

# Porc Fermier de Wallonie

Version Août 2016

## Chapitre I : Détenteur 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 rue de la science 8, 6900 Marche-en-Famenne. Cette asbl regroupe tous les opérateurs de valorisation de Porc Fermier de Wallonie ainsi que des éleveurs, des fabricants d'aliments pour bétail et des organismes de certification actifs dans la 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 II : Dénomination du produit

Art 2 : Le présent cahier des charges contient les conditions que doit réunir la viande « Porc Fermier de Wallonie » pour pouvoir être produite et mise en vente sous cette dénomination. Il reprend les conditions de production des porcs dès l'entrée en engraissement (à un poids vif de 20 kg soit 10-12 semaines d'âge), de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation de la viande fraîche.

## Chapitre III : Méthode de production

### Partie 1 Origine et types de porcs

Art 3 : L'aire de production est limitée à la Wallonie à savoir les provinces du Brabant wallon, du Hainaut, de Liège, de Luxembourg et de Namur. 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'oeuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés. Les porcs qu'il engraisse lui appartiennent.

Art 4 : 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 et Piétrain ou de sujets d'engraissement issus de ces races pures. Les animaux destinés à l'engraissement sont de génotype résistant au stress.

Art 5 : Les animaux sont des femelles ou des mâles castrés. La castration chirurgicale est pratiquée avant 8 jours d'âge sous l'effet d'un médicament à action analgésique pour soulager la douleur. Les monorchides, les cryptorchides et les hermaphrodites sont exclus.

Art 6 : Les porcelets proviennent d'une unité de naissance reconnue de qualité différenciée. Dans le cas contraire, une demande de dérogation motivée est introduite auprès de l'administration compétente par l'opérateur de valorisation. Les animaux sont nés sur l'exploitation ou fournis par des naisseurs, situés en Wallonie, agréés et reconnus par l'organisme certificateur indépendant. Dans ce second cas, tous les porcelets d'un bâtiment d'engraissement proviennent de la même exploitation de naissance.

Art 7 : La durée minimale des phases de croissance et de finition cumulées est de minimum 100 jours, l'âge d'abattage de minimum 170 jours. 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 8 : 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 produit, 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 produisent, 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 constaté dans ces exploitations au 18/07/2015.

## Partie 2 Logement

Art 9 : 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 10 : Afin de fournir au porc un confort maximum et de favoriser son comportement naturel, le logement sur litière est favorisé. En cas de présence de caillebotis, leur surface ne pourra excéder la moitié de la surface totale de la loge. A partir de la date d'agrément du présent cahier des charges, les nouvelles constructions destinées à l'engraissement devront prévoir des loges où l'espace disponible sur caillebotis ne dépasse pas 1/3 de la surface intérieure totale de la loge.

Art 11 : 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. A 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 12 : 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 13 : Les diverses opérations comme le paillage ou l'alimentation tendront à dégager le moins de poussière possible.

Art 14 : Les aires de couchage restent propres et les litières, quand elles existent, sont propres et sèches.

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 tels que

- défecteur inversé, pendillards, enfouisseurs ;
- interdiction d'épandage le dimanche et les jours fériés ;
- stockage des effluents conforme à la législation en vigueur.

Art 16 : L'éleveur 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. A cette fin, l'éleveur 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.

### Partie 3 Alimentation

Art 17 : Les formules alimentaires utilisées durant la phase d'engraissement, soit à partir de 20 kg de poids vif jusqu'à l'abattage contiennent au minimum 75 % de céréales et issues de céréales et 60 % des matières premières proviennent de Wallonie.

Art 18 : Les matières premières pour aliments des animaux 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 19 : Afin de maîtriser le profil en acides gras de la viande, l'incorporation d'huiles végétales dans l'aliment est de maximum 1 % et celle de maïs est limitée à 25 % (sur base de 88 % de matière sèche).

Art 20 : Dans les aliments, seules sont permises les matières premières reprises dans la liste fermée de l'annexe 2.

Art 21 : Afin de limiter les rejets de phosphore dans l'environnement via les effluents, la teneur totale en phosphore dans l'aliment est inférieure à 0,6 %.

Art 22 : Afin d'ajuster au mieux l'alimentation des animaux à leurs besoins réels, l'alimentation est au minimum bi-phase.

Art 23 : Le fabricant d'aliments est reconnu et contrôlé par l'organisme certificateur indépendant. La composition des aliments, y compris les formules de fabrication des aliments, est connue et contrôlée par l'organisme certificateur indépendant.

Art 24 : 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 par an. 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 6.

### Partie 4 Prophylaxie et soins vétérinaires

Art 25 : Un traitement vermifuge peut être administré. Si c'est le cas, le délai d'attente avant abattage préconisé pour le traitement est augmenté de 15 jours.

Art 26 : L'usage de produits hormonaux, de tranquillisants, de produits transformateurs et répartiteurs de graisses est interdit excepté pour le traitement d'une pathologie diagnostiquée par un vétérinaire.

Art 27 : Pour toute unité de production porcine, un contrat de guidance vétérinaire est conclu avec un vétérinaire d'exploitation. Le vétérinaire responsable établit un plan de prophylaxie de l'exploitation. Si des traitements allopathiques sont réalisés, le délai d'attente légal est augmenté de 15 jours. 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).

#### Partie 5 Mise à jeun, transport et abattage

Art 28 : Au moins dix-huit heures, et au plus vingt-quatre heures avant l'heure prévue de l'abattage, l'engraisseur transfère les porcs destinés à l'abattage dans une loge de mise à jeun. Ils y sont mis à la diète complète et ont de l'eau à disposition, éventuellement de la litière. Les lots constitués pour l'engraissement sont maintenus séparés.

Art 29 : 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.
- 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.
- Le débarquement se fait en douceur au moins deux heures avant le début de l'abattage du lot.
- Il n'est pas administré de tranquillisants.
- A aucun moment, il n'est fait usage de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition, seul le panneau de guidage est autorisé.

Art 30 : A l'abattoir, les lots d'engraissement, 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, ils sont rafraîchis par vaporisation d'eau. Le procédé de brumisation est privilégié.

Art 31 : L'abattage se fait par séries homogènes dans le respect d'un calendrier et d'un horaire acceptés par l'organisme certificateur indépendant. Le transfert des loges d'attente au poste d'abattage se fait sans brutalité. La saignée a lieu dans les plus brefs délais qui suivent l'étourdissement.

#### Partie 6 Contrôle et sélection des carcasses

Art 32 : Les carcasses ont un poids compris entre 70 et 120 kg et une teneur en viande maigre au minimum de 50 %. Le gras de bardière doit être blanc et ferme. L'appellation « Porc Fermier de Wallonie » n'est pas délivrée aux carcasses dont le lard de bardière ou la viande présente des défauts d'aspect, de coloration ou de fermeté.

Art 33 : 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.

Art 34 : Les carcasses congelées sont exclues du cahier des charges.

#### Partie 7 Distribution et commercialisation

Art 35 : 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 de Wallonie » sont alors traitées en séries homogènes selon un horaire et un calendrier approuvés par l'organisme certificateur indépendant. Au minimum 50 %, sur base annuelle, des carcasses certifiées sont valorisées sous la mention « Porc Fermier de Wallonie ».

Art 36 : La viande sous appellation « Porc Fermier de Wallonie » 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 indépendant.
- 2° Les viandes issues du « Porc Fermier de Wallonie » 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.

Dans ces deux cas, le signe distinctif de l'appellation « Porc Fermier de Wallonie » 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.

### Chapitre IV : Traçabilité

Art 37 : 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

En cas de cession d'un animal du naisseur à l'engraisseur, une copie des informations est remise à la livraison des animaux.

Art 38 : Au moment de la mise en engraissement, l'engraisseur déclare à l'opérateur de valorisation le nombre de porcs mis en place.

Art 39 : A tout moment, l'opérateur de valorisation doit assurer la traçabilité parfaite des carcasses et pièces de viande fraîche. Cette traçabilité est contrôlée par un organisme certificateur indépendant.

## Chapitre V : Procédure de contrôle

Art 40 : L'ensemble des acteurs de la filière sont contrôlés par un organisme certificateur indépendant. En plus de cela, les éleveurs, les fournisseurs d'aliments, les abattoirs et les ateliers de découpe appliquent un système d'autocontrôle propre validé selon le guide sectoriel pour leur secteur d'activité.

Art 41 : 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, tel que prévu dans le plan de contrôle repris dans l'annexe 3.

## Chapitre VI Différenciation

### Partie 1 : Lien engraisseur – opérateur de valorisation

Art 42 : Lors de son entrée dans la filière « Porc Fermier de Wallonie », l'engraisreur signe un contrat avec l'opérateur de valorisation, ce contrat type reprend au minimum les éléments présents dans l'annexe 4 ; par ce contrat il s'engage à répondre au présent cahier des charges en échange de quoi la filière s'engage à valoriser une quantité annuelle définie de porcs.

Art 43 : Le prix des porcs payé aux engraisseurs est un prix fixe, indépendant du marché et de ses fluctuations. En fonction des coûts de production et des possibilités de commercialisation, l'opérateur de valorisation et les engraisseurs fixent ensemble par consensus un prix de base pour les porcs qui couvre au moins les coûts moyens de production, ainsi que les boni et mali relatifs à la qualité et aux défauts des carcasses ou des porcs. Un bonus est octroyé aux porcs engraisrés intégralement sur litière. Lors de chaque modification, la nouvelle grille de prix est transmise à tous les engraisseurs avant sa mise en application.

### Partie 2 : Modes de production

Art 44 : Au niveau du mode de production, les points suivants peuvent être soulignés comme des éléments de forte différenciation :

- Le mode de production a lieu de préférence en circuit fermé, dans le cas contraire, un engraisseur coopère avec un seul naisseur agréé.
- Dans un souci de bien-être des porcs, la surface par porc dans les étables est nettement supérieure à la norme légale. La présence de lumière naturelle est également une priorité avec un contrôle par mesure de la luminosité à tout endroit des loges d'engraissement.
- 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, ...).
- Les différentes formules alimentaires utilisées durant l'engraissement contiennent 75 % de

céréales et dérivés.

- La formule alimentaire est composée au minimum de 60 % de matières premières cultivées en Wallonie ou leurs dérivés.

- Une grande attention est portée à la mise à jeun, au chargement, au transport des porcs, à l'absence d'utilisation de moyens de coercition, aux conditions de déchargement et d'attentes dans l'abattoir, à la méthode d'étourdissement.

## Chapitre VII : Mise en application

Art 45 : Le présent cahier de charges entre en vigueur à la date de la signature de l'arrêté ministériel d'agrément.