



IFIP - Institut du porc

Siege : Siège : 5, rue Lespagnol - 75020 PARIS

Tél : 01 58 39 39 50 - Télécopie : 01 58 39 35 69

Courriel : ifip@ifip.asso.fr - prenom.nom@ifip.asso.fr

Site internet : www.ifip.asso.fr

Chiffres-clés

Effectifs

En 2016 : 86 ETP dont soixante ingénieurs

Budget total

En 2016 : 11 M €

Compétitivité, Création de valeur, Innovation et Durabilité de la filière porcine.

L'IFIP, Institut du Porc, est l'outil technique des différents métiers de la filière porcine française : des études... à l'expertise par métier allant des fabricants artisanaux et industriels de charcuterie, à la génétique, l'alimentation animale, l'abattage-découpe et l'élevage.

Son objectif est de répondre aux besoins des acteurs économiques afin de contribuer à la modernisation, à la compétitivité et au développement durable du secteur porcin ainsi qu'à la fourniture de produits diversifiés, sains et de qualité pour les consommateurs : renforcer la compétitivité de la filière, assurer qualité et segmentation des produits, inscrire la production porcine dans un développement durable.

Ses métiers sont : la Recherche et Développement, l'Expertise, la Formation et l'Information.

L'IFIP-Institut du porc fournit des références techniques et économiques, une expertise et un accompagnement aux instances publiques, organisations professionnelles et entreprises (groupements de producteurs de porcs, industries de la viande, organismes de sélection, entreprises de l'alimentation animale...).

Son activité est organisée autour de 4 pôles de R&D.

- Économie : conjoncture et marchés du porc, des matières premières et de l'aliment, des viandes et produits carnés, analyse des filières porcines françaises et étrangères, de l'adaptation des produits aux marchés, veille internationale, gestion technico-économique des élevages, coûts de production.
- Viandes et charcuteries : relation qualité de viande et élevage, protection animale, bilans Carbone et énergie, classement des carcasses et pièces, caractérisation des matières premières, tests d'ingrédients, optimisation des formulations, emballage, étiquetage, valeur nutritionnelle des produits, caractérisation des flores et germes, plans de contrôle, épidémiologie des contaminants, adaptation des process et des durées de vie par microbiologie prévisionnelle, veille réglementaire.
- Techniques d'élevage : alimentation animale (besoins des animaux, réduction des rejets), gestion des effluents et méthanisation, maîtrise des gaz et odeurs, diagnostics et bilans environnementaux, reproduction et conduite du troupeau, conception et coûts des bâtiments, énergie, systèmes de production, élevage biologique, bien-être animal, hygiène en élevage et santé animale.
- Génétique : évaluation génétique, appui aux opérateurs, encadrement des stations de contrôle de performances, traitement des données, conservation des ressources génétiques, intégration des biotechnologies (génomique). L'IFIP-Institut du porc développe une expertise et met à disposition des acteurs de la filière porcine des références techniques et économiques. Il est créateur et gestionnaire de bases de données de références. À l'interface entre la recherche fondamentale et les entreprises privées, de nombreux partenariats et programmes communs de travaux associent l'IFIP-Institut du porc à la recherche publique, aux autres instituts et aux acteurs économiques.
- Outils proposés: Expertises - Audits - Bases de données - Indicateurs de suivi - Veille technique et réglementaire - Observatoires des marchés - Analyses de filières - Enquêtes et études privées - Outils informatiques et statistiques.

Contacts

Président :
Jacques LEMAITRE

Trésorier :
Joël MAUVIGNEY

Directeur général :
Bernard FOSTIER
E-mail : bernard.fostier@ifip.asso.fr

Directeur Développement & Marketing :
Stéphane GOUAULT
E-mail :
stephane.gouault@ifip.asso.fr

Contrôleur d'État :
Alain ROCCA

Représentant du gouvernement :
Sophie BARTHELON

Président du Conseil Scientifique :
Jean-Pierre BIDANEL

Commissaire aux comptes :
Nadine VILLENEUVE

Directeur pôle Économie :
Michel RIEU
E-mail : michel.rieu@ifip.asso.fr

Directeur pôle Génétique :
Joël BIDANEL
E-mail : joel.bidanel@ifip.asso.fr

Directeur pôle Techniques d'Élevage :
Yvon SALAÜN
E-mail : yvon.salaun@ifip.asso.fr

Directeur pôle Viandes et Charcuteries :
Gilles NASSY
E-mail : gilles.nassy@ifip.asso.fr

Responsable du service contrôle financier :
Sandrine GOMEZ
E-mail :
sandrine.gomez@ifip.asso.fr

Responsable Communication :
Claude MONTARIOL
E-mail :
claude.montariol@ifip.asso.fr

Responsable Formation :
Pierre FROTIN
E-mail : pierre.frotin@ifip.asso.fr

Responsable Informatique :
Eliás ZAHLAN
E-mail : elias.zahlan@ifip.asso.fr

Implantations régionales

- **Bretagne**

Station du Rheu
IFIP - Institut du porc
La Motte au Vicomte
35651 LE RHEU
Téléphone : 02 99 60 98 20
Fax : 02 99 60 93 55

Station expérimentale Porcine
IFIP - Institut du porc
Route de Miniac-Bécherel
35850 ROMILLE
Téléphone : 02 99 68 29 10
Fax : 02 99 68 29 15
Eric GAULT
eric.gault@ifip.asso.fr

- **Île-de-France**

IFIP - Laboratoire de microbiologie
IFIP - Institut du porc
Laboratoire de Microbiologie
7 avenue du Général de Gaulle
94704 MAISONS ALFORT CEDEX
Téléphone : 01 43 68 57 85
Fax : 01 43 76 07 20
Bastien FREMAUX
bastien.fremaux@ifip.asso.fr

IFIP - Siège
IFIP - Institut du porc
5 rue Lespagnol
75020 PARIS
Téléphone : 01 58 39 39 50
Fax : 01 58 39 35 69

- **Occitanie**

IFIP 12
IFIP - Institut du porc
Les cabrières
12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
Téléphone : 05 65 45 27 07

IFIP Toulouse
IFIP - Institut du porc
34 boulevard de la Gare
31500 TOULOUSE
Téléphone : 05 62 16 61 70
Fax : 05 61 54 32 63

Domaines de compétences

- **Economie de l'élevage :**
 - **Coûts de production**
Christine ROGUET, Tél. : 02 99 60 93 64
Boris DUFLOT, Tél. : 02 99 60 99 97
- **Economie des entreprises Filières :**
 - **Abattage/transformation**
Bérengère LECUYER, Tél. : 02 99 60 93 78
 - **Consommation/distribution**
Vincent LEGENDRE, Tél. : 05 62 16 61 70
- **Marchés :**
 - **Porc**
Estelle ANTOINE, Tél. : 05 62 16 61 87
 - **Aliment**
Françoise RAYNAUD, Tél. : 05 62 16 61 70
Hervé MAROUBY, Tél. : 05 62 16 61 84
- **Veille Internationale :**
Jan Peter Van FERNEIJ, Tél. : 05 62 16 61 83
- **Génétique et génomique :**
Sandrine SCHWOB, Tél. : 02 99 60 98 50
Claire HASSENFRAZT, Tél. : 02 99 60 97 91
Marie-José MERCAT, Tél. : 02 99 60 98 51
Herveline LENOIR, Tél. : 02 99 60 95 53
Christophe BAZIN, Tél. : 02 99 60 98 52
Alban BOUQUET, Tél. : 02.99.60.99.91
Pauline BRENAUT, Tél. : 02.99.60.98.59
- **Conduite d'élevage :**
 - **Gestion technico-économique**
Brigitte BADOUARD, Tél. : 02 99 60 98 31
Alexia AUBRY, Tél. : 02 99 60 99 97
 - **Reproduction**
Sylviane BOULOT, Tél. : 02 99 60 98 39
 - **Agriculture biologique**
Laurent ALIBERT, Tél. : 05 62 16 61 73
- **Nutrition animale :**
Nathalie QUINIOU, Tél. : 02 99 60 98 38
Didier GAUDRE, Tél. : 02 99 60 98 26
Éric ROYER, Tél. : 05 62 16 61 76
Laurent ALIBERT, Tél. : 05 65 45 27 07
- **Hygiène en élevage et Santé animale :**
Isabelle CORRÉGÉ, Tél. : 02 99 60 99 92
Anne HEMONIC, Tél. : 02 99 60 98 55

- **Economie et production d'énergie :**
 - **Elevage**
Michel MARCON, Tél. : 02 99 60 98 24
 - **Méthanisation**
Pascal LEVASSEUR, Tél. : 02 99 68 29 10
 - **Entreprises Aval**
Patrick CHEVILLON, Tél. : 02 99 60 98 44

- **Bilans environnementaux :**
 - **Elevage**
Sandrine ESPAGNOL, Tél. : 02 99 60 99 98
 - **Gaz à Effets de Serre**
Nadine GUINGAND, Tél. : 02 99 60 98 29
 - **Produits carnés**
Patrick CHEVILLON, Tél. : 02 99 60 98 44

- **Bien-être animal :**
 - **Elevage**
Valérie COURBOULAY, Tél. : 02 99 60 98 23
 - **Transport**
Patrick CHEVILLON, Tél. : 02 99 60 98 44
 - **Abattage**
Mathieu MONZIOLS, Tél. : 02 99 60 98 47

- **Fabrication à la ferme :**
 - **Aliment pour porcs**
Laurent ALIBERT, Tél. : 05 62 16 61 73
 - **Viandes et charcuteries**
Thierry LHOMMEAU, Tél. : 02 99 60 98 54

- **Classement des carcasses et pièces :**
Gérard DAUMAS, Tél. : 02 99 60 98 43
 - **Imagerie**
Mathieu MONZIOLS, Tél. : 02 99 60 98 47

- **Qualité des viandes, Process abattage-découpe :**
Antoine VAUTIER, Tél. : 02 99 60 99 58
Patrick CHEVILLON, Tél. : 02 99 60 98 44

- **Technologie et process Charcuteries :**
Jean-Luc MARTIN, Tél. : 01 43 68 50 94
Thierry LHOMMEAU, Tél. : 02 99 60 98 54

- **Réglementation, étiquetage produits :**
Martine CARLIER, Tél. : 01 43 68 41 55

- **Hygiène des viandes en abattage-découpe :**
Arnaud BOZEC, Tél. : 02 99 60 93 81
Alain LE ROUX, Tél. : 02 99 60 98 46

- **Qualité des produits transformés :**
 - **Audits Hygiène**
Etienne PIERRON, Tél. : 02 97 68 14 13
 - **Emballage**
Arnaud BOZEC, Tél. : 02 99 60 93 81

- **Qualité microbiologique des produits carnés :**

- **Laboratoire d'analyses de Maisons Alfort**

Bastien FREMAUX, Tél. : 01 43 68 09 83

- **Durée de vie**

Sabine JEUGE, Tél. : 01 43 68 57 85

- **Typages, flores**

Carole FEURER, Tél. : 02 99 60 95 14

- **Documentation :**

Claire BENES, Tél. : 01 43 68 10 25

claire.benes@ifip.asso.fr

L'IFIP est l'outil de recherche-développement-innovation au service de tous les métiers de la filière dont l'expertise doit faciliter les réponses aux défis actuels :

- La modernisation des entreprises
- La création de valeur par une adaptation à tous les marchés nationaux, européens et mondiaux
- Le retour à une dynamique de la consommation par des offres diversifiées de produits
- La mise en avant des performances économiques, sociales et environnementales de la filière
- La confiance des consommateurs dans un aliment riche en protéines contribuant à l'équilibre nutritionnel des repas
- La compréhension par les citoyens des métiers actuels qui assurent l'élevage et l'élaboration des produits du porc.

Dans le même temps, l'IFIP poursuit son adaptation pour répondre aux orientations professionnelles, aux politiques publiques et aux besoins des entreprises : évolution des compétences, implication dans l'innovation, développement de l'offre de services y compris à l'international, participation aux appels d'offres nationaux et européens, insertion dans des réseaux partenariaux français et européens, mobilisation de nouveaux supports de communication (applis, e-learning, réseaux sociaux, etc.).

Publications

L'IFIP-Institut du porc diffuse ses savoirs et savoir-faire afin d'apporter aux acteurs de la filière porcine des réponses adaptées à un environnement de plus en plus concurrentiel :

- Congrès JRP : www.journees-recherche-porcine.com
- Mensuel économique « Baromètre Porc »
- Revues techniques : « Tech Porc ». « Les Cahiers de l'Ifip »
- Lettres d'information: Infos viandes et charcuteries, Lettre d'actualité sur l'élevage porcin, Note de Conjoncture Aliment
- Code des usages de la charcuterie. Mémento Viandes et Charcuteries; Mémento de l'éleveur de porc. Porc par les chiffres...
- Guides de bonnes pratiques d'hygiène en élevage, en abattage-découpe de porc et en industries charcutières, Guide de bonnes pratiques environnementales d'élevage ...
- L'Ifip expose "Le Porc dans tous ses états"
- Matinales de l'IFIP, « Maison du Porc» au Space, journées techniques...
- www.ifip.asso.fr

Formations

L'IFIP, l'Institut de la filière porcine, a pour mission de contribuer à la modernisation, à la compétitivité et au développement durable du secteur porcin et de sa filière ainsi qu'à la fourniture de produits diversifiés, loyaux, sains et de qualité pour les consommateurs.

Ses études et actions de Recherche et Développement sont organisées autour de 4 grands domaines :

- L'économie de la filière de l'approvisionnement des élevages à la consommation,
- Les techniques d'élevage,
- La génétique,
- Les qualités technologiques, sanitaires et nutritionnelles des viandes fraîches, des produits élaborés et transformés de la distribution à l'élevage.

Mission naturelle de l'IFIP, la formation est l'outil privilégié de transfert, auprès des acteurs de toute la filière porcine, de l'expertise de ses ingénieurs acquise par leurs travaux de recherche et d'étude et lors de collaborations avec la Recherche (INRA, ANSES, Ecoles vétérinaires...) et les entreprises elles-mêmes.

L'offre de formation de l'IFIP dont un extrait est présenté dans ce catalogue, couvre un large choix de sujets dans les principaux domaines de connaissances mobilisés par les partenaires de la filière porcine.

Ciblée sur les différents métiers au sein des entreprises, elle vous permet de couvrir l'ensemble des besoins de formation de vos collaborateurs et en particulier :

- L'adaptation des compétences aux techniques, procédés et exigences nouvelles
- Les obligations réglementaires toujours renouvelées

Contacts

- Responsable formation / Promotion des produits et services : Pierre FROTIN pierre.frotin@ifip.asso.fr
- Assistante Formation : Catherine VEREECKE catherine.vereecke@ifip.asso.fr
- Site : <http://www.ifip.asso.fr/fr/formations>