

Cahier des charges

# Porc Fermier

Version 2022

## Table des matières

---

|             |   |    |
|-------------|---|----|
| Chapitre 1. | Promoteur du cahier des charges.....                    | 3  |
| Chapitre 2. | Dénomination du produit.....                            | 3  |
| Chapitre 3. | Méthode de production.....                              | 3  |
| 3.1         | Origine et type de porcs.....                           | 3  |
| 3.2         | Logement.....   | 4  |
| 3.2.1       | Loges .....   | 4  |
| 3.2.2       | Enrichissement et bien-être animal.....                 | 5  |
| 3.2.3       | Hygiène .....   | 5  |
| 3.3         | Alimentation.....                                       | 5  |
| 3.4         | Prophylaxie et soins vétérinaires.....                  | 6  |
| 3.5         | Transport et abattage .....                             | 7  |
| 3.5.1       | Mise à jeun .....                                       | 7  |
| 3.5.2       | Transport et attente à l'abattoir.....                  | 7  |
| 3.5.3       | Abattage et anesthésie .....                            | 8  |
| 3.6         | Contrôle et sélection des carcasses.....                | 8  |
| 3.7         | Distribution et commercialisation .....                 | 8  |
| 3.7.1       | Découpe et distribution.....                            | 8  |
| 3.7.2       | Communication vers le consommateur .....                | 9  |
| Chapitre 4. | Traçabilité.....  | 9  |
| Chapitre 5. | Procédure de contrôle.....                              | 9  |
| Chapitre 6. | Différenciation.....                                    | 10 |
| 6.1         | Lien engraisseur – opérateur de valorisation.....       | 10 |
| 6.1.1       | Convention .....  | 10 |
| 6.1.2       | Organisation de la filière .....                        | 10 |
| 6.1.3       | Fixation du prix et répartition des marges .....        | 10 |
| 6.1.4       | Organisation « de la fourche à la fourchette ».....     | 11 |
| 6.2         | Bien-être animal .....                                  | 11 |
| Annexe 1    | Définitions .....                                       | 12 |
| Annexe 2    | Règlement des courettes .....                           | 13 |
| Annexe 3    | Liste positive des matières premières de l'aliment..... | 14 |

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| Annexe 4  | Paramètres d'analyse de l'eau de boisson.....                  | 15 |
| Annexe 5  | Convention transporteurs animaux vivants .....                 | 16 |
| Annexe 6  | Communication vers le consommateur – Motivation Marketing..... | 17 |
| Annexe 7  | Fiche de mise à l'engraissement.....                           | 18 |
| Annexe 8  | Plan minimal de contrôle.....                                  | 19 |
| Annexe 9  | Convention engraisseur – Opérateur de valorisation.....        | 21 |
| Annexe 10 | Organigramme décisionnel de la coopérative .....               | 23 |
| Annexe 11 | Fixation du prix .....   | 24 |

Cahier des charges

# Porc Fermier

Version 2022

---

## Chapitre 1. Promoteur du cahier des charges

Art 1 Le présent cahier des charges est la propriété de l'asbl Porc Fermier de Wallonie, dont le siège social se trouve avenue de Norvège 14, 4960 Malmedy. Cette asbl regroupe les opérateurs de valorisation de Porc Fermier ainsi que des naisseurs et/ou engraisseurs, des fabricants d'aliments pour bétail et des organismes certificateurs indépendants actifs dans cette filière. Elle a pour but la gestion du cahier des charges et la promotion de cette production de porcs propre à la région wallonne.

## Chapitre 2. Dénomination du produit

Art 2 Le cahier des charges contient les conditions que doit réunir la viande Porc Fermier pour pouvoir être produite et mise en vente sous cette dénomination. Il reprend les conditions de production des porcs dès l'entrée en engraissement (dont le poids maximum est de 30 kg ou 10-12 semaines d'âge maximum), de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation de la viande fraîche.

## Chapitre 3. Méthode de production

### 3.1 Origine et type de porcs

Art 3 Afin de garantir un approvisionnement local, de proximité et de favoriser le circuit court, l'aire de production est limitée à la Wallonie. L'approvisionnement des porcs dans des fermes de la région permettra à la filière d'être plus durable, plus résiliente et de moins dépendre des cours mondiaux très volatils.

Art 4 La production est assurée par des exploitations agricoles familiales dont le chef d'exploitation et sa famille sont indépendants économiquement, prennent les décisions, contrôlent la gestion et fournissent l'essentiel du capital et du travail par l'utilisation d'une main-d'œuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés. Les porcs qu'il engraisse lui appartiennent.

Art 5 Le mode de production a lieu de préférence en circuit fermé. Dans le cas contraire, un engraisseur se fournira toujours chez un naisseur de la filière, reconnu en qualité différenciée, localisé en Wallonie et contrôlé par l'organisme certificateur indépendant. Cela rend la filière plus durable et limite les transports entre le naisseur, l'engraisneur et l'opérateur de valorisation. Dans le cas contraire, une demande de dérogation motivée est introduite auprès de l'administration compétente par l'opérateur de valorisation. Tous les porcelets d'un bâtiment d'engraisnement proviennent de maximum trois exploitations de naissance. Cependant, un lot sera constitué de porcelets d'une seule origine.

Art 6 La viande doit provenir d'un animal résultant d'un croisement basé majoritairement, soit 50 % minimum de l'origine génétique, sur les races Landrace, Large White, Duroc et Pietrain.

Art 7 Les animaux destinés à l'engraisnement sont de génotype résistant au stress. Les animaux sont des femelles ou des mâles castrés. L'élevage et l'engraisnement de mâles entiers sont exclus de la filière afin de garantir une qualité de viande supérieure au consommateur. La viande de mâle entier est trop sèche

et trop maigre pour satisfaire les critères gustatifs du consommateur de Porc Fermier. La castration chirurgicale est pratiquée avant 8 jours d'âge avec utilisation d'un analgésique pour soulager la douleur. La gestion de la douleur des porcelets est une priorité. Toute évolution ou avancée dans ce sens sera favorisée par la filière.

Art 8 La durée minimale des phases de croissance et de finition cumulées est de minimum 100 jours et l'âge d'abattage est de minimum 170 jours. Le poids vif des porcs à l'abattage se situe entre 100 kg et 160 kg.

Art 9 Si des porcs suivant un autre mode de production sont présents dans l'unité de production, les différentes productions sont menées dans des bâtiments distincts et identifiés de manière univoque.

Art 10 Les exploitations agricoles, de type familial, sont constituées d'unités de production porcine répondant aux classes 2 et 3 définies dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des installations et activités classées. L'unité de production porcine qui ne satisfait pas à ce critère et produisait, avant le 18/07/2015, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée, est exemptée de cette obligation pour autant que ladite unité ne soit pas étendue.

Une exploitation agricole, pour être considérée comme familiale, ne peut compter plus de 750 places de truies et leurs porcelets jusque 12 semaines d'âge ou 2000 places de porcs à l'engraissement, ou 2000 places de porcs à l'engraissement et 300 places de truies en circuit fermé. Tous les porcs présents sur l'exploitation sont pris en compte pour le calcul. Pour les exploitations qui présentent plus de 2000 places de porcs à l'engraissement et produisaient, avant le 18/07/2015, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée, le nombre maximum de places de porcs équivaut au nombre de places constatées dans ces exploitations au 18/07/2015.

## 3.2 Logement

### 3.2.1 *Loges*

Art 11 Les animaux sont libres de mouvement. Durant la phase de croissance, le poids au mètre carré dans la loge ne pourra dépasser 75 kg de poids vif. Durant la phase de finition, la densité dans les loges est d'au maximum 1 porc par mètre carré.

Art 12 L'utilisation de caillebotis intégral est interdite. En cas de présence de caillebotis, leur surface ne pourra excéder 1/3 de la surface intérieure totale de la loge. Cette règle vaut pour les nouvelles constructions, les rénovations ou adaptations d'étable d'engraissement. La surface de la loge recouverte de caillebotis pourra être ramenée à 1/2 pour les étables d'engraissement construites avant avril 2016, date de la précédente mise à jour du cahier des charges.

Art 13 D'une heure après le lever du soleil jusqu'à une heure avant son coucher, la lumière moyenne naturelle au milieu de la loge et à 0,5 m du sol ne peut être inférieure à 40 lux. À cette fin, la surface totale des ouvertures dans le toit et les murs est au minimum de 5 % de la surface totale au sol pour les nouveaux bâtiments.

Art 14 Les locaux doivent être correctement ventilés, la teneur moyenne en CO<sub>2</sub> dans les loges à 0,5 m du sol ne peut dépasser 3 000 ppm. Celle de l'ammoniac (NH<sub>3</sub>) est limitée à 20 ppm à 0,5 m du sol.

Art 15 Lors de l'épandage des effluents, les précautions suivantes sont prises :

- sur terre de culture, épandage proche du sol, enfouissement rapide dans les 24 heures ;
- sur prairie, épandage à l'aide de matériel qui limite les dégagements olfactifs, par exemple des pendillards ou enfouisseurs ;
- interdiction d'épandage le dimanche et les jours fériés ;
- stockage des effluents conforme à la législation en vigueur.

Art 16 L'engraisneur est attentif à l'intégration paysagère des bâtiments en utilisant des matériaux adéquats et en réalisant des aménagements extérieurs afin d'atténuer l'impact sur le paysage. À cette fin, il s'inspire de la dernière version du document « Intégration Paysage Agriculture – Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles » édité par le Ministère de la Région wallonne, Direction générale de l'Agriculture et Direction générale de l'Aménagement du Territoire, du Logement et du Patrimoine ou tout autre document provenant d'une autorité ou compétence reconnue.

### 3.2.2 *Enrichissement et bien-être animal*

Art 17 Afin d'inciter les engraisseurs de Porc Fermier à améliorer le confort des animaux et à favoriser leur comportement naturel, l'opérateur de valorisation garantira un bonus financier pour la mise à disposition de litière et/ou de courettes extérieures. Les règles de base définissant les « courettes extérieures » sont reprises dans l'annexe 2. La rémunération des engraisseurs disposant de courettes est également décrite dans l'annexe 11.

Art 18 Les porcs ne disposant pas de litière ont en permanence accès à des matériaux pour explorer et jouer, pour autant que cela ne mette pas leur santé en péril. Le matériel d'enrichissement est propre, sûr et facilement accessible à tous les porcs.

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2018, les exigences relatives au matériel d'enrichissement pour les porcs sont plus strictes. L'enrichissement est un moyen de créer un environnement plus stimulant et de prévenir les comportements indésirables, tels la caudophagie et le cannibalisme. Si l'enrichissement n'a pas l'effet souhaité, il faut donc prévoir du matériel différent ou du matériel supplémentaire. Un matériau composé uniquement de métal, de plastique dur ou d'un matériau dur comparable et indéformable n'est pas suffisant. Une chaîne seule ne suffit pas. Une chaîne n'est considérée comme suffisante que si elle est enrichie avec :

- caoutchouc ou plastique déformable doux ;
- caoutchouc à mordre ;
- tuyau d'arrosage ;
- tube mou, en caoutchouc souple en plastique souple ;
- bois frais, inutilisé et séché.

### 3.2.3 *Hygiène*

Art 19 Les porcs doivent rester secs et propres en permanence, sauf circonstances exceptionnelles telles que, par exemple, des températures extérieures particulièrement hautes. Les aires de couchage restent propres et les litières, quand elles existent, sont sèches et régulièrement changées suivant l'agencement intérieur de la porcherie. Les diverses opérations comme le paillage ou l'alimentation tendront à dégager le moins de poussière possible.

Art 20 L'engraisneur met en place un système de lutte contre les nuisibles. Il dispose d'un plan indiquant les pièges installés dans et autour des porcheries. Si l'engraisneur utilise des produits de luttés antiparasitaires, ceux-ci doivent faire partie de la liste des biocides agréés (<http://docs.health.belgium.be/ActiveProducts.pdf>).

Art 21 Les alentours immédiats des porcheries doivent être propres et rangés.

## 3.3 Alimentation

Art 22 Les rations utilisées durant la phase d'engraissement, au plus tard à 30 kg de poids vif jusqu'à l'abattage, contiennent au minimum 70 % de céréales et issues de céréales.

Art 23 Minimum 60 % des céréales, de protéagineux et d'oléoprotéagineux des rations sont cultivés en Wallonie afin de garantir un approvisionnement de proximité, renforcer les garanties de traçabilité, faciliter les relations de confiance avec les fournisseurs et constituer un avantage environnemental.

Art 24 Les matières premières des rations ne contiennent pas de produits étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés conformément au règlement (CE) n°1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003.

Art 25 Dans les rations, seules sont permises les matières premières reprises dans la liste positive de l'annexe 3. Afin de maîtriser le profil en acides gras de la viande, l'incorporation d'huiles végétales dans l'aliment est de maximum 2 %. L'utilisation de graisse animale est interdite. Afin de maîtriser le profil en acides gras de la viande et de répondre à la demande des clients bouchers du Porc Fermier, l'incorporation de maïs est limitée à 25 % (sur base de 88 % de matière sèche) et l'utilisation d'huile contenant une forte concentration d'acides gras polyinsaturés est à éviter. La nature de l'huile végétale choisie dans la ration ne doit pas influencer la fermeté et la couleur blanche du gras de couverture.

Art 26 Afin d'ajuster au mieux la ration des animaux à leurs besoins réels et donc de limiter les rejets dans l'environnement, l'alimentation est au minimum bi-phase et la teneur totale en phosphore dans les rations est inférieure à 0,6 %.

Art 27 Le fabricant d'aliments est reconnu et contrôlé par l'organisme certificateur indépendant. La composition des rations, la nature et l'origine des matières premières sont connues et contrôlées par l'organisme certificateur indépendant.

Art 28 Afin d'améliorer l'autonomie alimentaire des fermes et de favoriser les démarches locales, la filière permet aux engraisseurs de préparer eux-mêmes leur ration, soit en cultivant leurs céréales et autres ingrédients, soit en les achetant. Cette pratique leur permet d'être davantage maîtres de leurs coûts de production. Cela les rend plus résilients et améliore leur revenu. Les engraisseurs qui mélangent à la ferme disposeront d'une autorisation légale de l'AFSCA. Dans ce cas, les matières premières peuvent provenir directement de l'exploitation ou de collègues agriculteurs certifiés pour le guide sectoriel G-040 module A et/ou B, ou d'entreprises agricoles certifiées pour le guide sectoriel G-033.

Art 29 De l'eau est mise en permanence à la disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent rester souillés par des déjections. Un contrôle de la qualité microbiologique et physico-chimique en bout de ligne d'eau est réalisé une fois tous les ans. Lorsque l'eau provient du réseau de distribution, seul un contrôle microbiologique est réalisé. Les paramètres d'analyse de l'eau de boisson et les valeurs maximales acceptables sont repris dans l'annexe 4.

### 3.4 Prophylaxie et soins vétérinaires

Art 30 Pour toute unité de production porcine, un contrat de guidance vétérinaire est conclu avec un vétérinaire d'exploitation. L'utilisation de médicaments est autorisée uniquement sous prescription vétérinaire. Chaque médicament doit être inscrit dans les DAF (document d'administration et de fourniture) et leur utilisation doit être reprise dans un registre des soins.

Art 31 Les traitements préventifs systématiques de quelconque médicament sont interdits à l'exception des vaccins et des vermifuges. Afin de garantir une sécurité supplémentaire au consommateur de l'absence de résidu dans la viande, si l'engraisseur est tenu de traiter ses animaux en cas de maladie, le délai d'attente préconisé avant abattage est augmenté de 2 semaines.

Art 32 Il est interdit d'ajouter des produits antibactériens directement dans les mangeoires ou via l'ajout de prémélanges fabriqués en ferme.

Art 33 L'exploitation est reprise sur les bases de données d'enregistrement des antibiotiques reconnues en Belgique à savoir : BIGAME (Base Informatique de Gestion des Antibiotiques & des Médicaments en Élevage) ou AB REGISTER. Elles permettent l'établissement d'un inventaire de l'utilisation des

antibiotiques dans l'exploitation afin d'aboutir à une politique durable en matière d'antibiotiques. Le vétérinaire d'exploitation est tenu d'enregistrer les antibiotiques prescrits à l'engraisseur. En cas d'utilisation d'antibiotique avérée sur le registre, l'engraisseur dispose des rapports d'exploitation annuels signés par son vétérinaire d'exploitation. Il est tenu de les montrer lors du contrôle annuel et de donner une explication si l'utilisation d'antibiotique augmente d'une année à l'autre.

Art 34 Si dans les deux mois précédant l'abattage, un animal est traité par injection, il doit être identifié différemment par une boucle verte. L'engraisseur est tenu d'en prévenir l'opérateur de valorisation lors du chargement de l'animal.

Art 35 L'usage de produits transformateurs et répartiteurs de graisse, de produits hormonaux et antihormonaux, de bêta antagoniste, de dexaméthasone et de bétaméthasone est interdit.

Art 36 Tout médicament et son usage sont conformes à la législation belge. La liste positive des médicaments est constituée par le répertoire commenté des médicaments à usage vétérinaire, disponible sur [www.cbip-vet.be](http://www.cbip-vet.be).

### 3.5 Transport et abattage

#### 3.5.1 *Mise à jeun*

Art 37 L'engraisseur dispose de loges de mise à jeun différentes des loges d'engraissement. Ces loges de mise à jeun sont munies d'abreuvoir et éventuellement de litière. Les lots constitués pour l'engraissement sont maintenus séparés.

Art 38 Les porcs à charger pour l'abattoir y sont déplacés idéalement entre dix-huit heures et vingt-quatre heures avant l'heure prévue de l'abattage.

#### 3.5.2 *Transport et attente à l'abattoir*

Art 39 Les règles essentielles de transport et de conduite d'animaux sont respectées, notamment comme suit :

- le personnel est formé spécifiquement au transport des animaux et possède les agréments nécessaires ;
- les transporteurs signent une convention avec l'opérateur de valorisation afin de respecter les règles en vigueur en termes de bien-être animal, de nettoyage et de désinfection. Cette convention est reprise dans l'annexe 5 ;
- le véhicule est muni d'une plateforme de levage et d'un système de ventilation réglable ;
- pour les transports concernant moins de 15 animaux et des transports n'excédant pas une heure, des rampes antidérapantes en pente douce sont acceptées ;
- l'embarquement des animaux se fait en douceur ;
- il n'y a ni entassement, ni surcharge, la surface disponible par porc est d'au moins 0,6 m<sup>2</sup> et les porcs doivent pouvoir se coucher ;
- il n'est pas administré de tranquillisants ;
- à aucun moment, il n'est fait usage de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition, seuls les panneaux et instruments de guidage spécifiques sont autorisés.

Art 40 Afin d'éviter d'accumuler les stress, un délai de minimum 2 h est prévu entre le déchargement et l'amenée à la nacelle d'anesthésie. La majorité des porcs abattus la journée passeront calmement la nuit précédant l'abattage dans les étables de l'abattoir. Les lots d'engraissement sont maintenus séparés. L'étable de l'abattoir est aménagée avec un nombre de loges suffisant dans lesquelles tous les porcs peuvent facilement se coucher. Ils ont accès à de l'eau fraîche en permanence. Les étables de l'abattoir disposent d'un système de ventilation et de brumisation pour faire baisser la température en cas de fortes chaleurs.

### 3.5.3 *Abattage et anesthésie*

Art 41 L'abattage se fait par séries homogènes dans le respect d'un calendrier et d'un horaire acceptés par l'organisme certificateur indépendant.

Art 42 Les porcs sont déplacés des loges d'attente de l'abattoir vers la nacelle d'anesthésie sans brutalité. Le personnel de l'abattoir est calme et n'utilise jamais de pile électrique, de bâtons ou d'autres instruments de coercition, seuls les panneaux et instruments de guidage spécifiques sont autorisés. Afin de respecter le comportement naturel sociable des porcs et leur bien-être, ils sont conduits à la nacelle d'anesthésie en groupe. Dans la majorité des cas, ces groupes sont les mêmes que ceux formés en ferme et maintenus durant les transports.

Art 43 Les porcs sont anesthésiés par groupe de maximum 4 porcs et minimum 2 porcs. Ce mode d'anesthésie, couplé à l'amenée en groupe, est préféré tant pour le bien-être animal que pour la qualité de la viande. La saignée a lieu dans les plus brefs délais qui suivent l'étourdissement.

## 3.6 Contrôle et sélection des carcasses

Art 44 Les carcasses ont un poids compris entre 75 et 140 kg, idéalement un poids moyen de 105 kg. La teneur en viande maigre est de minimum 50 %. La carcasse de Porc Fermier présente plusieurs caractéristiques : elle doit être bien finie, avec une couche de gras de couverture significative. La viande ne présente aucun défaut d'aspect, de coloration ou de fermeté et a une tendance persillée. Le gras de couverture doit être blanc et ferme.

Art 45 La viande doit être de couleur rose, non exsudative. La viande ne doit présenter aucun signe P.S.E. (viande pâle, molle et exsudative) ou D.F.D. (viande foncée, ferme et sèche). Les valeurs de pH mesurées dans le muscle *longissimus dorsi* au niveau de la dernière vertèbre dorsale, entre trente et quarante-cinq minutes après l'abattage, doivent être supérieures ou égales à 5,7. Après vingt-quatre heures, le pH doit être compris entre 5,4 et 6,2.

## 3.7 Distribution et commercialisation

### 3.7.1 *Découpe et distribution*

Art 46 La distribution de la viande fraîche peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateurs. En cas de distribution en pièces découpées et portions consommateurs, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier conforme aux normes CE, sous le contrôle de l'organisme certificateur indépendant. Les carcasses sous appellation « Porc Fermier » sont alors traitées en séries homogènes selon un horaire et un calendrier approuvé par l'organisme certificateur indépendant. Au minimum 25 %, sur base annuelle, des carcasses certifiées sont valorisées, en tout ou en partie, sous la mention « Porc Fermier ».

Art 47 La viande sous appellation « Porc Fermier » est vendue principalement par des bouchers qui acceptent de ne vendre à l'état frais et de ne transformer que du porc de cette qualité et appellation. Toutefois, deux alternatives à l'exclusivité sont prévues :

1. la viande sous appellation est exposée en conditionnements scellés provenant d'un atelier de découpe agréé par l'organisme certificateur indépendant ;
2. les viandes issues du Porc Fermier sont vendues dans des endroits bien séparés et identifiés sans aucune confusion possible pour le consommateur. Le stockage des pièces de viande répondant à l'appellation est fait dans un milieu clos bien identifié. La découpe ou la transformation de cette viande ne sont rigoureusement effectuées qu'à un moment prédéterminé de la journée ou de la semaine, et accepté par l'organisme certificateur indépendant.

Art 48 Dans ces deux cas, le signe distinctif de l'appellation « Porc Fermier » doit rester le plus tard possible attaché aux produits. Il doit être tenu une comptabilité des entrées et des sorties des deux types de viande.

### 3.7.2 *Communication vers le consommateur*

Art 49 Les différents arguments marketing à utiliser par les points de vente partenaires commercialisant la viande de Porc Fermier s'articulent autour de trois grands axes : le mode de production en ferme, la qualité de la viande et la juste répartition des marges entre les différents opérateurs. Plus de détails sur les arguments marketing sont présentés à l'annexe 6.

## Chapitre 4. Traçabilité

Art 50 L'identification des porcs est réalisée sur base du registre Sanitel. Le naisseur ou l'engraisseur tient à jour un carnet d'élevage reprenant pour chaque lot de porcs les informations suivantes :

- le lieu (la loge) ;
- la date de naissance ;
- l'origine parentale ;
- pour les mâles : la date de castration.

Art 51 Au moment de la mise en engraissement, l'engraisseur déclare à l'opérateur de valorisation le nombre de porcs mis en place. Ces fiches de mise à l'engraissement sont conservées par l'engraisseur. En cas de cession d'un animal du naisseur à l'engraisseur, ces fiches de mise à l'engraissement doivent être complétées pour les deux parties. Une copie de cette fiche se trouve en annexe 7.

Art 52 À l'abattoir, la filière et l'engraisseur labellisé sont clairement identifiés sur la carcasse. Sur chaque partie noble de la carcasse, des cachets de la filière, du numéro de l'engraisseur et du numéro de la semaine d'abattage sont apposés. Ainsi, la carcasse et ses morceaux nobles (jambon, carré, poitrine et épaule) sont à tout moment totalement identifiables. Aucune carcasse de porcs n'est donc anonyme. Un client boucher qui reçoit une carcasse ou une pièce noble peut identifier l'engraisseur et le lieu d'engraissement concerné. Cette traçabilité supplémentaire va au-delà des exigences légales car elle permet de remonter plus loin sur l'origine des produits.

## Chapitre 5. Procédure de contrôle

Art 53 L'ensemble des acteurs de la filière sont contrôlés par un organisme certificateur indépendant désigné par le promoteur du cahier des charges. En plus de cela, les naisseurs, les engraisseurs, les fournisseurs d'aliments, les transporteurs, les abattoirs et les ateliers de découpe appliquent un système d'autocontrôle propre validé selon le guide sectoriel pour leur secteur d'activité.

Art 54 Chaque acteur notifie son activité auprès d'un organisme certificateur indépendant agréé pour le présent cahier des charges. Il autorise l'organisme certificateur indépendant à réaliser en sa présence tous les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimal de contrôle repris dans l'annexe 8.

## Chapitre 6. Différenciation

Les points suivants peuvent être soulignés comme des éléments de forte différenciation :

### 6.1 Lien engraisseur – opérateur de valorisation

Les producteurs du Porc Fermier ont créé eux-mêmes leur opérateur de valorisation sous la forme d'une coopérative (Porc Qualité Ardenne). Par l'intermédiaire de leurs administrateurs, ils gèrent eux-mêmes la filière en circuit court.

#### 6.1.1 *Convention*

Art 55 L'engraisneur de Porc Fermier signe une convention avec la coopérative. Cette dernière reprend au minimum les éléments présents dans l'annexe 9. Par cette convention, il s'engage à répondre au présent cahier des charges en échange de quoi la filière s'engage à valoriser une quantité maximum annuelle définie de porcs.

#### 6.1.2 *Organisation de la filière*

Art 56 L'organigramme décisionnel de la coopérative est repris en annexe 10. Il comprend :

- une assemblée générale ;
- un conseil d'administration ;
- un comité de gestion ;
- la direction de l'opérateur de valorisation.

Cette organisation permet une totale transparence entre les producteurs et l'opérateur de valorisation. Grâce à cette structure en coopérative, ils restent maîtres de leur filière. Ils sont informés des réalités du marché auxquelles l'opérateur de valorisation est soumis. Et vice versa, l'opérateur de valorisation est conscient des réalités de terrain en ferme.

Art 57 Les producteurs de Porc Fermier ont l'opportunité de commercialiser eux-mêmes leur production en circuit court, avec le soutien de la coopérative. Cela leur permet d'améliorer leur revenu et permet de créer un lien entre l'agriculture et le consommateur.

Art 58 Tout nouveau membre de la filière ou demande d'augmentation de la quantité annuelle à livrer fait l'objet d'une candidature se basant sur une liste d'attente à points. Cette liste est établie et revue au besoin par le conseil d'administration (CA) de la coopérative. Elle figure dans le règlement d'ordre intérieur de la coopérative et prend en compte des critères permettant de garantir à la filière un avenir en adéquation avec les attentes de la société. La liste favorise :

- les exploitations en circuit fermé ;
- les fermes mettant à disposition de la paille et des courettes ;
- les producteurs ayant une activité de commercialisation de viande de Porc Fermier à la ferme en circuit court.

#### 6.1.3 *Fixation du prix et répartition des marges*

Art 59 Lors des réunions mensuelles de gestion de la coopérative, les membres du comité de gestion ont l'opportunité de discuter des prix payés aux producteurs. Si des changements sont demandés, ils doivent être validés lors des réunions du conseil d'administration qui ont lieu tous les trois mois. Le comité de gestion est également informé des prix de vente des produits et doit valider les changements. Le comité de gestion et le conseil d'administration de la coopérative étant constitués de producteurs représentant la filière, il y a automatiquement concertation entre les opérateurs pour la définition des

prix et cela garantit une répartition équitable des marges. Le principal objectif de la coopérative demeure la rémunération décente de ses producteurs tout en restant dans une situation financière à l'équilibre.

Art 60 Le prix d'achat du Porc Fermier varie en fonction des classements carcasses spécifiques à la coopérative. Afin de garantir une résilience et une sécurité aux producteurs de Porc Fermier, le prix d'achat ne dépend pas des variations du prix du marché conventionnel. Il doit être le plus stable possible, en gardant l'objectif d'un revenu décent aux producteurs. Plus de détails sur le mécanisme de fixation du prix sont repris en annexe 11.

#### *6.1.4 Organisation « de la fourche à la fourchette »*

Art 61 La coopérative est l'unique intermédiaire entre l'engraisseur et le point de vente. Elle s'occupe des transports, de l'abattage, de la découpe, de la transformation et de la commercialisation. Il s'agit d'un véritable circuit court et local. Cette structure a plusieurs avantages :

- la maîtrise de toutes les étapes empêche que chaque maillon intermédiaire ne prenne une marge bénéficiaire et permet de mieux gérer les coûts ;
- le rassemblement des activités dans une seule entreprise permet une gestion optimale de la traçabilité et de la qualité des produits Porc Fermier proposés aux consommateurs ;
- toutes les activités sont centralisées en un seul site. Cela limite l'impact sur l'environnement : réductions des transports et des locaux frigos nécessaires ;
- cette organisation est un réel ancrage local qui fait vivre la région, tant grâce à l'activité agricole que par l'emploi qu'elle génère.

## **6.2 Bien-être animal**

Art 62 Dans un souci de bien-être des porcs, la surface par porc dans les étables est nettement supérieure à la norme légale. Le mode de logement est soit sur litière, soit sur caillebotis partiel. Le caillebotis partiel comparativement au caillebotis total diminue fortement la surface de contact air-lisier. Cette mesure permet de limiter les émissions d'ammoniac et autres nuisances (olfactives...). De plus, les critères pour l'entrée de nouvelles étables dans la filière (cf. Art 58) et l'octroi des bonus (cf. Annexe 11) favorisent fortement l'utilisation de litière et de courettes extérieures.

Art 63 Une grande attention est portée au bien-être des animaux lors de leurs manipulations une fois qu'ils ont quitté la ferme. Le (dé)chargement, le transport, le repos à l'abattoir, l'amenée à la nacelle d'anesthésie, le système d'anesthésie (décrit au point 3.5) représentent toutes des spécificités du Porc Fermier qui ont un intérêt important pour le bien-être animal.

*\*Arrêté ministériel du 12/05/2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.*