



Le Porc Plein Air
Het buiten gekweekte varken

CAHIER DES CHARGES « LE PORC PLEIN AIR »

I. Identification du promoteur

Le présent cahier des charges pour la production du produit « Le Porc Plein Air » est la propriété de **Porcs Qualité Ardenne s.c.r.l.**, 14 avenue de Norvège à Malmédy, ci-après dénommée PQA, Téléphone : 080/77.03.72 - TVA : BE 439.092.076.

Créée en 1989, la société Porcs Qualité Ardenne débute ses activités commerciales à Malmédy en Ardenne, sous forme d'une Coopérative de petits producteurs, avec statut de chevillard en gros.

Ces producteurs de porcs, aujourd'hui plus de quatre-vingts, sont implantés en Région wallonne.

Ces agriculteurs produisent trois sortes de porcs que PQA commercialise : le Porc Fermier, Le Porc Plein Air et Le Porc BIO.

Les fermiers membres de la Coopérative travaillent dans les conditions d'un cahier des charges strict, établi par PQA en concordance avec les normes reconnues par les autorités wallonnes, fédérales belges et européennes.

En 1999, la Coopérative a investi 60 millions d'anciens francs dans un nouvel atelier de découpe et de fabrication situé à Malmédy.

Les nouveaux ateliers spacieux agréés aux normes européennes permettent d'appliquer des autocontrôles d'hygiène stricts suivant les prescriptions H.A.C.C.P.

Grâce à deux agrandissements des ateliers de PQA, 600 à 700 carcasses de porcs y transitent chaque semaine. 60% des carcasses y sont découpées. En 2003 et 2004, neuf producteurs porcins adhèrent au cahier des charges Le Porc Plein Air, ce qui représente quelques 2500 porcs abattus annuellement.

PQA organise lui-même la distribution de ses viandes et charcuteries partout en Belgique, au minimum 2 fois par semaine. PQA exporte aussi dans les pays limitrophes, Luxembourg, Allemagne, France et Pays-Bas.

II. Nom du produit

L'appellation **Le Porc Plein Air** est attribuée aux porcs engraisés suivant les critères ci-après, à la viande fraîche et aux produits à base de viande de ces porcs.

Le nom du produit fait référence au mode de conduite des animaux en plein air, c'est-à-dire à un mode de production des porcs qui consiste à engraisser des porcs en plein air toute l'année, sur une prairie, et à les loger dans des abris adaptés garantissant leur bien-être.

III. Méthode de production

Article 1 : Aire de production

Les porcelets sont nés et engraisés en Wallonie dans des exploitations à caractère familial conformément à l'Arrêté ministériel du 2 février 2004 définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine.

Article 2 : Schéma génétique

La truie d'élevage est homozygote résistante au stress. Elle est issue du croisement entre une truie de race Landrace ou Large White et un verrat de race Duroc. Les porcs d'engraissement sont issus de cette truie croisée saillie par un verrat de race Piétrain.

Article 3 : Les animaux engraisés sont des femelles ou des mâles castrés sauf toute disposition légale en la matière. La réduction des coins des dents ou la section partielle de la queue et les entailles dans les oreilles sont interdites.

Les monorchides, les cryptorchides et les hermaphrodites sont exclus. L'exclusion des mâles non castrés correspond à une pratique séculaire visant à maîtriser les défauts de goût et d'odeur. Jusqu'à nouvel ordre, cette pratique est privilégiée pour les productions régies par le présent cahier des charges.

Article 4 : Plein air

Méthode de production en plein air

Les porcelets sont nés selon le mode d'élevage plein air et restent dans les parcs avec leur mère jusqu'au sevrage.

On entend par lot, les animaux provenant d'un même parc d'engraissement et quittant en même temps ce parc. Les animaux restant dans le parc forment un nouveau lot.

Les animaux sont en plein air sur prairies permanentes ou temporaires dès le sevrage. Le poids limite du stade porcelet déterminant le passage de la phase d'élevage à la phase d'engraissement est conforme à l'article 4 paragraphe 4 de l'Arrêté ministériel du 2 février 2004. Les porcs restent dans les parcs jusqu'à la fin de l'engraissement. Pendant ce temps, les porcs ont en permanence accès à un abri dans lequel des trémies sont disposées pour l'alimentation. L'accès au parc extérieur doit être permanent. En conditions d'élevage difficiles suite à des conditions climatiques contraignantes et pour le bien-être des porcelets, l'accès au parc extérieur pourra être momentanément fermé pour les porcelets qui ont un poids inférieur à 20 kg, ceci afin de permettre une transition optimale entre l'alimentation maternelle et l'alimentation solide. L'abreuvement se fera via des abreuvoirs dont la propreté sera assurée.

La clôture d'enceinte revêt une importance capitale dans la protection du site de production des porcs en plein air. Elle doit empêcher les porcs de s'échapper et permettre d'éviter l'intrusion d'autres espèces potentiellement contaminantes (e.a. sanglier) pour éviter la contamination des animaux et la diffusion de maladies.

L'ensemble des parcs est délimité par une clôture d'enceinte robuste dont les exigences minimales sont les suivantes :

- treillis galvanisé noué à maillage progressif d'une hauteur de 0.90 m ;
- piquets de fixation du treillis espacés de 5 mètres ;
- un fil ou un cordon électrique fixé de chaque côté du treillis à moins de 0.50 m de hauteur et à plus de 0.15 m du treillis ;
- électrificateur dont la puissance est conforme à la longueur de l'ensemble des clôtures qu'il électrifie.

Les voies d'accès au site de production seront équipées d'une barrière avec treillis et un fil ou cordon électrique de part et d'autre de la barrière.

La clôture d'enceinte fera l'objet d'un contrôle annuel par l'organisme certificateur.

Bien-être des animaux

Le respect de ce cahier des charges assure le bien-être des porcs en respectant l'adéquation entre l'animal et son milieu de vie en mettant en place des structures et moyens permettant notamment:

- la consommation d'herbe fraîche ;
- le respect des besoins naturels de l'espèce (liberté de mouvement, vaste parcours, comportement de groupe, matériaux à manipuler, lumière, stress permanent limité) ;
- la mise à disposition d'un abri approprié permettant aux animaux de se protéger (en cas de pluie, vent fort ou autre condition climatique défavorable) et offrant un espace suffisant au repos simultané de tous les animaux.

Gestion des effluents

La charge maximum en porc vif par hectare ne pourra excéder les trois tonnes. Dans tous les cas, la charge animale annuelle à l'hectare respecte les valeurs maximales de base d'azote organique épandable sur prairies reprises dans la législation régionale en vigueur.

Article 5 : Carnet d'élevage

Le carnet d'élevage est un registre composé de fiches qui rassemble toutes les données utiles au suivi des lots de porcs. Il mentionne pour chaque lot le numéro de parc correspondant et le nombre d'animaux. Les informations suivantes sont également consignées dans ce registre: les dates de mise à l'engraissement, d'abattage ainsi que tous les renseignements sur les traitements vermifuges (date du traitement, produit utilisé, dose et mode d'administration, délai d'attente). Les notices d'utilisation des produits utilisés sont conservées dans ce registre. Sont également mentionnés tous les événements particuliers survenus au cours de la vie des animaux : p. ex. les coups de soleil, les attaques de prédateurs, les mélanges accidentels de lots, etc.

Article 6 : Gestion du couvert végétal

Les parcs sont enherbés. Afin de prévenir une dégradation trop importante du sol, une rotation avec des temps de repos pendant lesquels les parcs sont inoccupés est prévue entre les différents parcs pour permettre la régénération du couvert végétal (avec réensemencement si nécessaire) et l'assainissement parasitaire du sol (avec épandage de chaux si nécessaire).

En été, les animaux ont accès pour leur confort à des zones ombragées (arbres, filets d'ombrage, etc.).

Article 7 : Alimentation.

Les matières premières autorisées pour l'alimentation du «Le Porc Plein Air» sont volontairement diversifiées, afin d'assurer aux animaux un régime équilibré, répondant à leurs besoins physiologiques.

La formule alimentaire du sevrage à l'abattage comporte au moins 75% de céréales, y compris leurs issues. Ces proportions sont calculées par rapport au poids de matière sèche. Seules sont permises dans le régime alimentaire, les matières premières reprises ci-après. Cette clause exclut l'incorporation de matières premières issues de cultures produites par des semences dites « OGM », ou toutes autres semences obtenues par un autre moyen que ceux connus à ce jour.

Le fournisseur d'aliments et / ou de matières premières doit satisfaire aux exigences du code GMP-aliments pour animaux établi par OVOCOM.

Matières autorisées :

Blé (ou froment)

Orge (ou escourgeon)

Avoine

Triticale

Epeautre

Seigle

Sarrasin

Son fin de blé
Remoulage de blé
Maïs grain humide
Maïs
Gluten de maïs
Pulpe de betteraves
Mélasse de betteraves (maximum 2%)
Pois
Féverole
Tourteau de soja 44,48 ou 50
Tourteau de tournesol
Tourteau de colza
Levure de bière et de boulangerie
Lactosérum
Lait écrémé
Babeurre
Acides aminés de synthèse (lysine, méthionine, tryptophane, thréonine)
Sel (NaCl)
Carbonate de chaux
Phosphate soluble
Graines de lin
Huile de lin
Graines de soja
Huile de soja
Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole (en ce compris les racines de tubercules, ensilage de maïs, paille, rutabaga)
Les compléments minéraux vitaminés ne comportent aucun additif (antibiotique, calmant, facteur de croissance, hormone ou autres substances médicamenteuses).

Remarque.

Aussi longtemps que des contaminations par des produits OGM restent inévitables pendant la production des cultures sans OGM, ainsi qu'au cours du rassemblement, du transport, du traitement et de la transformation des produits issus de ces cultures sans OGM, un seuil de tolérance de 0,9% d'OGM, tant sur les matières premières utilisées que sur les aliments composés, est appliqué. Dans ce cas, on parle de produit « OGM contrôlé ». Ce seuil pourra être revu dès que la CE aura instauré une norme d'étiquetage, et un cadre analytique légal et précis en matière d'OGM pour l'alimentation du bétail.

Pour répondre aux exigences de la fabrication d'aliments contrôlés sans OGM (tolérance 0,9%), les éleveurs appartenant à la filière « Le Porc Plein Air » utilisent des matières premières issues de soja et de maïs garanties OGM contrôlés. En l'occurrence, ils recourent à des produits à base de soja certifiés sur base analytique OGM contrôlés, ainsi que des produits à base de maïs d'origine européenne, également certifiés sur base analytique OGM contrôlés.

Article 8 : Contrôle des facteurs de stress

Au moins douze heures et au plus dix-huit heures avant l'heure prévue pour le chargement, l'engraisser transfère les porcs destinés à l'abattage dans des loges de mise à jeun dont les séparations ont une hauteur minimale de 1,20 mètres. Ce local possède une surface bétonnée recouverte d'une litière de paille ou de sciure pour accueillir les animaux mis à jeun. Le chemin d'accès à ce local doit être conçu en dur, pour supporter l'accès du camion de transport. Les porcs sont mis à jeun par lot et ont de l'eau fraîche en suffisance.

Article 9 : Règles et modalités de transport

- L'embarquement des animaux s'effectue en douceur. A aucun moment, il n'est fait usage de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition ;
- Il n'y a ni entassement, ni surcharge; la surface disponible par porc est d'au moins 0,6 m², et les porcs doivent pouvoir se coucher ;
- Les lots doivent être maintenus séparés ;
- Le débarquement se fait en douceur au moins deux heures avant le début de l'abattage des animaux du lot.

A l'abattoir, les lots de porcs sont maintenus séparés. Le sol des loges et des couloirs est antidérapant. Les animaux ont de l'eau potable à leur disposition. Si la température est supérieure à 25°C, les porcs sont rafraîchis par vaporisation d'eau ou brumisation.

Article 10 : Abattage

L'abattage s'effectue par séries homogènes, dans le respect d'un calendrier et d'un horaire acceptés par l'organisme certificateur. Le transfert des animaux au poste d'abattage, ainsi que l'étourdissement, se font sans brutalité. La saignée a lieu dans les plus brefs délais qui suivent l'étourdissement.

La viande ne doit présenter aucun signe P.S.E. (Pale Soft Exsudative - viande pâle, molle et exsudée) ou D.F.D. (Dark Firm Dry - viande foncée, ferme et sèche).

Les mesures de pH prises dans le longissimus dorsi, au niveau de la dernière dorsale et entre trente et quarante-cinq minutes après l'abattage ne peuvent être inférieures à 5,7.

Après vingt-quatre heures, le pH doit être entre 5,4 et 6,2. Il ne doit en aucun cas dépasser 6,2.

La congélation des carcasses est interdite.

Article 11 : Qualité de carcasse

Pour prétendre à l'appellation « Le Porc Plein Air », la carcasse de porc charcutier :

- doit accuser un poids idéal compris entre 85 et 120 kg ;
- ne peut présenter aucun signe P.S.E. (viande pâle, molle et exsudée) ou D.F.D. (viande sombre, ferme et sèche) ;
- doit présenter un gras de bardière blanc et ferme.

Article 12: Traçabilité

On distingue deux modes d'identification :

1) Identification de l'animal vivant

Dans le cadre de la filière « Le Porc Plein Air », l'éleveur tient à jour un carnet d'élevage reprenant pour chaque nichée les renseignements suivants: le lieu, la date de naissance, l'origine parentale, la date de castration (pour les mâles). En cas de cession d'un animal du naisseur à l'engraisseur, une copie des informations est remise à la livraison des animaux.

2) Identification de l'animal abattu et étiquetage

A l'abattoir :

Les carcasses portent l'estampille C.E.E., ainsi que le numéro du producteur, le numéro de la semaine d'abattage, le nom de la filière productrice, le numéro du porc.

A la découpe : identification des morceaux :

L'étiquetage mentionne les informations suivantes: le nom de la filière, le numéro du producteur, le numéro de la semaine d'abattage, le numéro du porc, le nom de l'organisme certificateur.

Chez le boucher :

Le boucher est reconnaissable au panonceau apposé dans sa boucherie.

La viande sous appellation « Le Porc Plein Air » est vendue exclusivement 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 ;
- 2) les viandes produites sous l'appellation « Le Porc Plein Air » sont vendues dans des endroits bien séparés et identifiés.

IV. Caractère différencié de la filière

L'utilisation de la race Duroc dans les croisements donne au produit final sa typicité. Le caractère différencié du produit est essentiellement identifié par le mode de production particulier des animaux (plein air, espace de mouvement, bien-être animal) mais également une alimentation stricte basée sur des céréales (contrôlée OGM, tolérance 0,9%), un contrôle des facteurs de stress et une traçabilité individuelle au niveau de l'abattoir.

Une plus-value pour les producteurs basée sur un système propre à PQA s.c.r.l. est garantie.

Le système de rétribution aux producteurs de PQA s.c.r.l. est basé sur le long terme. Le prix du kg de carcasse est déterminé à l'avance et fixe. A titre d'exemple pour l'année 2004 les prix moyens payés aux producteurs sont les suivants :

- Filière standard : 1,07 euro de moyenne au kg vif ;
- PQA : 1,48 euro au kg vif pour 2004.

Ce système garantit une plus-value importante pour les producteurs par rapport au prix du marché. Au cas où le prix du marché avoisinerait le prix fixe de PQA s.c.r.l., la Coopérative s'engage à revoir son prix à la hausse.

Le produit « Le Porc Plein Air » s'insère sur le marché entre les produits bio et les produits standards car il répond aux attentes de nombreux consommateurs.

V. Caractéristiques du produit

- La viande présente une qualité spécifique de par sa texture, sa couleur et sa saveur liées à la génétique de la race Duroc;
- La viande ne peut présenter aucun signe P.S.E. (viande pâle, molle et exsudée) ou D.F.D. (viande sombre, ferme et sèche) ; cette caractéristique est objectivée par les mesures de pH ;
- L'alimentation 100% végétale, basée sur 75% minimum de céréales, est garante d'un gras de bardière ferme et donne un fondant du gras à la cuisson ;
- Le fondant du gras favorise la « caramélisation » de la viande pendant la cuisson ; il est possible ensuite de séparer aisément la viande maigre du gras fondu.

VI. Procédures de contrôle

Un organisme certificateur extérieur à la filière et agréé veille au strict respect des différents articles du présent cahier des charges et ses décisions sont souveraines. L'organisme certificateur désigné pour ce cahier de charges est PROMAG a.s.b.l., rue du Carmel 1, à Marloie.

D'une façon générale, il veille à la fiabilité du système et adapte les contrôles afin de vérifier le respect du cahier des charges.

Il peut notamment se doter de tout moyen et adapter tout contrôle qui lui semblent nécessaires pour vérifier la bonne observance des règles édictées.

Le plan de contrôle du présent cahier des charges figure en annexe 1.

PORC PLEIN AIR sous certification de conformité

PLAN MINIMUM DE CONTROLE

Type de contrôle	Fréquence du contrôle
NAISSEUR	
Conformité de la race (femelle homozygote pour le gène de résistance au stress, verrat piétrain terminal)	1 / naisseur / an
Si naisseur plein air : contrôle des installations (clôtures , parcs, aires ombragées, alimentation en eau, surface enherbée, etc.)	1 à l'inscription et 1 / naisseur / engraisseur / an
ENGRAISSEUR	
Contrôle des installations (clôtures , parcs, aires ombragées, alimentation en eau, surface enherbée, etc.)	1 à l'inscription et 1 / engraisseur / an
Contrôle de l'origine des porcelets (naisseur)	1 à l'inscription et 1 / engraisseur / an
Contrôle des normes d'élevages (densité) - normes thérapeutiques et assainissements des sols	1 à l'inscription et 1 / engraisseur / an
Identification correcte des animaux et de la tenue du registre d'élevage	1 / engraisseur / an
Contrôle des formules alimentaires sur place et auprès du fabricant d'aliments (+ certifications GMP et OGM contrôlé)	1 à l'inscription 1 / engraisseur / an
Contrôle des conditions de mise à jeun	1 à l'inscription 1 / engraisseur / an
Méthode de contrôle	
Prélèvement d'un échantillon d'aliments dans l'auge	1 par audit
Prélèvement de matières fécales	1 par audit
Analyse des aliments dont :	25 % engraisseurs inscrits
absence d'antibiotiques	5 %
absence de produits d'origine animale	5 %
composition alimentaire (% céréales)	5 %
analyse OGM (tolérance < 0,9 %)	5 %
TRANSPORT	
Contrôle des conditions de transport de l'exploitation vers l'abattoir	1/ transporteur / an
ABATTOIR	
Agréation CEE de l'abattoir	1 à l'inscription
Contrôle des conditions d'attente	4 / abattoir / an
Contrôle des conditions d'abattage	4 / abattoir / an
Respect des conditions de stockage	4 / abattoir / an
Contrôle du poids et de la qualité des carcasses (pH, PSE et DFD)	4 / abattoir / an
Contrôle de la classification des carcasses	4 / abattoir / an
Contrôle éventuelles anomalies et gras de bardière	4 / abattoir / an

Type de contrôle	Fréquence du contrôle
Vérification du système de traçabilité individuelle	4 / abattoir / an
ATELIER DE DECOUPE	
Contrôle des conditions de découpe Contrôle de la mise en place et du maintien d'un système de traçabilité	4 / ateliers / an

CHEVILLARD	
Contrôle de la destination carcasse	CAP (contrôle administratif permanent sur base des informations mensuelles transmises)
DISTRIBUTION (Boucherie)	
Respect de l'exclusivité	1 / distribution / an