantité. Le petit-lait distribué chaud directement après la fabrication peut être consommé en moyenne de 33 litres par animal et par jour sans effet négatif sur leur santé et sur la qualité de la viande. Il faut toutefois compter sur environ 15% d'animaux qui n'en boivent pas.

En lien avec la demande AOP pour le jambon de la Borne exposée sous la section 6.7 (paragraphe : la question de la charcuterie AOP), des essais d'alimentation avec des rations de petit-lait sont en cours. La ration comprend du petit-lait (20% dans la ration sur l'énergie) et des composants de la ration issus de la région. L'accroissement obtenu est plus lent en raison d'une ration légèrement déficitaire en protéines et plus riche en énergie pour obtenir un porc plus gras. Les porcs, issus de quatre souches génétiques différentes, plus âgés sont abattus à 100 kg poids vif. L'objectif de cet essai est d'analyser si la viande de porc engraisé avec cette ration petit-lait se distingue gustativement d'une viande de porc standard engraisé conventionnellement. Le jambon de la Borne et le Boutefas qui seraient fabriqués avec ce porc engraisé au petit-lait, devraient se différencier dans la dégustation.

La figure 21 montre la répartition des fromageries de village et d'alpage du Gruyère AOP et des porcheries d'engraissement groupées par localité pour les districts de la Singine et de la Gruyère. Pour plusieurs porcheries d'engraissement situées dans le même village, il n'y a qu'un seul point sur la carte. La lecture de la carte met en évidence l'étroite relation entre fromagerie et porcherie, surtout en Singine où les effectifs de porcs à l'engrais sont proches des fromageries. Nous avons déjà relevé la part élevée de la branche porcine fribourgeoise orientée engraissement (92%) dans la section 6.1. La Singine détient le plus important effectif porcin du canton (figure 18), soit le tiers de l'effectif. Le 90% des porcs à l'engrais de la Singine est concentrés sur neuf communes : avec une variation de 1'400 à plus de 3'300 porcs par commune. La Gruyère ne détient que le 11% des 75'200 porcs du canton avec des concentrations plus faibles par commune : seules quatre communes détiennent plus de 1'000 porcs à l'engrais (palette de 1000 à un peu plus de 2'000 porcs).

Figure 21 : Répartition des fromageries de Gruyères AOP (2015) et des porcheries d'engraissement (2013) dans les districts de la Singine et de la Gruyère



6.6 Besoins en viande porcine dans le canton

Le canton de Fribourg compte plus de 297'600 habitants en 2013. La consommation de viandes est établie à l'échelle de cette population. Les quantités nécessaires à l'approvisionnement en viandes (hors volailles), calculées sur la base des moyennes nationales par habitant indiquées dans le tableau 2, sont considérables, comme le montrent les tableaux 9 et 10 établis pour les viandes de porc dans le canton de Fribourg.

Les calculs ont été effectués à titre indicatif de la façon suivante : le nombre d'habitants est multiplié par la consommation par habitant. Ce volume de viande prête à la vente (EPV) est transformé avec un coefficient en poids mort carcasse puis en têtes de bétail.

Tableau 9 – Besoins en porcins du canton de Fribourg (estimation)

Viande porcine 2013	Population (en habitants)	Consommation totale es- timée* (en tonnes)	Consommation eq. têtes**
Total	297'600	6'980	104'100

*Population x consommation par habitant en EPV - (produit fini Equivalent Prêt à la Vente) : 23.5 kg

**Consommation EPV / coefficient transformation en poids mort (0.76) - équivalent poids mort x 1'000 / poids moyen de la carcasse poids mort (87.6 kg). Chiffres Proviande 2013.

Comparaison entre les besoins et le potentiel d'abattages

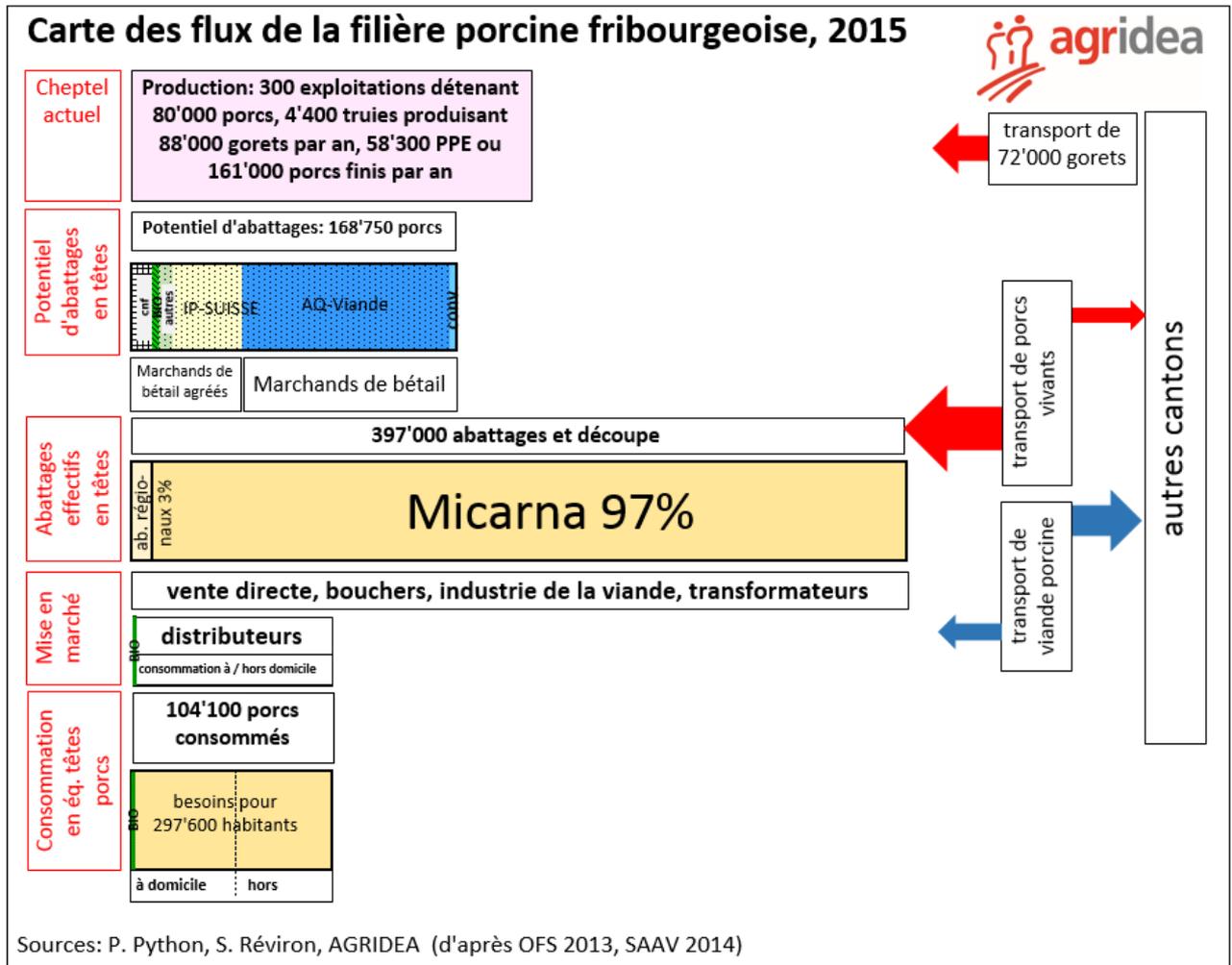
Tableau 10 – Comparaison entre les besoins de consommation et le potentiel d'abattages pour la viande de porc dans le canton de Fribourg

Porcins	Consommation eq. têtes	Potentiel d'animaux à abattre à partir du cheptel actuel (en têtes)
Total	104'100	168'750

6.7 Synthèse pour la filière porcine cantonale

La figure 22 identifie plusieurs niveaux de la filière porcine cantonale et souligne les entrées/sorties d'animaux et/ou de viande par niveau. La carte intègre des chiffres réels pour le cheptel (niveau 1) et les abattages effectifs (niveau 3), et des chiffres déduits (se référer aux tableaux 9 et 10) pour le potentiel d'abattages (niveau 2) et les besoins de consommation (niveau 5). La longueur des rectangles est à l'échelle, avec une unité exprimée en têtes de porcs (y compris pour les besoins de consommation). Nous observons pour la filière cantonale que les besoins en viande porcine (104'100 porcs) des consommateurs sont facilement couverts par la production fribourgeoise (potentiel d'abattages de 168'750 porcs). Toutefois la présence de plusieurs entreprises de charcuterie dans le canton se traduit par des entrées dans le canton de morceaux spécifiques. Avec un abattoir d'envergure nationale, celui-ci doit s'approvisionner hors frontière cantonale pour satisfaire sa clientèle. Par conséquent, les flux d'animaux vivants arrivant et ressortant sous forme de carcasses du canton sont continus. Le différentiel d'animaux est encore plus extrême entre les besoins de consommation et les abattages effectifs, ce qui démontre l'énorme quantité de viande transformée ressortant du canton.

Figure 22 : Carte des flux de la filière porcine fribourgeoise, 2015



Offre en viandes porcines et charcuterie en magasins

En grande distribution, quelle que soit l'enseigne, l'offre ne comprend pas de viande fraîche étiquetée régionale / locale. Par contre l'offre de charcuterie est abondante, avec un assortiment large. Le jambon de la Borne est proposé prétranché en barquette, à un prix de 48 Fr. / kg. La provenance de la viande est garantie suisse. L'offre comprend également un ensemble de produits de charcuterie fabriqués par Micarna et par deux entreprises régionales Epagny et Salami SA qui utilisent tous les deux la mention « Gruyères ». Le mot Fribourg n'apparaît pas. La provenance de la viande est garantie suisse et les transformateurs s'approvisionnent auprès des grandes entreprises de la viande suisses. Certaines charcuteries fraîches, telles que des saucisses à rôtir, portent à la Migros la mention « de la région » mais proviennent de Neuchâtel (ceci a été observé également pour d'autres filières).



La question de la charcuterie AOP

Le dossier du jambon de la Borne est actuellement dans une nouvelle phase d'étude. La question a déjà été traitée dans le rapport Filagro Vaud en 2009. Cela fait maintenant plusieurs années que le dossier est bloqué.

Les produits de charcuterie, reconnus pour leur typicité et leur réputation, sont en règle générale des Indications Géographiques Protégées (IGP) plutôt que des Appellations d'Origine Protégées (AOP). Ceci est principalement dû à la logique industrielle de certaines entreprises de transformation. En effet, l'IGP permet de pouvoir abattre en dehors du canton et ainsi de n'importer que les morceaux nécessaires à la fabrication. L'IGP peut être ainsi vue comme un moyen de valoriser une viande standard (non-labellisée de type AQ-Viande Suisse) sans avoir à trouver un débouché pour l'ensemble de la carcasse.

Toutefois, le groupement demandeur souhaite faire enregistrer le jambon de la Borne comme AOP, car ceci pourrait offrir des perspectives intéressantes aux producteurs de viande porcine. En effet, elle permettrait à ces derniers de bénéficier d'un débouché stable pour une partie de leur production. La démarche d'une AOP change complètement de celle d'une IGP. En effet, la première nécessite la mise en place d'une véritable interprofession comprenant tous les acteurs de la filière. Celle-ci permet un meilleur dialogue et ainsi la prise en compte des intérêts de l'ensemble des échelons. De son côté, l'IGP profite principalement aux transformateurs puisque les porcs peuvent être engraisés et abattus dans l'ensemble du pays. La plus-value créée par l'IGP n'est donc absolument pas transmise aux producteurs de la région de transformation.

Ceci étant, au regard des informations recueillies auprès des transformateurs, les pièces utilisées actuellement pour fabriquer le jambon de la Borne ne semblent pas provenir majoritairement du canton de Fribourg. Ceci veut dire que l'obtention d'une AOP modifierait de façon majeure les flux de viande porcine dans le canton (voir section 6.3).

Dans le canton de Vaud, le boutefas, a été soumis en tant qu'AOC mais cette décision de l'OFAG a été attaquée et le projet a finalement été abandonné. Depuis lors, un nouveau concept comprenant également le canton de Fribourg a été mis sur pied. En effet, une grande partie du territoire fribourgeois fait historiquement partie du Pays de Vaud et possède ainsi certaines similitudes dans les traditions culinaires. Par ailleurs, un second produit, le jambon de la Borne, a été joint au projet. L'avantage de ceci est la complémentarité des deux produits qui permet une plus grande utilisation de la carcasse. On arrive à moins de 40% d'utilisation de la carcasse entre les deux. La principale particularité de ces deux projets d'AOP est la notion de zone asymétrique. En effet, la zone de production serait l'ensemble des deux cantons alors que la transformation serait limitée : canton de Vaud et certains districts fribourgeois pour le boutefas, canton de Fribourg et territoire vaudois limitrophe pour le jambon de la borne.

La question de l'approvisionnement est ici essentielle car il ne suffit pas de démontrer que l'alimentation des porcs s'effectue à partir de ressources de la zone mais aussi ses effets sur la qualité du produit fini. Des tests sont en cours pour mettre en évidence notamment les effets d'une alimentation à base de petit-lait. La décision qui sera prise par l'OFAG est cruciale car il y a là une opportunité d'obtenir des effets induits très appréciables concernant à la fois la filière porcine et la filière fromagère.

6.8 Analyse SWOT de la filière viande porcine du canton de Fribourg

Les personnes que nous avons interviewées ont été invitées à identifier les facteurs internes et externes qui déterminent le succès actuel et potentiel de la filière viande porcine fribourgeoise. Les forces et faiblesses correspondent aux facteurs internes à la filière, sur lesquels les professionnels ont pris pour effectuer des changements. Les opportunités et menaces correspondent aux facteurs externes, sur lesquels les professionnels n'ont pas la possibilité d'influencer le développement.

Les tableaux suivants ont été établis à partir des déclarations en spontané des personnes interrogées. Ils ont été complétés suite à l'atelier du 5 novembre 2015 à l'IAG à Grangeneuve.

Tableau 11 – Forces/faiblesses et opportunités/menaces de la filière porcine fribourgeoise (établies en spontané durant les entretiens et complétées durant l’atelier)

Forces de la filière porcine fribourgeoise (entreprises de la viande et transformateurs)	Forces de la filière porcine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<ul style="list-style-type: none"> • Un grand canton de production porcine. • Importance de la branche viandes dans le canton (y compris abattoirs et transformateurs) ; trajets courts. • Canton FR a une très forte industrie alimentaire. • Trait d’union entre la Romandie et Suisse alémanique. • Canton bilingue. • Plateforme recherche développement : beaucoup de possibilités. • Grande expérience de la valorisation du petit-lait. • Énergies renouvelables (économie d’énergie), consommation générale de ressources. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proximité. • Recettes traditionnelles. • Produits faits maison. • Fêtes locales (Bénichon) qui mettent en valeur les produits charcutiers. • Food waste : savoir-faire des producteurs dans la valorisation du petit-lait et des déchets de pâte de boulangerie par les porcs.
Faiblesses de la filière porcine fribourgeoise (entreprises de la viande et transformateurs)	Faiblesses de la filière porcine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<ul style="list-style-type: none"> • Retards dans la mise aux normes 2018. • Lien avec la transformation en charcuteries très limité. • Taille de la production moyenne avec une difficulté de positionnement sur les marchés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Difficulté de relève pour les bouchers locaux. • Lourdeur de l’administration et de ses normes pour les petits opérateurs.
Opportunités pour la filière porcine fribourgeoise (entreprises de la viande et transformateurs)	Opportunités pour la filière porcine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bon niveau de consommation en Suisse. • Augmentation de la population. <p>Spécifiques au canton de Fribourg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Résidents attachés à la paysannerie et aux entreprises régionales. • Produits traditionnels (jambon, saucisson, etc.) connus du consommateur. 	<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Position concurrentielle de la production porcine suisse, liée à un niveau très élevé : rendement carcasse, génétique, statut sanitaire, qualité de la viande, alimentation, détention, contrôle, traçabilité. <p>Spécifiques au canton de Fribourg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Résidents attachés à la paysannerie et aux artisans. • Produits traditionnels (jambon, saucisson, etc.) connus du consommateur.

Menaces pour la filière porcine fribourgeoise (entreprises de la viande et transformateurs)	Menaces pour la filière porcine fribourgeoise (bouchers locaux et producteurs en vente directe)
<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordonnance Swissness : problème de l’approvisionnement en céréales importées. • Concentration et intégration de l’industrie de la viande au niveau national. • Cassis de Dijon. • Utilisation abusive de l’origine Suisse pour les charcuteries élaborées en Suisse avec des viandes importées. • Ouverture des frontières : quotas d’importation fait pression sur les prix indigènes. 	<p>Général pour la Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importations de viande qui n’est pas produite selon les normes helvétiques. • Pérennité de la production indigène sous pression. • Mise aux normes 2018. • Prix payés aux producteurs ne sont pas le reflet du marché : gros acheteurs en position de force face aux producteurs, en dépit d’une assez bonne maîtrise de la production.

Synthèse de la section

Le canton est un important producteur de viande porcine. Toutefois, les retards dans la mise aux normes 2018 doivent être rapidement comblés pour maintenir la position. L’expérience des producteurs dans la valorisation du petit-lait est une grande force qui bénéficie aussi à la filière fromagère. Les fêtes locales comme la Bénichon sont une véritable opportunité pour les spécialités de charcuterie régionales.

Toutefois, le lien entre production régionale de viande de porc et produits finis est actuellement faible, du fait d’un intense chassé-croisé d’animaux, de carcasses et de pièces de viande. Le canton est un carrefour pour la viande porcine suisse, du fait d’un très grand abattoir qui reçoit des animaux et renvoie des viandes dans toute la Suisse. La transformation est également très présente avec une offre étendue. Mais de nombreux producteurs vendent leurs animaux en dehors de la zone ; les grands distributeurs ne signalent pas la provenance régionale des viandes qui sont mélangées à d’autres provenances et préfèrent mettre l’accent sur leurs labels nationaux, la plupart des transformateurs régionaux achètent des viandes suisses pour fabriquer des spécialités régionales. Le projet d’AOP pour le jambon de la Borne cherche à reconstruire ce lien entre production et transformation, avec de grandes difficultés.

Aux côtés de ces grandes structures, des producteurs en vente directe et des bouchers locaux proposent des viandes et des charcuteries locales sur un marché de niche.

7 Conclusions

La production bovine du canton provient essentiellement de la filière laitière. L’excellence de l’élevage fribourgeois et une production de lait comportant entre autres deux fromages AOP a permis une stabilité des effectifs laitiers. Les bovins allaitants ne représentent que 5% des UGB. Les besoins en viande bovine des consommateurs fribourgeois sont facilement satisfaits par la production cantonale. Fribourg est un canton qui exporte du gros bétail hors de ses frontières et qui abat également du bétail issu des cantons voisins.

La production porcine cantonale est caractérisée pour une part prépondérante par l’engraissement. La majorité des porcs engraisés fribourgeois valorisent le petit-lait de la filière fromagère. Même si les effectifs porcins ont diminué de 10% depuis 2000, la production couvre aisément les besoins du canton. La mise aux normes des porcheries en 2018 pourrait réduire encore le cheptel qui pourrait être toutefois compensée en partie par les projets d’agrandissement ou de construction.

Cet état des lieux met en lumière deux points principaux :

- Trois pôles de valorisation des viandes avec des caractéristiques et des stratégies très différentes : les très grands abattoirs à dimension nationale liés aux grands distributeurs, les grandes entreprises de charcuterie régionales, les bouchers locaux et les producteurs en vente directe.
- La complexité des flux d’animaux et de viandes (carcasses et pièces pour la charcuterie) dans le canton de Fribourg. Les entrées /sorties dans le canton et hors du canton sont la règle.

La conséquence principale de cet intense chassé-croisé est la quasi-absence (hors la vente directe) de filières régionales complètes. Les viandes fraîches issues du canton sont vendues sous un label national ; les grandes charcuteries régionales s'approvisionnent largement en viande suisse produites dans d'autres cantons. Le combat pour la labellisation AOP du jambon de la Borne cherche à renouer ce lien entre production et transformation, même avec de fortes contraintes quant au lien entre l'alimentation des porcs et la qualité du jambon. Développer des filières régionales complètes aussi bien pour la viande bovine que pour la viande porcine, aussi bien pour la consommation à domicile que hors domicile est possible, du fait des volumes de production dans le canton, mais obligerait à repenser en profondeur les flux entre opérateurs.

8 Axes stratégiques des filières viande bovine et viande porcine du canton de Fribourg

Sur la base des éléments identifiés dans l'analyse forces/faiblesses/opportunités/menaces et des échanges qui ont eu lieu au cours de l'atelier organisé avec les professionnels, il a été possible d'identifier des potentiels d'amélioration de la mise en valeur des viandes bovine et porcine produits dans le canton. Pour les viandes, ces gains potentiels concernent principalement le renforcement des filières régionales du producteur au consommateur, ce qui explique le nombre resserré d'actions proposées.

Les résultats pour la filière « viandes bovine et porcine » sont regroupés autour de 2 axes :

- Axe stratégique 1 : renforcer les circuits courts (viande bovine et viande porcine)
- Axe stratégique 2 : reconstruire une filière régionale porcine

Chaque axe a été traduit en un ensemble d'actions alliant l'effort privé et l'effort public, qui peuvent concerner l'ensemble de la filière ou être spécifiques à une sous-filière.

Axe stratégique 1 : Renforcer les circuits courts (viande bovine / viande porcine)

La filière viandes du canton est caractérisée par un grand chassé-croisé d'animaux, de carcasses et de pièces de viande pour la charcuterie. Elle est influencée par la présence de grands abattoirs sur le territoire cantonal. La provenance fribourgeoise des viandes n'est pas signalée actuellement aux consommateurs, sauf en vente directe. Pour la charcuterie, la provenance des morceaux de viande n'est pas forcément fribourgeoise, bien que la plupart des marques fassent référence à «la Gruyère».

Motivations :	<ul style="list-style-type: none">• (Re)construire les liens commerciaux entre les producteurs et l'aval de la filière, au bénéfice de tous.
Hypothèses de base :	<ul style="list-style-type: none">• Les opérateurs acceptent de changer leurs arrangements commerciaux actuels à l'achat ou à la vente.
Implications monétaires et autres :	<ul style="list-style-type: none">• Coût de la mise en place d'une nouvelle structure de gouvernance à tous les niveaux.
Risque :	<ul style="list-style-type: none">• Coordination difficile à mettre en œuvre ; déception si la qualité ou le service sont trop hétérogènes.
Indicateur :	<ul style="list-style-type: none">• Evolution des cartes cantonales de filière (développement d'une filière régionale d'approvisionnement).

Tableau 12 : Axe stratégique 1 : Renforcer les circuits courts (viande bovine / viande porcine)

Actions	Potentiel	Contraintes	Soutiens souhaités	
			Financiers	Non financiers
<ul style="list-style-type: none"> • Une offre crédible de viandes pour la restauration collective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mieux valoriser les bas-morceaux et donc toute la carcasse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer la qualité des viandes tout au long du processus d'abattage, rassassage et découpe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan d'action pour convaincre et aider les chefs de cuisine à utiliser des produits de proximité (formation des chefs, calcul de prix de menus, appui au calcul des indicateurs de performance écologique, etc.) ; information sur les bénéfices directs et indirects des viandes de proximité. • Mettre au point une plateforme de mise en contact des fournisseurs et des chefs de cuisine/chefs des achats. 	<ul style="list-style-type: none"> • Donner l'exemple pour les établissements sous autorité publique et convaincre les communes.
<ul style="list-style-type: none"> • Développer le segment traiteur (et gastro). 	<ul style="list-style-type: none"> • La technologie de pasteurisation des plats cuisinés permet d'offrir une cuisine inventive qui valorise les morceaux avant (convenience food pour consommateurs urbains). 	<ul style="list-style-type: none"> • Former de jeunes entrepreneurs du canton (notamment producteurs à la ferme) à ces technologies. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aide à l'investissement pour des installations de cuisine et pasteurisation. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Cours de cuisine pour les consommateurs fribourgeois et recettes. 	<ul style="list-style-type: none"> • (ré) apprendre les recettes familiales à base de viande. • Apprendre à cuisiner tous les morceaux. • Mieux connaître les conditions de production des viandes et s'approvisionner en local. 		<ul style="list-style-type: none"> • Organiser des formations avec des formateurs motivés et compétents. • Publication de recettes traditionnelles et modernes proposées par des chefs de cuisine dans un journal fribourgeois à gros tirage (par ex. hebdomadaire gratuit). 	

Actions	Potentiel	Contraintes	Soutiens souhaités	
			Financiers	Non financiers
<ul style="list-style-type: none"> Maintenir un outil d'abattage régional pour les producteurs en vente directe et les bouchers locaux (complémentaires aux grands établissements). 	<ul style="list-style-type: none"> Transports courts. Garantie de provenance des viandes. Qualité des viandes améliorée (principalement en raison du processus à l'abattoir). 	<ul style="list-style-type: none"> Les abattoirs régionaux sont orientés vers la protection de la qualité des viandes et ont les équipements adéquats (pour le rassissage, la découpe, la mise sous vide). 	<ul style="list-style-type: none"> Soutien à la rénovation des établissements à faible capacité soutenus par un groupement de producteurs engagé. 	<ul style="list-style-type: none"> Procédure vétérinaire adaptée aux circuits courts.
<ul style="list-style-type: none"> Améliorer l'étiquetage des viandes fraîches et des charcuteries à base de viande fribourgeoise. 	<ul style="list-style-type: none"> Améliorer la transparence pour les consommateurs. Renforcer la place des viandes dans l'assortiment «local» ou «de la région» des distributeurs. 	<ul style="list-style-type: none"> Construire l'image des viandes fribourgeoises auprès des consommateurs pour une promesse tenue. Améliorer l'information des consommateurs sur la provenance effective des viandes. 		<ul style="list-style-type: none"> Repenser le positionnement de la marque régionale.
<ul style="list-style-type: none"> Formation aux métiers de la viande. 	<ul style="list-style-type: none"> Transmission d'un savoir-faire. 	<ul style="list-style-type: none"> Convaincre des jeunes à s'engager dans ces métiers exigeants. 	<ul style="list-style-type: none"> Stratégie en faveur de l'apprentissage et promotion des métiers de la viande. 	

Axe stratégique 2 : Reconstruire une filière régionale porcine

La filière porcine fribourgeoise est actuellement presque totalement coupée. La plupart des producteurs vendent leurs animaux sur des filières nationales, dont ils subissent les cycles de prix. Les transformateurs et les distributeurs s'approvisionnent pour l'essentiel en dehors du canton.

Motivations :	<ul style="list-style-type: none">• Valoriser le petit-lait.• Valoriser toute la carcasse.• Séparer la filière régionale du marché national pour atténuer les cycles de prix.
Hypothèses de base :	<ul style="list-style-type: none">• Les professionnels de la filière (producteurs, transformateurs, distributeurs et chefs de cuisine) acceptent de changer leurs arrangements commerciaux actuels pour rejoindre la filière régionale.
Implications monétaires et autres :	<ul style="list-style-type: none">• Importants pour la mise aux normes et l'équipement des porcheries pour la valorisation du petit-lait.
Risque :	<ul style="list-style-type: none">• Opportunisme de certains opérateurs ou manque d'engagement.
Indicateur :	<ul style="list-style-type: none">• Évolution de la carte cantonale de filière (développement d'une sous-filière régionale).

Tableau 13 : Axe stratégique 2 : Reconstruire une filière régionale porcine

Actions	Potentiel	Contraintes	Soutiens souhaités	
			Financiers	Non financiers
<ul style="list-style-type: none"> Renforcer les échanges entre producteurs et transformateurs. 	<ul style="list-style-type: none"> Meilleure compréhension réciproque des responsabilités en filière et des marges de manœuvre. Partage d'information sur des thèmes communs tels que la rentabilité en filière, la valorisation de toute la carcasse, la mise en place d'une plateforme pour la restauration collective. Recherche d'une valorisation de toute la carcasse, ce qui permettrait de pré-vendre tous les morceaux avant l'abattage (jambon de la Borne, boutefas, autres charcuteries, viande fraîche pour la consommation à domicile et restauration collective dans le canton – voir axe 1). Diminution du nombre d'animaux produits en SST – SRPA actuellement vendus en conventionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> Recherche des thèmes fédérateurs afin d'atténuer les conflits potentiels. 		<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'un groupement interprofessionnel pour développer une filière porcine régionale.
<ul style="list-style-type: none"> Poursuivre le projet AOP pour le jambon de la Borne et le boutefas (en lien avec le canton de Vaud) en renforçant la contrainte petit-lait et en associant plus largement les transformateurs cantonaux. 	<ul style="list-style-type: none"> Une AOP lie les transformateurs quant à la provenance des pièces, ce qui n'est pas le cas pour une IGP. Valorisation du petit-lait, avec des effets sur les coûts de production et probablement aussi sur les caractéristiques des viandes. Développement des ventes dans tous les circuits de vente (actuellement 60 à 70% en grande distribution) et aussi hors du canton où le produit est encore peu connu. 	<ul style="list-style-type: none"> Une AOP est beaucoup plus contraignante en termes de gouvernance car toutes les étapes doivent être réalisées dans la zone de production. Volumes nécessaires aux transformateurs, en particulier pour la fabrication du jambon de la Borne. 		

Actions	Potentiel	Contraintes	Soutiens souhaités	
			Financiers	Non financiers
<ul style="list-style-type: none"> Assurer la mise aux normes 2018. 	<ul style="list-style-type: none"> Maintien/amélioration de l'outil de production. 	<ul style="list-style-type: none"> Mobiliser les producteurs. Réaliser les projets de construction. 	<ul style="list-style-type: none"> Soutien à la mise aux normes par place év. modulé selon critères (labellisation SST/SRPA, valorisation du petit-lait, énergies renouvelables et efficacité énergétique, laveurs d'air, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> Faciliter les démarches d'aménagement du territoire. Accélérer les démarches administratives pour le développement de la production.
<ul style="list-style-type: none"> Développement de porcheries d'élevage. 	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la démarche AOP pour assurer la production des porcelets dans l'aire géographique (Fribourg /Vaud). 	<ul style="list-style-type: none"> Formation des producteurs intéressés. 		

9 Bibliographie

- Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (DIAF). Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires SAAV : statistiques d'abattage dans le canton de Fribourg 2014.
- Grand Genève 2015. Les besoins régionaux dans le Grand Genève en matière d'abattoirs, Cahier thématique Grand Genève, Agglomération franco-valdo-genevoise, Cahier n°13-22, mars 2015.
<http://www.grand-geneve.org/actualites/le-cahier-ndeg13-22-les-besoins-regionaux-dans-le-grand-geneve-en-matiere-dabattoirs>.
- OFS. Relevé des structures agricoles 2013.
- OSAV. Résultats du contrôle des viandes : animaux abattus dans les cantons 2014.
- Proviande. Le marché de la viande 2013 et 2014.
- Réviron S. et al., Produits de proximité dans la restauration collective dans le canton de Fribourg, rapport au service cantonal de l'agriculture, août 2012 révisé août 2013.
- Union Suisse des Paysans : prix payés aux producteurs pour le bétail de boucherie 2014.

10 Annexes

Présentation de la méthode de calcul du potentiel d'abattage annuel en fonction du cheptel actuel

Les chiffres de la colonne « Potentiel d'abattage à partir du cheptel actuel », des tableaux 3, 5, 7 et 10 ont été obtenus à l'aide de la méthode décrite ci-après.

Dans un premier temps, les coefficients moyens d'abattage suisses (tableau 14) par rapport au cheptel total doivent être déduit à l'aide des statistiques nationales d'abattage (Proviande : rapport 2013) et des statistiques nationales du cheptel de l'Office fédéral de la statistique (2013). Les catégories bovines du cheptel ont été regroupées pour correspondre aux catégories bovines d'abattage : les vaches incluent les laitières et autres vaches ; les génisses incluent les femelles de 1 à plus de 2 ans ainsi que la moitié du cheptel des femelles de 4 mois à 1 an ; les veaux incluent les mâles et femelles jusqu'à 4 mois ainsi que la moitié du cheptel des femelles de 4 mois à 1 an ; la catégorie taureaux et bœufs incluent tous les bovins mâles de 4 mois à plus de 2 ans. Le cheptel des porcs de renouvellement jusqu'à 6 mois et porcs à l'engrais est multiplié par 3 pour tenir compte de 3 rotations par an en engraissement porcin.

Pour le calcul du potentiel d'abattage des bovins, nous avons appliqués les coefficients spécifiques des quatre catégories bovines du tableau ci-après.

Tableau 14 – Coefficients moyens d'abattages suisses utilisés pour les tableaux 3, 5, 7 et 10

Catégorie	Vaches	Génisses	Bœuf, taureaux	Veaux	Total bovins	Total porcs
Cheptel	703'489	412'319	161'378	280'288	1'557'474	12'980'902
Abattages	171'973	82'081	141'891	252'118	648'063	2'689'576
Coefficient	0.24	0.20	0.88	0.90	0.42	0.90

¹cheptel porcin corrigé (catégorie des porcs à l'engrais multipliés par 3)

Dans un second temps, ce coefficient national d'abattage est multiplié par le cheptel actuel d'un canton pour obtenir le potentiel d'abattages présentés dans les tableaux 3, 5, 7 et 10.