

Porc Plein Air

Version Août 2016

Chapitre I : Détenteur du cahier des charges

Art 1 : Le présent cahier des charges est la propriété de la coopérative Porc Qualité Ardenne (PQA en abrégé), domiciliée Avenue de Norvège 14 à 4960 Malmédy. Au sein de la coopérative, une dizaine d'éleveurs produisent pour la filière Porc Plein air, la coopérative assure le transport des animaux, leur abattage, la découpe, le conditionnement et la commercialisation de la viande fraîche.

Chapitre II : Dénomination du produit

Art 2 : Le présent cahier des charges contient les conditions de production que doit réunir la viande de porc portant l'appellation « Porc Plein air ». 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'œuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés. Les porcs qu'il engraisse lui appartiennent.

Art 4 : La truie d'élevage est issue d'un croisement entre une truie de race Large White ou Landrace et un verrat de race Duroc. Les animaux destinés à l'engraissement sont issus du croisement de cette truie avec un verrat de race Piétrain à raison de 95 % minimum sur base annuelle. 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 sont issus 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 Porc Qualité Ardenne. 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'une unité de production proviennent de la même exploitation de naissance.

Art 7 : Les animaux sont engraisés en plein air sur prairies permanentes durant une période de minimum 100 jours pour être abattus à un âge de minimum 170 jours.

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'âges 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 :

1° Les porcs ont accès durant toute la phase d'engraissement à un parcours plein air constitué d'une prairie permanente.

2° Pour éviter tous contacts avec les suidés sauvages, l'ensemble des parcs est délimité par une double clôture (treillis + fil électrique extérieur).

3° Les porcs ont accès en permanence à un abri, cet abri contient les trémies pour l'alimentation.

4° La charge par hectare est de maximum 3 tonnes de porc vif.

5° Durant l'été, les animaux ont accès pour leur confort à des zones ombragées (arbres, filets d'ombrage,....).

Art 10 : Lors de l'implantation d'abris, 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 11 : 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 12 : 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 13 : 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 14 : Dans les aliments, seules sont permises les matières premières reprises dans la liste fermée de l'annexe 2.

Art 15 : 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 16 : Afin d'ajuster au mieux l'alimentation des animaux à leurs besoins réels, l'alimentation est au minimum bi-phase.

Art 17 : 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 18 : 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 19 : 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 20 : 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 21 : 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.

Partie 5 Mise à jeun, transport et abattage

Art 22 : 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 23 : 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 agrégations 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 m² 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 24 : 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 25 : 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 sans brutalité. L'étourdissement est réalisé par CO₂. La saignée a lieu dans les plus brefs délais qui suivent l'étourdissement.

Partie 6 Contrôle et sélection des carcasses

Art 26 : 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 Plein Air » 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 27 : 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 28 : Les carcasses congelées sont exclues du cahier de l'appellation « Porc Plein air ».

Partie 7 Distribution et commercialisation

Art 29 : 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 Plein Air » 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 Plein Air ».

Art 30: La viande sous appellation « 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 indépendant.
- 2° Les viandes issues du « Porc Plein Air » 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 Plein Air » 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 31 : 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 32 : Au moment de la mise en engraissement, l'engraisseur déclare à Porc Qualité Ardenne le nombre de porcs mis en place.

Art 33 : A tout moment, Porc Qualité Ardenne 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 34 : 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, les ateliers de découpe et les détaillants appliquent un système d'autocontrôle propre validé selon le guide sectoriel pour leur secteur d'activité.

Art 35 : 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 – Porc Qualité Ardenne

Art 36 : Lors de son entrée dans la filière « Porc Plein Air », l'engraisseur signe un contrat avec la coopérative Porc Qualité Ardenne (voir annexe 4) ; par ce contrat il s'engage à répondre au présent cahier des charges en échange de quoi Porc Qualité Ardenne s'engage à valoriser une quantité annuelle définie de porcs.

Art 37 : Le prix des porcs payés aux engraisseurs est un prix fixe, indépendant du marché et de ses fluctuations. En fonction des coûts de production et des possibilités de commercialisation le conseil d'administration de Porc Qualité Ardenne, composé majoritairement d'éleveurs, fixe 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. 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 38 : 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.
- Le mode de logement, qui met à disposition des porcs à l'engraissement jusqu'à 400 m² par porc en fin d'engraissement et donne à ces porcs un bien-être exceptionnel.
- 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 au chargement et au transport des porcs, mise à jeun spécifique, absence d'utilisation de moyens de coercition, étourdissement par CO₂.

Chapitre VII Mise en application

Art 39 : Le présent cahier de charges entre en vigueur à la date de la signature de l'arrêté ministériel d'agrément.