

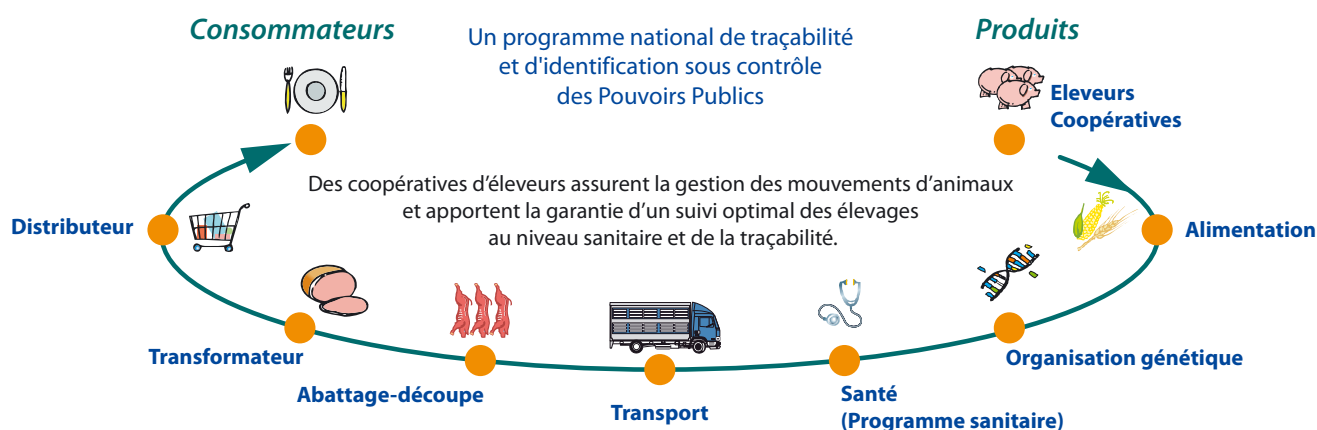
La filière porcine française



- 1,3 million de truies
- 26 millions de porcs charcutiers produits chaque année
- 3^{ème} producteur de porcs de l'UE

Une filière très organisée autour de maillons forts

Pour assurer la sécurité et la qualité des produits



Une génétique de pointe parmi les meilleures d'Europe et du monde

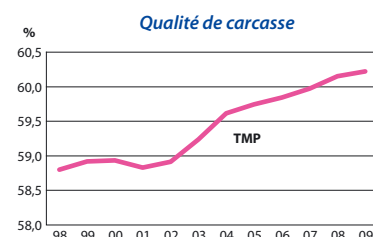
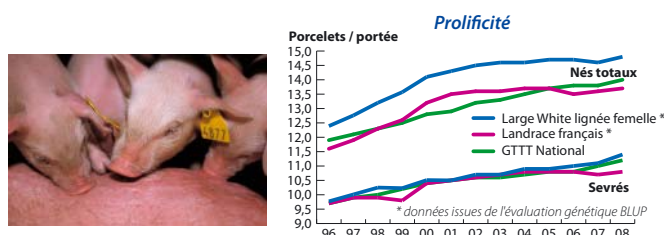
Les objectifs de sélection : **prolificité, qualités maternelles, croissance, carcasse et qualité de viande**

- **pour les verrats** : l'amélioration des performances de croissance (vitesse de croissance, efficacité alimentaire) et de qualité des carcasses (épaisseur de lard dorsal, composition de la carcasse, insensibilité au stress, qualité de la viande, ...)
- **pour les truies** : la prolificité (porcelets nés totaux et sevrés...) et les qualités maternelles (croissance des porcelets, nombre de tétines).

La génétique française diffusée dans plus de 40 pays sur les 5 continents.

Des performances toujours meilleures

- en 1974 : 18 porcelets sevrés/truie/an
- en 2009 : 28 porcelets sevrés/truie/an



Un programme sanitaire national très strict

- La France : indemne de peste porcine classique, de maladie d'Aujeszky.
- Des garanties et contrôles rigoureux des reproducteurs et semences.
- Un programme national d'identification et de traçabilité

Une qualité de viande satisfaisant les cahiers des charges de plus en plus exigeants

- pour garantir la sécurité sanitaire des produits et répondre aux attentes des consommateurs
- adaptées aux différents marchés (charcuteries cuites ou sèches) et clients (France, UE, Russie, Japon...)

Un très haut niveau d'hygiène respecté à tous les maillons de la filière grâce à un engagement fort des Pouvoirs Publics

Une culture française de transformation

3/4 de la viande de porc française transformée en produits très variés s'appuyant sur la richesse de sa gastronomie

