

Comparaison des cahiers de charges des filières en production porcine sous “signe de qualité” en Région wallonne

Aurore Degré ⁽¹⁾, Didier Verhève ⁽¹⁾, Charles Debouche ⁽²⁾

⁽¹⁾ Chaire de Technologie. Université de Mons-Hainaut. Place Warocqué, 17. B–7000 Mons (Belgique).

E-mail : aurore.degre@umh.ac.be

⁽²⁾ Centre d’Évaluation environnementale. Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux. Passage des Déportés, 2. B–5030 Gembloux (Belgique).

Reçu le 4 juillet 2002, accepté le 4 octobre 2002.

La production porcine en Région wallonne présente un profil moins intensif que dans les importants bassins de production voisins. Différentes démarches “sous signe de qualité” y coexistent, visant des types plus ou moins larges de consommateurs. Dans un souci de clarté, il semblait opportun d’opérer une comparaison des différents cahiers de charges régissant les filières. Après une revue de la législation en vigueur, les principaux critères de différenciation sont analysés. Il en ressort principalement trois tendances : la qualité industrielle forte, les qualités alliées à un souci particulier (tel que le développement d’une race, la production traditionnelle, etc.) et la qualité biologique telle que définie par l’Union européenne. **Mots-clés.** Production animale porcine, qualité, label de qualité, Belgique.

Comparison of the specifications of the porcine production channels under “sign of quality” in Walloon Region. The porcine production in the Walloon Region presents a profile less intensive than in the important close production areas. Various production channels “under sign of quality” coexist there, aiming at more or less broad types of consumers. For more clearness, it seemed convenient to operate a comparison of the various specifications governing the processes. After a review of the current legislation, the principal criteria of differentiation are analysed. Three tendencies emerge from that analysis: industrial quality, qualities with a particular concern (such as the development of a race, the traditional production, etc.) and biological quality as defined by the European Union.

Keywords. Animal production channel, swine, quality, quality labels, Belgium.

1. INTRODUCTION

La production porcine en Région wallonne représente 4 % de la production nationale. Si le Nord du pays est confronté à de fortes surcharges d’azote et de phosphore, le territoire de la Région wallonne peut encore voir se développer le cheptel porcin sans compromettre l’équilibre de ses sols.

Le développement du secteur porcin est donc encouragé dans un souci de qualité. Pour garantir cette qualité, les autorités et différentes associations ou sociétés privées ont établi des signes de qualité (label wallon, démarches privées, mention biologique) se démarquant de la législation par des conditions d’élevage plus strictes dans les domaines de la sécurité alimentaire, de la traçabilité, de l’environnement et/ou du bien-être des animaux.

Cet article a pour but de comparer ces différentes démarches par l’analyse du contenu des cahiers de charges.

2. METHODOLOGIE

L’analyse qui suit reprend les exigences propres aux cahiers de charges qui vont au-delà de la législation. Celle-ci est donc préalablement synthétisée.

Dans cet article, seront traités d’une part les labels et mentions officiels, et d’autre part les démarches de sociétés ou coopératives, sans préjuger de leur importance commerciale ou du choix des critères retenus en matière de qualité.

2.1. Bases légales

Une analyse succincte de la législation en vigueur en Région wallonne concernant les matières abordées dans les cahiers de charges étudiés permet de poser le cadre des obligations des éleveurs et engraisseurs de porcs.

L'alimentation des animaux est régie par une importante législation qui touche les matières premières, la fabrication des aliments, l'agrégation ou l'enregistrement des fabricants ou des agriculteurs qui préparent leurs propres mélanges (AR, 30.10.1998).

Les bâtiments doivent permettre de maintenir des conditions de température, humidité et concentration en gaz adaptées aux animaux. Les locaux doivent être nettoyés et désinfectés. Si cette opération est réalisée en présence des animaux, ceux-ci doivent être protégés. La surface disponible par porc est au moins de 0,15 m² sous 10 kg, 0,20 m² entre 10 et 20 kg, 0,30 m² entre 20 et 30 kg, 0,40 m² entre 30 et 50 kg, 0,55 m² entre 50 et 85 kg, 0,65 m² entre 85 et 110 kg, 1 m² au-delà. Un éclairage naturel minimal doit être assuré ou un éclairage artificiel pendant une durée équivalente à la durée d'ensoleillement (AR, 23.06.1994).

La désignation d'un vétérinaire d'exploitation est obligatoire. Ce vétérinaire doit effectuer un minimum de trois visites par an dans l'exploitation avec un intervalle minimum de 3 mois (AR, 15.02.1995). Les observations et le rapport de visite sont consignés (AR, 11.09.1981).

Les traitements médicamenteux doivent faire l'objet d'une prescription vétérinaire.

Le délai d'attente entre la prise de certaines substances actives et l'abattage des porcs est fixé afin de limiter les risques de résidus dans la viande (ce délai varie entre 24 heures et sept semaines en fonction de la matière active). Suite à un contrôle de substances dont les résultats sont au-delà des limites maximales de résidus (LMR) dans les carcasses, l'exploitation concernée se voit attribuer un **statut R** pour une période de 8 semaines. Si les contrôles positifs concernent des substances non autorisées, ou si ces substances sont trouvées dans l'exploitation, celle-ci se voit imposer un **statut H** pour une période de 52 semaines, prolongée de 104 semaines en cas de récurrence (FPW, 2000).

Les statuts accordés aux élevages dans la lutte contre la maladie d'Aujeszky vont de A0 à A4, c'est-à-dire des signes cliniques et virologiques déclarés (foyer) pour le statut A0 à une certification "indemne d'Aujeszky" pour le statut A3 et "officiellement indemne d'Aujeszky" pour le statut A4 (FPW, 2000).

L'éleveur doit disposer dans l'étable d'un registre de soins mentionnant les traitements et les pertes subies (AR, 01.03.2000).

L'exploitation doit disposer d'une aire de chargement et de déchargement, d'une cloche à cadavres, d'un vestiaire séparé de la porcherie et des parties habitées, de moyens et matériels de désinfection ainsi que d'une

attestation délivrée par les services vétérinaires concernant ces points (AM, 28.12.1994).

Le système Sanitel porc est un système informatisé qui a pour objectif la gestion informatisée de l'inventaire permanent de chaque troupeau de porcs et des mouvements de porcs. L'enregistrement des animaux dans les troupeaux se fait au moyen de formulaires de notification. Les animaux enregistrés sont identifiés au moyen d'une boucle auriculaire. Le tatouage des animaux est obligatoire pour le transport à l'abattoir. Le suivi des mouvements des porcs est également assuré par des formulaires ou par l'enregistrement direct par le transporteur au moyen d'un ordinateur portable. Le contrôle et la surveillance du fonctionnement du système sont notamment assurés par le vétérinaire d'exploitation qui visite dans ce but l'exploitation au moins trois fois l'an et remet ensuite un rapport de visite.

Le transport des animaux doit être assuré par un transporteur enregistré ou agréé (AR, 09.07.1999), dont les moyens et conditions de transport sont conformes, la charge maximale étant fixée à 235 kg/m² (AR, 20.12.1996 ; AR, 23.12.1993).

3. CAHIERS DE CHARGES

Les cahiers de charges étudiés sont de deux types. Les premiers font l'objet de textes de loi, les seconds procèdent d'une démarche privée.

Les signes officiels de qualité sont au nombre de deux :

- le **Porc Biologique**, qui est issu du règlement CE n° 1804/1999 (24 août 1999), était une mention fédérale jusqu'à la régionalisation de l'agriculture. Elle est maintenant de la compétence du ministre de l'agriculture de la Région wallonne ;
- le **Porc Fermier**, qui découle de l'arrêté du Gouvernement wallon d'attribution du label de qualité wallon à la viande "Porc Fermier" (MB, 23 novembre 1993), est un label régional. Deux filières produisent sous le label "Porc Fermier", il s'agit de **PQA s.c.r.l.** (Porc Qualité Ardenne) et **Coprosain s.c.r.l.** Ce label est actuellement remanié par le Gouvernement wallon mais l'analyse de son cahier de charges reste pertinente dans le cadre de notre étude.

Les démarches privées s'appuyant sur un cahier de charges propre sont au nombre de six. Il s'agit des filières **Le Porc des Prairies d'Ardenne** (Wavreille *et al.*, 2001), **Cobelvian** (Straet *et al.*, 1998), **Fleuri** (Berti, Bedouin, 2000), **Promobel**, **Coop'pass** et **Certus** (Belpork, 2000) correspondant respectivement aux cahiers de charges **Le Porc des Prairies d'Ardenne**, **Cérévian**, **Porc Fleuri**, **Porc Aubel**

(Detry, 2000), **Pass'por** (Desimpelaere, Goemare, 2001) et **Porc Certus**.

4. RESULTATS

Dans les paragraphes qui suivent, les critères retenus pour la comparaison des cahiers de charges sont analysés un par un et font l'objet d'un tableau synthétique mettant en évidence les différences par rapport à la législation sur le critère étudié.

4.1. Génétique

Le choix génétique opéré en élevage porcin conditionne essentiellement les performances des animaux et la qualité de la viande. Les performances reprennent la prolificité, la vitesse de croissance exprimée par le gain quotidien moyen (GQM), l'efficacité de la conversion alimentaire exprimée par l'indice de consommation (IC), la conformation. La qualité de la viande reprend les aspects de sécurité alimentaire, d'aptitude à la transformation (qualité technologique) et l'aspect sensoriel (goût, tendreté, apparence). Une part des consommateurs accorde une importance grandissante à d'autres critères de qualité plus externes de la viande, tels le bien-être des animaux et le respect de l'environnement pendant la période de production, ou d'autres valeurs éthiques (situation politique de pays producteurs de matières premières, etc.).

La classification de la carcasse reflète sa qualité. Elle est obtenue par calcul du taux de viande maigre au départ des mesures de l'épaisseur de gras et de muscle entre les 3^e et 4^e dernières côtes, au moyen d'appareils agréés (Demeyer, 1999).

La performance d'un animal dépend de la superposition des effets de tous ses gènes d'une part et de son environnement d'autre part (ITP, 2000). Certains gènes, nommés gènes majeurs, ont un effet important sur un ou plusieurs paramètres de performance et ont donc une grande importance économique. Citons parmi eux le **gène Hal** agissant sur la sensibilité au stress, la composition corporelle et la vitesse de chute du pH (viande PSE), le **gène RN⁻** agissant notamment sur le pH ultime (responsable du défaut de viande acide), le **gène IMF** qui induit un taux de graisse intramusculaire supérieur dans le carré et le **gène IGF2** qui ne s'exprime que lorsqu'il est transmis par le père et qui favorise l'hypertrophie musculaire (Leroy *et al.*, 2001).

Les races prédominantes actuellement en élevage porcin sont les races Large White, Landrace, et Piétrain. Le **Large White (LW)** présente de très bonnes performances de reproduction, de croissance (IC et GQM) et est indemne du gène Hal. Cette race

est souvent utilisée en lignée maternelle. Le **Landrace belge (LB)** a de très bonnes performances en reproduction, une qualité de viande moyenne et la sélection pour éradiquer le gène Hal dans la population a abouti au **Landrace BN**. Le **Piétrain (P)** a de bonnes qualités maternelles, une croissance plus lente mais une teneur en muscle exceptionnelle (gène IGF2). Les travaux actuels visent à produire des animaux hétérozygotes ou même homozygotes non sensibles au stress par une sélection contre le locus Hal. Parallèlement, il y a sélection pour le locus IGF2 (Leroy *et al.*, 2001). Le **Duroc** est un porc rustique avec une teneur en gras intramusculaire élevée et de bonnes performances en qualité de carcasse. La race **Hampshire**, enfin, est une race d'origine américaine qui présente de faibles performances de reproduction et de croissance ainsi qu'une forte fréquence du gène RN⁻ responsable de la viande acide (ITP, 2000).

La mention Porc Bio recommande l'usage de sujets issus de races locales et rustiques, telles que le Duroc et le Gascon, pouvant s'adapter aux conditions propres au bio que sont le parcours extérieur, la saillie et la mise bas naturelles, qui sont demandées par le cahier de charges. Les filières reconnues Porc Fermier et Cérévian demandent aux éleveurs d'utiliser des animaux issus de croisements entre les races Landrace, Large White ou Piétrain ou l'une de ces races pures. Le cahier de charges Porc Aubel demande d'exclure tous les sujets issus de la race Hampshire. Les autres cahiers de charges demandent aux éleveurs de fournir des animaux stress-négatif et, pour Fleuri, des animaux de race Piétrain. Le Porc des Prairies d'Ardenne doit, quant à lui, être obtenu d'une truie homozygote stress-négatif (issue du croisement truie Landrace et verrat Duroc) et d'un verrat Piétrain.

La mention bio permet, pour le renouvellement du troupeau, que 10 % de cochettes par an soient issues de l'élevage traditionnel.

Les animaux monorchides, cryptorchides et hermaphrodites sont exclus par les cahiers de charges Porc Fermier, Cérévian, Porc Fleuri et Le Porc des Prairies d'Ardenne. Pass'por demande que ces animaux soient signalés lors de leur enregistrement.

4.2. Alimentation

L'alimentation en production porcine intervient à concurrence de 60 à 70 % du coût de production pour un naisseur, de 50 % pour un engraisseur, et de 70 à 80 % pour un élevage en circuit fermé (Debouche, Ninane, 1998).

L'alimentation des animaux doit apporter énergie et matières azotées. L'énergie des aliments est utilisée par l'animal pour la production et pour l'entretien. Les matières azotées et acides aminés conditionnent l'importance des dépôts de muscle qui dépendent

également du type d'animal, du sexe et du stade physiologique.

Les aliments doivent tenir compte des besoins physiologiques des animaux mais notons qu'un objectif environnemental peut également être intégré au calcul de formulation.

La mention biologique impose l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique pour 80 % minimum en matière sèche de la ration des animaux (65 % pour les porcelets en dessous de 10 semaines). Il exclut totalement l'utilisation d'aliments contenant des organismes génétiquement modifiés.

Le label Porc Fermier et les marques Cérévian et Porc Fleuri imposent quant à eux une teneur minimale en céréales respectivement de 75, 70 et 70 % par rapport à la matière sèche ainsi qu'un taux maximum d'acides gras polyinsaturés de 1,5 %.

Ces cahiers de charges fournissent une liste positive des matières premières pouvant intervenir dans la composition des aliments. Ces listes sont identiques pour les trois derniers cités (le cahier de charges Cérévian a toutefois ajouté les phytases à sa liste). Pass'por fournit également une liste positive de matières premières.

Le Porc des Prairies d'Ardenne doit recevoir pendant les quatre semaines de post-sevrage un aliment adapté aux besoins connus et dès l'entrée en engraissement, la ration doit être composée de 77,6 % de froment, 18,0 % de soja 44, 3,0 % de complexe minéral vitaminé (CMV), 1,4 % d'huile de soja avec des suppléments de 0,27 % de lysine et de 0,05 % de méthionine.

Les marques Porc Certus et Pass'por imposent l'agrément *good manufacturing practices* (GMP) (**Annexe 1**, p. 229) des fabricants d'aliments et leur déclaration à l'organisme certificateur. La marque Porc Aubel demande également cette déclaration. Pour les filières Cobelvian et Fleuri, la formule des aliments composés doit être communiquée.

Les filières Promobel, Cobelvian et Fleuri encouragent l'utilisation d'aliments à basse teneur en phosphore.

4.3. Bâtiment

Les types de sols les plus couramment rencontrés dans les porcheries sont les caillebotis, sur tout ou partie de la surface, et les litières de paille ou de sciure.

L'ambiance des bâtiments d'élevage peut influencer l'état de santé des animaux. La concentration en ammoniac peut notamment, si elle est trop élevée, causer des infections des voies respiratoires aussi bien aux porcs qu'aux personnes qui travaillent dans les bâtiments (Nicks, 1998).

L'élevage et l'engraissement du Porc des Prairies d'Ardenne se déroulent dans des prairies où les mères et leurs porcelets ou les lots de porcs à l'engrais

disposent d'une cabane faisant office d'abri. Des trémies d'alimentation y sont disposées pour l'engraissement.

Le cahier de charges "Porc Biologique" interdit la mise en cage des truies en dehors de la période de mise bas et des 7 jours qui la suivent. Les cahiers de charges Bio, Porc Fermier, Cérévian et Porc Fleuri imposent des sols soit de litière soit de caillebotis partiel, qui ne peuvent excéder 50 % de la surface des loges pour le Porc Fermier, et des surfaces disponibles par porc supérieures à celles de la législation. Le cahier de charges Porc Biologique impose en outre un parcours extérieur d'une surface par animal identique à celle réservée dans le bâtiment.

Le Porc des Prairies d'Ardenne doit naître, être élevé et engraisé dans un système de plein air avec une surface par porcelet en post-sevrage de 200 m² et une surface par porc à l'engrais de 400 m². Des cabanes triangulaires en bois du pays traité au bio carbonyle servent d'abri aux animaux et aux trémies. La surface par animal dans la cabane est de 0,25 m² pour les porcelets de moins de 30 kg et de 1 m² pour les porcs de plus de 30 kg.

Concernant l'ammoniac et le gaz carbonique, les conditions imposées sont les mêmes pour tous les cahiers de charges qui abordent ces points (**Tableau 1**) : 20 ppm maximum pour la concentration en NH₃ et 3000 ppm pour la concentration en CO₂.

La lumière, pour les cahiers de charges qui abordent ce point, doit être assurée pendant 8 heures sur la journée ou de une heure après le lever du soleil à une heure avant son coucher, à des niveaux allant de 3 à 9 lux¹.

4.4. Soins de santé

La section de la queue et des dents des porcelets a pour but d'éviter la caudophagie et les blessures. La castration a pour but d'empêcher tout comportement agressif des verrats mais aussi d'éviter que la viande des mâles ne présente une flaveur sexuelle.

La mention Biologique vise à interdire toute coupe de dents, de queue et la castration systématique des mâles, cependant la législation autorise la castration si elle est nécessaire à la santé des animaux ou à la qualité du produit. Les cahiers de charges Porc Fermier, Porc Fleuri et Cérévian imposent que les mâles soient castrés avant l'entrée en engraissement. Le Porc des Prairies d'Ardenne doit être castré avant 28 jours, le Porc Aubel avant la sixième semaine de vie, le porc Pass'por avant 7 jours.

Le cahier de charges Porc Aubel recommande de limer plutôt que de couper les canines et ce dans les 24 heures qui suivent la naissance.

¹ La récente directive 2001/88/CE du conseil du 23 octobre 2001 modifiant la directive 91/630/CEE établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs recommande un éclairage de 40 lux minimum.

Tableau 1. Récapitulatif des critères de différenciation des cahiers de charges de production porcine en Région wallonne — *Summary of the criteria of differentiation in the specification for porcine production in Walloon Region.*

	Cahiers de charges							
	Porc Bio	Porc Fermier	Porc Aubel	Cérévian	Porc Certus	Porc Fleuri	Pass'por	Le Porc des Prairies d'Ardenne
Génétique								
Résistant au stress					X	X	X	X
Landrace		X		X				X
Large White		X		X				X
Piétrain		X		X		X		X
Non-Hampshire			X					
Race rustique ou locale	X							X
Alimentation								
Origine labellisée des aliments	X							
Formule fixe								X
Teneur en céréales	X	X		X		X		X
Liste positive des aliments autorisés	X	X		X		X	X	
Agrément GMP du fabricant					X		X	
Contrainte "basse teneur en P"			X	X		X		
Bâtiment								
Sol	X	X		X		X		X
Surface/porc	X	X		X		X		X
Parcours extérieur plein air	X							X
[NH ₃]	X	X		X	X	X	X	
[CO ₂]		X		X		X	X	
Lumière		X	X	X	X	X	X	
Soins de santé								
Intervention sur les animaux	X	X	X	X		X	X	X
Traitements	X	X	X	X		X		X
Délais d'attente	X	X	X			X		
Statut résidus					X		X	
Statut Aujeszky							X	
Limitation d'accès							X	
Traçabilité/sanitaire								
Cahier d'élevage	X	X	X	X	X	X	X	X
Boucle supplémentaire						X		
Tatouage supplémentaire					X			
Vide sanitaire			X	X		X	X	X
Liste positive des produits d'entretien	X							
Transport								
Élevateur		X	X	X	X	X	X	
Mode de chargement		X	X	X	X	X	X	X
Usage de calmants		X	X	X	X	X	X	X
Temps de repos		X	X	X	X	X	X	X
Mise à jeun		X	X	X	X	X	X	X
Qualité de carcasse								
Poids		X	X			X	X	X
N-PSE/N-DFD		X		X		X		X
Grille de classification			X					
Non congélation		X					X	
Refroidissement			X	X		X	X	X

En production biologique, seuls les traitements curatifs à doses homéopathiques sont autorisés et les antibiotiques ne doivent être utilisés qu'en dernier ressort. Toute intervention thérapeutique doit être signalée à

l'organisme certificateur. Les cahiers de charges Porc Fermier, Cérévian et Porc Fleuri interdisent même en cas de traitement thérapeutique l'usage de traitements hormonaux et autres transformateurs, répartiteurs de

graisse et tranquillisants. En outre, l'organisme certificateur pour ces démarches peut refuser l'homologation de lots ayant subi un nombre anormalement élevé de traitements antibiotiques (3 pour Cérévian et Porc Fleuri). Le Porc des Prairies d'Ardenne ne peut pas recevoir de traitement thérapeutique en dehors des contraintes légales et de deux traitements vermifuges.

Le délai d'attente légal est doublé dans le cadre de la production biologique, augmenté de 15 jours pour le label Porc Fermier et la filière Fleuri, augmenté de 5 jours pour le Porc Aubel. Le cahier de charges Porc Certus n'autorise ni les élevages statut R ni les élevages statut H dans sa filière. Le statut indemne d'Aujeszkzy A3 au moins est demandé par la filière Pass'por. Ce cahier de charges impose en outre aux éleveurs de limiter l'accès de leur exploitation aux personnes annoncées, portant bottes et salopettes de l'exploitation.

4.5. Sanitaire et traçabilité

La majorité des exploitations travaille en engraissement selon le schéma "tout plein – tout vide" c'est-à-dire en bandes d'animaux qui occupent et quittent ensemble un même local. Lorsqu'un local est vide, un nettoyage et un vide sanitaire de plusieurs jours garantissent un meilleur état sanitaire de l'exploitation.

Le nettoyage des locaux doit, selon la loi, se faire au moyen de produits adaptés aux animaux et être accompagné d'un programme de lutte contre les animaux nuisibles.

Cinq des cahiers de charges imposent un vide sanitaire, il s'agit des filières Porc Aubel, Cérévian, Porc Fleuri, Pass'por et Le Porc des Prairies d'Ardenne. Le cahier de charges de production biologique est quant à lui le seul à fournir une liste positive des produits pouvant être utilisés pour le nettoyage des bâtiments.

La filière Fleuri impose un bouclage supplémentaire sur chaque oreille par rapport aux exigences du système Sanitel-porc et la filière Certus impose un marquage supplémentaire sur chaque flanc par rapport aux exigences du système Sanitel-porc.

Précaution propre à son système d'élevage, le cahier de charges Le Porc des Prairies d'Ardenne impose une clôture efficace des parcs pour éviter tout mélange de lots.

4.6. Transport

Le transport des animaux doit être effectué par un transporteur enregistré en possession des documents de transport *ad hoc*.

Le chargement des porcs est une source de stress pour ceux-ci. Les camions pourvus d'une rampe

d'accès ou d'un élévateur facilitent cette opération. L'usage de bâtons ou d'une pile électrique augmente le stress.

Avant leur embarquement, les porcs sont mis à jeun dans le but de limiter la mortalité pendant le transport et de minimiser le poids des estomacs et des matières fécales au niveau de l'abattoir. Lors de leur arrivée à l'abattoir, les animaux sont débarqués dans un local d'attente avant l'abattage. Une période de repos est recommandée, une brumisation en cas d'hyperthermie est souhaitable.

Le cahier de charges de production biologique impose pour les opérations de transport et de déchargement à l'abattoir des méthodes minimisant le stress des animaux.

Les cahiers de charges Fermier et Fleuri imposent une densité de chargement dans le camion moindre avec une surface minimale par porc de 0,6 m².

La mise à jeun des animaux est imposée par l'ensemble des cahiers de charges, à l'exception de la production biologique qui ne traite pas ce point. Les dispositions diffèrent cependant par la durée du jeûne imposé. Le temps recommandé est de 12 heures (Porcs Fermier, Certus et Fleuri), 14 heures (Porc Aubel), 16 heures (Pass'por), 22 heures (Le Porc des Prairies d'Ardenne) ou 24 heures (Cérévian). Le temps maximum est de 15 heures (Porc Fermier), 18 heures (Porc Fleuri) ou 20 heures (Porc Certus et Pass'por).

L'ensemble des cahiers de charges qui traitent du transport des animaux interdit l'usage de bâtons et *a fortiori* de piles électriques pour le chargement des animaux, ainsi que l'administration de tranquillisants. À l'exception des cahiers de charges Pass'por et Le Porc des Prairies d'Ardenne, ils imposent tous l'usage de camions avec élévateurs. Ce dernier cahier de charges recommande que la rampe d'accès du camion soit inclinée de maximum 25° et recouverte d'un revêtement anti-dérapant.

Une fois les animaux débarqués, les cahiers de charges Porcs Fermier, Certus, Aubel, Cérévian et Pass'por imposent au moins deux heures de repos et une brumisation si la température ambiante atteint ou dépasse 25 °C. Le cahier de charges Le Porc des Prairies d'Ardenne impose un repos de minimum 12 heures à l'abattoir. Les porcs sont, dans cette filière, étourdis à la masse. Le cahier de charges Porc Fleuri impose quant à lui que les animaux soient débarqués au moins une heure avant l'abattage.

4.7. Qualité de la carcasse

Le poids moyen des carcasses de porcs abattus en Belgique est de 92 kg (INS, 2001), ce qui correspond à un poids vif d'environ 108 kg.

La mesure de l'épaisseur du lard et du muscle entre les 3^e et 4^e dernières côtes permet de ranger la carcasse

dans une classification européenne (classes SEUROP)² mais certains abattoirs de plus petite capacité utilisent un autre type de classification (grille belge ou classification propre) sur base de laquelle l'engraisseur sera rémunéré.

L'évolution du pH, qui doit chuter après 24 heures à 5,5 – 5,8 environ, est le paramètre le plus représentatif de la qualité de la viande (Demeyer, 1999). Si le pH chute trop vite (< à 5,8 après 45 minutes), la viande est de type PSE (*Pale Soft Exudative*). À l'inverse si le pH reste élevé (supérieur à 6,2 24 heures après l'abattage), la viande présente le défaut "DFD" (*dark, firm, dry*). Enfin, une viande présentant un pH après 24 heures très bas (5,3) est dite "acide". Ce défaut peut être relié au gène RN⁻ associé à la race Hampshire.

Les cahiers de charges Porc Fermier, Porc Aubel, Porc Fleuri, Pass'por et Le Porc des Prairies d'Ardenne imposent une fourchette de poids aux animaux abattus sous leur marque. Ces fourchettes sont respectivement de 70 à 105 kg de carcasse, 90 à 120 kg de poids vif, 75 à 100 kg de carcasse, 95 à 115 kg de poids vif et de 75 à 120 kg de carcasse.

Une carcasse Porc Fermier doit avoir un taux de viande maigre supérieur ou égal à 55 %.

Pour les filières Porc Fermier, Cérévian, Fleuri et Le Porc des Prairies d'Ardenne, les défauts de viande PSE et DFD ne sont pas tolérés.

La filière Porc Aubel rémunère les producteurs de porcs sur base d'une grille de classification spécifique qui prend en compte à la fois le taux de viande maigre et la conformation des carcasses.

La filière Le Porc des Prairies d'Ardenne garantit aux éleveurs et engraisseurs un prix d'achat minimum pour les porcelets sevrés et/ou les porcs gras.

Le label Porc Fermier précise que ses carcasses ne peuvent être congelées ; il en est de même pour le label Pass'por. Les carcasses des Porcs des Prairies d'Ardenne ne peuvent être commercialisées qu'après une réfrigération de minimum 24 heures.

4.8. Contrôle

Les filières qui sont décrites ici sont basées sur une démarche volontaire des producteurs mais nécessitent un contrôle pour garantir au consommateur la qualité du produit qu'il acquiert. Selon la démarche, différents types de contrôle sont mis en place et différents organismes certificateurs sont sollicités.

La mention Biologique est certifiée par deux organismes de contrôles : Blik vzw et Ecocert sprl. Un rapport d'inspection de l'exploitation est établi à la

suite des visites qui ont lieu au moins une fois par an (possibilité de visites non annoncées), des analyses de prélèvements (notamment sur des échantillons d'aliments), de la vérification de l'identification des animaux et des produits quittant l'exploitation.

Le label Porc Fermier peut être délivré par Procerviq asbl et Promag asbl. Les marques Cérévian et Porc Fleuri sont contrôlées par Procerviq asbl. Le contrôle concerne le site de production qui fait l'objet d'au moins une visite par an, le transporteur qui fait l'objet d'une vérification par an (deux pour Cérévian et Fleuri), l'abattoir où la séparation des lots est vérifiée quatre fois l'an, le pH à 24 heures 12 fois l'an et l'identification de manière systématique. La cheville et la découpe font l'objet de deux vérifications par distributeur et par an et de quatre vérifications par atelier et par an. L'exclusivité est vérifiée une fois l'an dans les lieux de distribution.

Les autres démarches décrites ici font l'objet d'autocontrôles. Les marques Porc Aubel, Pass'por et Le Porc des Prairies d'Ardenne sont contrôlées par Promobel et Coo'pass et la société "Le Porc des Prairies d'Ardenne" respectivement.

4.9. Distribution

L'étiquetage des produits issus de l'agriculture biologique est régi par le règlement CEE 2092/91 modifié concernant ce point par les règlements CE1938/95 et CE1804/99. Les produits frais ou transformés dûment étiquetés suivant ces recommandations peuvent être mis en vente dans des magasins spécialisés ou non.

Le label Porc Fermier demande l'exclusivité pour la viande fraîche de porc dans les points de vente où il est distribué. Si cette exclusivité n'est pas effective, le porc labellisé doit être commercialisé sous emballage scellé ou à défaut dans un étal différencié et après approbation par l'organisme certificateur.

Deux coopératives produisent et commercialisent actuellement du porc sous ce label régional. Il s'agit de PQA (Porc Qualité Ardenne) et Coprosain. La distribution est réalisée pour l'une *via* des chevillards et des bouchers, pour l'autre *via* des supérettes et camions de marchés, tous proposant cette viande en exclusivité.

Les cahiers de charges Porcs Cérévian, Certus et Fleuri imposent que leurs marques aient l'exclusivité dans les points de vente où elles sont commercialisées. À défaut, les morceaux peuvent être vendus sous emballages scellés ou encore dans des étals clairement différenciés et après approbation par l'organisme certificateur.

La filière Le Porc des Prairies d'Ardenne commercialise uniquement des carcasses ou des demi carcasses, sauf en cas de demande expresse des

² Règlement 2967/85 qui concerne les abattoirs de plus de 200 porcs par semaine, en moyenne annuelle (sauf porcs utilisés pour la reproduction).

distributeurs, les morceaux étant alors emballés. La grande distribution est exclue.

La filière Fleuri utilise le nom commercial de “Vert Bocage”.

Les filières Promobel et Coopass sont issues des deux abattoirs les plus importants de la Région wallonne (Detry SA et Goemare SA). Les porcs repris sous ces marques convergent donc respectivement dans les ateliers de ces deux entreprises et sont ensuite commercialisés dans la grande distribution (et chez des bouchers pour 10 à 20 % de la production “Aubel”).

4.10. Limitation de la production

Le cahier de charges de Porc Biologique est le seul à faire intervenir le plan d'épandage des effluents dans sa démarche. Limitant la production à 2 UGB par hectare, il considère qu'une truie avec ses porcelets jusque 25 kg équivaut à 0,3 UGB, un verrat à 0,15 UGB et un porc à l'engrais à 0,15 UGB. Ces exigences, plus strictes que la norme officielle de l'Arrêté de l'Exécutif régional wallon du 4/07/1991 réglementant les modalités d'épandage des effluents d'élevage, se rapprochent désormais de la version révisée du code de bonnes pratiques agricoles adopté dans les pratiques administratives pour la délivrance des permis d'exploiter des élevages qui en nécessitent, et officialisées par l'entrée en vigueur du permis d'environnement.

Le cahier de charges Porc Fermier est un label régional et limite donc la production au territoire de la Région wallonne. De plus, une exploitation certifiée ne peut présenter au label que 2000 porcs par an et par unité de main d'œuvre³, avec un maximum absolu de 5000 porcs par an.

La zone de production du Porc des Prairies d'Ardenne est restreinte à l'aire de production limitée pour l'Indication Géographique Protégée (IGP) “Jambon d'Ardenne”.

Le cahier de charges Pass'por impose une limitation au territoire belge pour la naissance, l'élevage et l'engraissement des porcs certifiés.

5. DISCUSSION ET CONCLUSION

L'ensemble des cahiers de charges étudiés accorde une importance majeure à la traçabilité dans les filières. Celle-ci est déjà très forte au sein des élevages grâce au suivi Sanitel.

³ Unité de main d'œuvre: une personne qui travaille au sein de l'exploitation pendant au moins 2380 heures ou 280 jours de travail sur l'année (Article 14 arrêté du Gouvernement wallon du 22 juillet 1993 concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande porc fermier).

Les démarches peuvent se classer, suivant leur orientation principale et le marché qu'elles visent, en trois orientations.

Des **démarches de qualité industrielle forte** (Aubel, Pass'por, Certus) destinent la production à une consommation de masse. Elles sont contrôlées, sur base de cahiers de charges plus sévères que la législation concernant la sécurité, la gestion sanitaire, les traitements médicamenteux.

Les **démarches de qualité** visent un large éventail de consommateurs (Le Porc des Prairies d'Ardenne, Cobelvia, Fleuri ainsi que le label Porc Fermier). Elles imposent entre autres des listes positives d'aliments et des restrictions quant à la composition de la ration.

La **démarche bio** qui relève d'un cahier de charges liant à la fois bien-être animal, liaison au sol et contraintes strictes sur l'origine et la composition des aliments, vise un panel de consommateurs plus restreint.

Sans préjuger de l'importance relative à accorder aux différents critères de comparaison, nous avons montré les rapprochements et divergences entre les différentes filières de production porcine existant sur le territoire de la Région wallonne.

Ces démarches issues du secteur privé (Porc Aubel, Porc Certus, Pass'por, Le Porc des Prairies d'Ardenne), de coopératives (Cobelvia, Porc fermier) ou encore d'universités (Porc Fleuri) visent une production de qualité industrielle ou au contraire des niches économiques plus restreintes.

Bibliographie

- Arrêté du Gouvernement wallon du 22.07.1993 concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande Porc fermier. *Monit. Belg.* 23.11.93.
- Arrêté Ministériel du 28.12.1994 modifiant l'arrêté ministériel du 28 juin 1990 portant des mesures temporaires en vue de la lutte contre la peste porcine classique. *Monit. Belg.* 30.12.94.
- Arrêté Royal du 10.09.1981 portant des mesures de police sanitaire relatives à la peste porcine classique et la peste porcine africaine. *Monit. Belg.* 11.11.81.
- Arrêté Royal du 23.12.1993 relatif à la protection des animaux pendant le transport. *Monit. Belg.* 02.04.94.
- Arrêté Royal du 23.06.1994 relatif à la protection des porcs dans les élevage porcins. *Monit. Belg.* 25.08.94.
- Arrêté Royal du 15.02.1995 portant des mesures spéciales en vue de la surveillance épidémiologique et de la prévention des maladies de porcs à déclaration obligatoire. *Monit. Belg.* 23.03.95.
- Arrêté Royal du 20.12.1996 relatif à la protection des animaux pendant le transport. *Monit. Belg.* 13.03.97.
- Arrêté Royal du 10.07.1998 modifiant l'arrêté royal du 17

- avril 1992 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. *Monit. Belg.* 01.12.98.
- Arrêté Royal du 30.10.1998 concernant l'agrément et l'enregistrement des fabricants (et l'autorisation des opérateurs et négociants) dans le secteur de l'alimentation des animaux. *Monit. Belg.* 31.12.98.
- Arrêté Royal du 09.07.1999 relatif à la protection des animaux pendant le transport et aux conditions d'enregistrement des transporteurs et d'agrément des négociants, des points d'arrêt et des centres de rassemblements. *Monit. Belg.* 02.09.99.
- Arrêté Royal du 01.03.2000 concernant la protection des animaux dans les élevages. *Monit. Belg.* 06.05.00.
- Belpork asbl. (2000). *Cahier des charges Porc Certus*. Bruxelles : Belpork asbl, 15 p. + annexes.
- Berti F., Bedouin JM. (2000). Cahier de charges filière Fleuri Contrôlée. Liège, Belgique, 11 p.
- Debouche C., Ninane J. (1998). Contrat Agriculture-Société, productions porcines et avicoles. *Rapport de négociation, Bruxelles, Région Wallonne – Cabinet du Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture*, 35 p. <<http://www.fsagx.ac.be/mf/publications/7.divers/Publi7-18productions-porcines-avicoles.html>> (visite 14 octobre 2002).
- Demeyer D. (1999). *Qualité de la carcasse et de la viande chez le porc*. Gembloux, Belgique : Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux. Chaire Francqui au titre belge, 15 p.
- Desimpelaere M., Goemare P. (2001). *Cahier des charges Pass'por*. Belgique, Mouscron, 21 p. + annexes.
- Detry E. (2000). *Cahier de charges filière Porc Aubel*. Aubel, Belgique, 25 p + annexes.
- INS (2001). Statistiques agricoles. Institut national de Statistiques. <<http://www.statbel.fgov.be>>
- ITP (2000). *Mémento de l'éleveur de porcs*. Paris : Institut Technique du Porc, 374 p.
- FPW (2000). Démarche qualité. Filière Porcine Wallonne asbl.
- Leroy P., Bedouin JM., Verleyen V., Lebailly P., Berti F. (2001). Les attentes des consommateurs, des nouveaux critères de sélection porcine. *6^e Carrefour de productions animales. Gembloux 24-01-01*. Gembloux, Belgique : FSAGx-CRAGx, p 74-83.
- Nicks B. (1998). Facteurs influençant les émissions d'ammoniac dans les porcheries. Agribeton.
- Straet G., Somja M., Merckx L. (1998). Cahier de charges filière Cérévian Contrôlée. Herve, Belgique, 11p.
- Wavreille J., Lefèvre L., Feller D. (2001). Cahier des charges pour Le Porc des Prairies d'Ardenne. Nassogne, Belgique, 9 p.

(24 réf.)

ANNEXE 1. GMP (Good Manufacturing Practices : Code de bonnes pratiques de fabrication pour le secteur de l'alimentation animale).

L'objectif du code GMP est de répondre aux exigences de la qualité de base définies dans les normes et prescriptions de la législation ainsi qu'aux exigences additionnelles convenues dans le cadre de la maîtrise totale de la qualité.

Le souci de la qualité de base dans le cadre des dispositions GMP se traduit par la maîtrise :

- des problèmes liés à la présence d'additifs et de prémélanges médicamenteux ;
- des teneurs en produits et en substances indésirables ;
- de l'hygiène des travaux (maîtrise des conditions bactériologiques).

Le code GMP complète l'approche HACCP, il dresse l'inventaire et organise la maîtrise de tous les éléments ayant rapport à la production d'aliments pour les animaux et susceptibles d'influencer la sécurité des humains, des animaux ou de l'environnement.

ANNEXE 2. Adresses utiles

Porc fermier

Porc qualité ardennaise
avenue de Norvège, 14
B–4960 Malmédy
Belgique

Coprosain
Chemin des peupliers, 24
B– 7800 Ath
Belgique

Union nationale des agrobiologistes

Le Quesniau, 14
B–7870 Montignies-lez-lens
Belgique

Filière Fleuri

Sart-Tilman B43
B–4000 Liège

Cobelvian SCRL (Cérévian)

Rue des Martyrs, 23
BP 32
B–4650 Herve
Belgique

Promobel asbl (Porc Aubel)

Parc artisanal de Villeroux
B–6640 Vaux-sur-Sûre
Belgique

Le porc des prairies d'Ardenne

Rue de Lahaut, 11
B–6950 Nassogne
Belgique

Coop'pass

Rue de l'Abattoir, 46
B–7700 Mouscron

Porc Certus

Noorderlaan, 87
B–2030 Antwerpen
Belgique