DU
PORC

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de porc suisse.



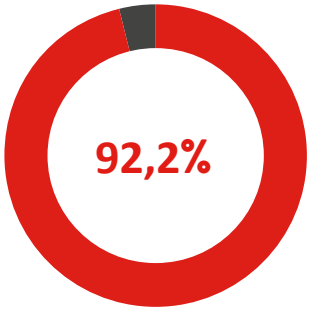
DÉLICIEUSES RECETTES EN LIGNE

LA DÉTENTION DES PORCS EN SUISSE

Une branche économique importante

En Suisse, la détention de porcs compte parmi les branches les plus importantes de l'agriculture. Sur la base de la valeur de production, c.-à-d. la valeur comparée à l'ensemble des marchandises et services agricoles, la détention de porcs se situe en quatrième position – après la production végétale, la production laitière et la détention de bovins. La Suisse compte environ 1,4 million de porcs.

Part de la production indigène en 2025



Plus de chiffres sur la production indigène:
bfs.admin.ch

L'essentiel en bref.

- La viande de porc suisse occupe la première place sur l'échelle de popularité. Tendre et goûteuse, elle se prépare de multiples façons et est avantageuse.
- Elle est très riche en protéines de haute valeur, en fer, en zinc, en sélénium ainsi qu'en vitamines du groupe B.
- Grâce à un élevage axé sur la qualité, la viande de porc suisse affiche un rapport viande-graisse optimal. L'émincé, par exemple, ne contient plus aujourd'hui qu'environ 5% de graisse.
- En tant qu'animaux omnivores, les porcs suisses jouent un rôle important dans la valorisation des sous-produits issus de la transformation des denrées alimentaires. Ils les valorisent judicieusement sur le plan écologique et apportent ainsi une précieuse contribution contre le gaspillage alimentaire.
- La nourriture destinée aux porcs suisses est exempte d'OGM. En Suisse, farines animales, hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont interdits.
- La Suisse possède la loi sur les transports d'animaux la plus sévère et l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères au monde.

DU PORC

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de porc suisse.



L'élevage mise sur la qualité

L'élevage porcin suisse vise une qualité de viande exceptionnelle à partir d'animaux sains. C'est pourquoi les éleveurs combinent spécialement les races avec trois objectifs:

1. Les mères doivent être robustes, prolifiques et vivre longtemps.
2. Les porcs d'engraissement doivent montrer une grande vitalité et une croissance rapide.
3. La viande doit être d'une qualité irréprochable et convenir aussi bien comme viande fraîche que pour la préparation de produits carnés.

La législation et le marché réglementent la taille des exploitations

Pour certains paysans, l'élevage de porcs est une branche de production parmi d'autres. Toutefois, la pression économique toujours plus forte oblige un nombre croissant d'exploitations agricoles à se spécialiser. On distingue plusieurs types d'exploitations: celles spécialisées dans l'élevage, celles spécialisées dans l'engraissement, et celles qui pratiquent les deux.

Le succès de la détention de porcs repose sur des structures compétitives et une orientation vers le marché. La taille des exploitations est limitée par l'ordonnance sur les effectifs maximums, ainsi que par les lois sur l'aménagement du territoire et sur la protection des eaux. Un grand nombre d'autres lois et obligations limitent la liberté d'entreprise des détenteurs suisses de porcs.

Des animaux prolifiques

En moyenne, une truie vit entre trois et quatre ans et connaît cinq mises bas au cours de sa vie. Au terme d'une gestation de trois mois, trois semaines et trois jours, elle met au monde entre 11 et 14 porcelets, qu'elle allaite durant quatre à cinq semaines. Les porcelets grandissent rapidement et pèsent environ 20 kg au bout de dix semaines.

Ils quittent ensuite l'élevage pour une période d'engraissement d'au moins trois mois. Les porcs atteignent alors un poids vif de 105 à 115 kg. Le climat suisse n'est pas adapté à l'élevage des porcs en plein air. Néanmoins, plus de 50% des porcs ont accès régulièrement à un enclos en plein air (programme SRPA). Les animaux élevés en permanence à l'intérieur d'une stabulation bénéficient eux aussi de mesures de protection très poussées. Les deux tiers des porcs sont élevés dans des porcheries particulièrement respectueuses des animaux (programme SST).

Valorisation écologique des sous-produits grâce au porc

Le porc descend du sanglier et est un animal omnivore. Il est nourri surtout avec des céréales fourragères suisses et des sous-produits issus de la transformation des denrées alimentaires. La quantité de ces sous-produits augmente constamment car, dans l'alimentation humaine, la part des denrées transformées augmente. La détention des porcs permet de les valoriser judicieusement sur le plan écologique.

Autres informations sur la détention des porcs:
saugut.swiss/fr-ch

DU PORC

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de porc suisse.



Transformation

Les porcs suisses sont généralement abattus dans de grands abattoirs, et leur viande transformée dans des ateliers de découpe. Pourtant, en reprenant avant tout des animaux de la région, les petites boucheries jouent également un rôle important. Durant la transformation, on veille à une déclaration correcte de la viande, conformément aux lois et ordonnances en vigueur. Il est par exemple clairement défini que la viande de porc suisse ne peut provenir que de porcs élevés en Suisse. Ces prescriptions poursuivent deux objectifs:

- Une déclaration claire offre aux consommatrices et consommateurs la plus grande sécurité possible en matière d'origine et de protection des animaux.
- Les efforts déployés par les agricultrices et agriculteurs dans les domaines de la protection des animaux, de l'écologie et de la sécurité alimentaire sont soutenus.

La transparence grâce au contrôle

En Suisse, le trafic des animaux fait l'objet de contrôles rigoureux, garantissant ainsi sécurité et confiance. S'agissant de la viande de porc, la traçabilité prescrite par la loi permet de connaître à tout moment le jour où les animaux ont été abattus et l'exploitation dont ils proviennent.

C'est donc l'ensemble de la chaîne de production qui porte une responsabilité. Associée à la loi sur la protection des animaux, la traçabilité est une mesure importante pour garantir une production de qualité.

Labels et marques

Dans la comparaison internationale, la production sous label au sein de la détention des porcs en Suisse occupe une place très importante. Il existe par conséquent divers programmes de labels et de marques, dont les exigences en matière de détention animale, d'affouragement et de qualité de la viande dépassent le cadre des prescriptions légales. SUISSE GARANTIE, la marque de garantie suisse avec contrôle du flux de marchandises, apporte une sécurité supplémentaire. La viande de porc marquée SUISSE GARANTIE répond aux exigences les plus strictes en matière de production, de transformation et de traçabilité.

Autres informations sur les labels:
labelinfo.ch/fr et suissegarantie.ch

DU
PORC

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de porc suisse.





VIANDE DE PORC ET ALIMENTATION

Valeurs nutritives

La viande de porc est très riche en protéines de haute valeur, qui sont particulièrement bien valorisées par notre organisme. Elle est aussi un important fournisseur de vitamines B1 et B12, ainsi que de zinc et de sélénium. Contrairement à une opinion très répandue, la viande de porc affiche un rapport viande-graisse optimal, et près de 60% de la graisse présente se composent d'acides gras mono-insaturés et polyinsaturés.

100 g de part comestible	Côtelettes	Émincé	Filet
Énergie: Énergie: calories (kcal) / joules (kJ)	179/750	134/562	138/579
Protéines (g)	21,4	21,3	22,9
Graisse totale (g)	10,4	5,4	5,1
*Proportions des acides gras en %: AGS:AGMI:AGPI**	40,3:48,5:11,2	36,4:50,2:13,4	39,8:47,4:12,8

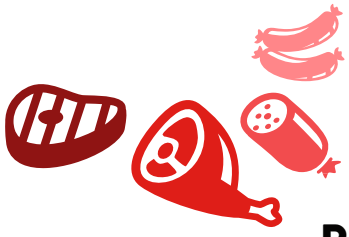
* AGS = acides gras saturés
AGMI = acides gras monoinsaturés
AGPI = acides gras polyinsaturés

Source: tableau des valeurs nutritives pour la viande et les produits carnés, Proviande

De la viande indigène à plus de 96%

Le porc est la viande la plus consommée par les Suisses. Tendre et goûteuse, elle se prépare de multiples façons. Plus de 96% de l'ensemble de la viande de porc sont issus de la production indigène. Plus de la moitié est consommée hors de la maison – par exemple au restaurant, dans les snacks ou comme en-cas.

Consommation de viande de porc en 2025



19 kg PAR PERSONNE

Source: Proviande



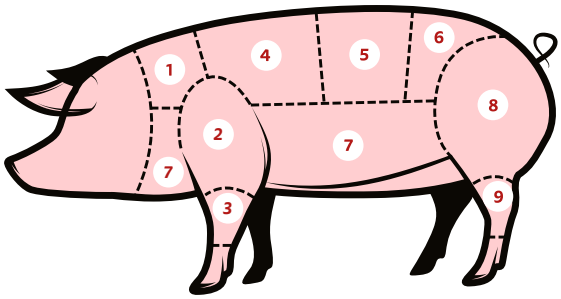
37,9%
Viande de porc

Consommation totale de viande
62,1%

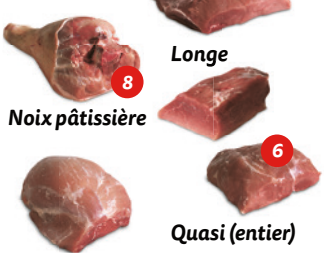
DU
PORC

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de porc suisse.

LES MORCEAUX DU PORC



La viande provient de porcs d'engraissement âgés de sept à huit mois. Tendre, constituée de fins tissus et arborant une jolie couleur rosée, elle affiche aussi un rapport viande-graisse optimal.

Morceaux	Utilisations possibles, plats
Cou (entier) ***Cou roulé*** 	Ce morceau permet d'obtenir un rôti très juteux; il peut également être coupé en tranches (steak de porc) et utilisé pour de nombreux pots au feu comme le ragoût de porc, etc.
Train de côtes 	On peut préparer le morceau entier en rôti ou en couronne. Les côtelettes peuvent également être fumées ou servies par pièces.
Épais d'épaule ***Filet d'épaule*** 	Un morceau généreux et polyvalent: rôti, ragoût, goulasch ou jambon et palette fumés.
Poitrine (entière) ***Costines (spare-ribs)*** 	Ce morceau donne du lard salé et fumé ou séché à l'air ainsi que du ragoût, de la viande hachée et du rôti (farci et roulé). En Suisse, les costines grillées (spare-ribs) sont devenues une spécialité très appréciée.
Aloyau ***Filet mignon*** 	L'aloyau est surtout utilisé pour les rôtis et les steaks ainsi que pour les escalopes. Le filet mignon est le morceau idéal pour les plats de fêtes comme le filet en croûte, le filet à l'orange ou les médaillons.
Cuisse (sans quasi) ***Noix*** ***Longe*** ***Noix pâtissière*** ***Quasi (entier)*** 	La cuisse offre l'une des meilleures pièces: le jambon à l'os. Elle se compose de la noix, dans laquelle on découpe de tendres escalopes maigres. La noix pâtissière est également fumée pour obtenir la fameuse noix de jambon et utilisée pour les rôtis, les escalopes et la viande pour fondue. C'est dans la longe que l'on obtient l'émincé. La noix donne quant à elle les délicieux jambon cru et jambon modèle. Enfin, le quasi est idéal pour les rôtis et les escalopes.
Jarret (entier) 	Bien cuit, le jarret est presque aussi bon que le célèbre ossobuco. Quant aux pieds de porc, ils sont salés et bouillis pour devenir de délicieux «gnagis» (jambonneaux).

DU
PORC

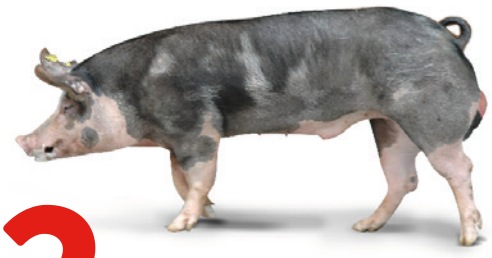
Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de porc suisse.

FR, 04/2026

L'ÉLEVAGE S'EFFECTUE PRINCIPALEMENT AVEC LES RACES SUIVANTES:



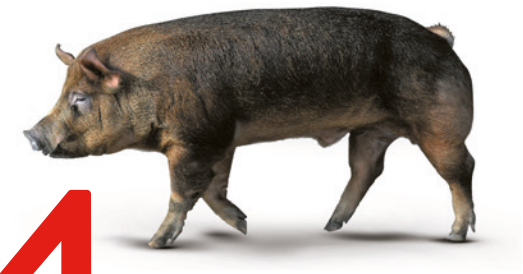
1 **Grand porc blanc suisse**



2 **Piétrain**



3 **Landrace suisse**



4 **Duroc**

Pour tout autre renseignement sur le porc

Suisseporcs
Fédération suisse des éleveurs et producteurs de porcs
Allmend 10
CH-6204 Sempach

Tél. +41 (0)41 462 65 90
info@suisseporcs.ch
saugut.swiss/fr-ch

Pour tout autre renseignement sur la viande

Proviande
Viande Suisse
Case postale
CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
viandesuisse.ch

SAUGUT!
SCHWEIZER SCHWEINEHALTUNG
familiär. respektvoll. fortschrittlich.

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Lors de vos achats, vérifiez l'origine de la viande. En effet, la viande suisse est plus durable que la viande importée. Retrouvez toutes les bonnes raisons de consommer de la viande suisse sur ***viandesuisse.ch***

Viande Suisse
Mon choix.