
FILIÈRE « LE COCHON BIEN-ÊTRE »

CAHIER DES CHARGES
« LE COCHON BIEN-ÊTRE »

ASBL « Le cochon bien-être »
Rue de Merckhof, 44
4880 Aubel

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	2
CHAPITRE I. PROMOTEUR DU CAHIER DES CHARGES	4
CHAPITRE II. DÉNOMINATION DU PRODUIT	4
CHAPITRE III. MÉTHODE DE PRODUCTION	4
3.1. TYPE D'ÉLEVAGE	4
3.2. RACE ET TYPE DE PORC	4
3.2.1. Race	4
3.2.2. Âge et poids à l'abattage	5
3.2.3. Origine - spécifications pour le naissage	5
3.3. IDENTIFICATION DES ANIMAUX DE LA FILIÈRE	5
3.4. LOGEMENT	5
3.5. ALIMENTATION	7
3.6. TRAITEMENTS MÉDICAMENTEUX	8
3.7. ENLÈVEMENT DES PORCS	9
3.8. TRANSPORT	10
3.9. ABATTAGE	10
3.10. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	11
3.11. DÉCOUPE	11
3.12. TRANSFORMATION	12
Salaisons	12
Saucissons et saucisses sèches	13
3.13. DEBOUCHÉS	14
3.14. COMMUNICATION VERS LE CONSOMMATEUR	14
CHAPITRE IV. TRAÇABILITÉ	15
CHAPITRE V. PROCEDURES DE CONTRÔLE	15
CHAPITRE VI. CARACTÈRE DIFFÉRENCIÉ DE LA FILIÈRE	16
6.1. ATTENTION PARTICULIÈRE À LA DURABILITÉ	16
Pilier économique local	16
Pilier environnemental	16
Pilier social	16
6.2. ATTENTION PARTICULIÈRE AUX ASPECTS SANITAIRES ET SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	17
Utilisation des antibiotiques	17
État d'ajeûnement	17

Aliments non OGM	17
Précautions pour éviter la présence de corps étrangers dans la viande	17
6.3. ATTENTION PARTICULIÈRE AU BIEN-ÊTRE ANIMAL	17
Au niveau de l'élevage	17
À l'abattoir	18
Annexe 1 : Définitions	19
Annexe 2 : Références législatives et documentaires	21
Annexe 3 : Convention d'adhésion au cahier des charges	23
« Le cochon bien-être »	23
Annexe 4 : Grille de classification	27
Annexe 5 : Mécanisme de révision du prix « Filière »	29
Annexe 6 : Liste positive pour la fabrication des aliments	30
Annexe 7 : Aliment mâle entier Taintstop	32
Annexe 8 : Paramètres d'analyse de l'eau de boisson	32
Annexe 9 : Aliments non OGM - Procédure simplifiée basée sur VLOG	33
Annexe 10 : Bonnes pratiques CE pour éviter la caudophagie / Bien-être animal	35
Annexe 11 : Plan de contrôle de la filière « Le cochon bien-être »	37
Annexe 12 : Procédure de sanction de l'organisme certificateur indépendant	40
Annexe 13 : Prise en charge des coûts annuels supplémentaires liés au cahier des charges	42
Annexe 14 : Motivation marketing	43
Annexe 15 : Fiche nettoyage locaux d'engraissement	45

CHAPITRE I. PROMOTEUR DU CAHIER DES CHARGES

Art. 1 : Le promoteur du cahier des charges dénommé ci-après « CDC » est l'ASBL « Le cochon bien-être » dénommée ci-après « l'ASBL » dont le siège social est situé Rue de Merckhof, 44 à 4880 Aubel.

La Filière « Le cochon bien-être » est constituée comme suit :

- d'un fabricant d'aliments et de son département de recherche nutritionnelle ;
- de producteurs ou d'engraisers ;
- de transporteurs ;
- d'une unité abattoir-découpe ;
- d'une entreprise de transformation et de préparation de produits à base de viande.

La dénomination du CDC est « Le cochon bien-être ». Cette dénomination sera mentionnée sur l'étiquette lors de la commercialisation des produits de la filière, selon les prescriptions mentionnées à l'**Article 47**.

Une convention est établie entre le promoteur, l'unité abattoir-découpe et le producteur ou l'engraisier. Elle définit l'engagement du producteur ou de l'engraisier à respecter l'ensemble des éléments du cahier des charges et fixe la plus-value significative octroyée au producteur ou à l'engraisier (**Annexe 3**).

La Filière « Le cochon bien-être » représente en moyenne 500 porcs abattus par semaine.

CHAPITRE II. DÉNOMINATION DU PRODUIT

Art. 2 : La dénomination du produit est « Le cochon bien-être ». Elle concerne la viande de porc fraîche issue de porcs en engraissement (à partir de 10 à 12 semaines d'âge et d'un poids maximum de 35 kg) comme décrit dans le cahier des charges « Le cochon bien-être ». Elle désigne également les produits transformés utilisant de la viande fraîche, qui peut être congelée, dans le respect des conditions du cahier des charges.

Le choix de la dénomination « Le cochon bien-être » est fondé sur l'orientation principale du cahier des charges, qui vise à optimiser le bien-être des animaux, de l'élevage à l'abattoir.

CHAPITRE III. MÉTHODE DE PRODUCTION

3.1. TYPE D'ÉLEVAGE

Art. 3 : La filière « Le cochon bien-être » entend promouvoir l'élevage de porcs de type familial basé sur des exploitations en circuit fermé (naissiers et engraisiers). Le producteur ou l'engraisier, apporte la preuve de son indépendance économique et de la propriété des animaux.

Les exploitations sont de classes 2 et 3 au sens de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002, exception faite des unités de production porcine qui produisent avant le 18/07/2015, dans une filière de qualité différenciée au sens de l'arrêté ministériel du 2 février 2004, et pour autant que ces unités ne soient pas étendues.

Une exploitation familiale ne peut compter plus de 750 places de truies et leurs porcelets jusqu'à maximum 12 semaines d'âge, ou 2 000 places de porcs à l'engraisier, ou 2 000 places de porcs à l'engraisier et 300 places de truies en circuit fermé. Tous les porcs, de qualité différenciée ou non, sont pris en compte pour le calcul. Pour les exploitations de plus de 2 000 places de porcs à l'engraisier, qui produisent, avant le 18/07/2015, dans le système régional de la qualité différenciée, le nombre maximum de places de porcs, équivaut au nombre de places constaté dans ces exploitations à la date du 18/07/2015.

3.2. RACE ET TYPE DE PORC

3.2.1. Race

Art. 4 : Les porcs d'engraisier sont de génotype résistant au stress. Les porcs de race Hampshire, ainsi que les croisements avec cette race, sont interdits.

3.2.2. Âge et poids à l'abattage

Art. 5 : La phase d'engraissement des porcs débute à l'âge de 10-12 semaines, au plus tard lorsque les porcelets ont atteint le poids vif de 35 kg pour la moyenne du lot d'engraissement. La durée de l'engraissement est de 100 jours minimum. L'âge moyen à l'abattage est de minimum 170 jours pour un poids vif compris entre environ 90 kg et 153 kg.

3.2.3. Origine - spécifications pour le naisage

Art. 6 : Les porcelets sont issus d'exploitations wallonnes de naisseurs/engraisseurs (circuit fermé), dans un souci de durabilité (limiter les déplacements), en ce compris le développement économique du tissu local.

Dans le cas où l'approvisionnement est insuffisant, le promoteur du cahier des charges peut autoriser qu'un engraisseur achète ses porcelets chez un naisseur wallon, avec les restrictions suivantes :

- les porcelets sont de qualité différenciée. S'il n'est pas possible de satisfaire à cette exigence, une dérogation motivée est demandée par le promoteur de la filière auprès de l'administration compétente (1) ;
- les porcelets sont nés et élevés en Wallonie ;
- afin d'accroître la biosécurité, par unité de production, il ne peut y avoir que deux origines différentes de porcelets (2). De même, par salle ou par partie de bâtiment, les porcelets sont de même âge, pour permettre le « tout plein tout vide » qui limite les re-contaminations et permet un nettoyage et une désinfection efficaces ;
- par lot d'engraissement, il ne peut y avoir qu'une seule origine de porcelets (3).

En cas de force majeure, ou si des circonstances exceptionnelles empêchent momentanément de remplir les conditions mentionnées en (1), (2) et (3), sur décision à l'unanimité du Conseil d'administration, une dérogation temporaire sera demandée par le promoteur auprès de l'administration compétente.

Art. 7 : Chez les porcs mâles, la castration chirurgicale et la castration à l'aide de médicaments sont interdites.

3.3. IDENTIFICATION DES ANIMAUX DE LA FILIÈRE

Art. 8 : Les porcs sont identifiés conformément aux exigences du système SANITEL.

Tous les porcs présents sur l'unité de production, et se trouvant en phase d'engraissement comme défini à l'**Article 5**, sont soumis au présent cahier de charges et le respectent intégralement.

3.4. LOGEMENT

Art. 9 : Pour permettre un confort maximum des animaux, les unités de production sont maintenues propres et les loges sont à une température minimum de 23° C au début de la phase d'engraissement, et ensuite minimum 20° C. Un effort particulier est réalisé dans le cadre de l'engraissement des mâles entiers, et de la non-utilisation de traitements antibiotiques en phase d'engraissement comme décrit à l'**Article 27** (biosécurité accrue) :

- les déjections sont évacuées régulièrement de manière à éviter tout problème d'hygiène, et ce quel que soit le système de logement, caillebotis ou litière. La litière est maintenue propre et sèche ;
- le gaspillage d'aliments est évité à tous les niveaux ;
- tous les déchets générés par l'activité d'engraissement (sacs, sur-chaussures, etc.) sont rassemblés et éliminés ;
- tous les produits étrangers à l'activité d'engraissement sont écartés de l'unité de production.

Le nettoyage des locaux d'engraissement est toujours réalisé **avec de l'eau et un détergent, au moyen d'un nettoyeur à haute pression** (avec trempage préliminaire), **après chaque lot d'engraissement** (fiche à compléter par le producteur ou l'engraisseur en **Annexe 15**),

- sauf en cas de conditions météorologiques défavorables (gel...) ;
- sauf pour les circuits fermés sur un seul site d'engraissement (pas de transport de porcelets) pour lesquels le nettoyage à l'eau systématique risquerait d'incommoder les porcs des loges voisines. Pour ces systèmes

de production, le nettoyage est effectué au moins une fois par an avec de l'eau et du détergent, au moyen d'un nettoyeur à haute pression.

Les rongeurs et les mouches sont combattus en permanence à l'aide de produits officiellement agréés (**Annexe 2, 1°**) et en respectant les modes d'utilisation. Les plans d'éradication sont spécifiques à chaque exploitation, mais aboutissent à l'absence totale de rats, à la présence exceptionnelle de souris et à une présence normale d'insectes à l'échelle d'une exploitation agricole.

La désinfection des locaux s'effectue sur avis du vétérinaire d'exploitation et uniquement à l'aide de produits officiellement agréés (**Annexe 2, 1°**).

Afin de mettre en place une biosécurité accrue :

- il est conseillé en complément, d'utiliser avant la désinfection, de la chaux vive (avec les précautions d'usage) qui complète l'assainissement des grilles du caillebotis et couvre le sommet de la croûte de lisier de la fosse. De même, les produits de désinfection sont utilisés selon le dosage et la température renseignés dans les consignes d'utilisation des produits, et sont stockés dans de bonnes conditions ;
- les abords doivent être propres et rangés. Dans ce cadre, les tas de bois ou autres matériaux qui permettent d'abriter des rongeurs, foyers potentiels de contaminations, sont proscrits.

Art. 10 : La surface disponible par porc en engraissement ou place réservée à chaque animal est de :

- 0,35 m² par porc d'un poids moyen de 20 à 30 kg ;
- 0,45 m² entre 30 à 50 kg ;
- 0,60 m² entre 50 à 85 kg ;
- 0,70 m² entre 85 à 110 kg ;
- 1,1 m² pour les animaux de plus de 110 kg.

Art. 11 : Les conditions de température (**Article 7**), de qualité de l'air (max. 20 ppm NH₃ et max. 3000 ppm CO₂ à 1m de hauteur) et d'éclairage visent au bien-être maximum de l'animal. Dans les nouveaux bâtiments, des ouvertures de minimum 5 % de la surface totale au sol sont réalisées dans le toit et/ou les murs pour permettre l'entrée de lumière naturelle. Les locaux sont correctement ventilés ; en cas de ventilation dynamique, un système d'alarme et/ou d'aération de secours est obligatoire.

Art. 12 : Des loges spéciales pour les porcs malades et les " retardataires " sont prévues, et ce, de préférence dans un autre compartiment ou salle.

Pour assurer la tranquillité et le bien-être des mâles entiers, le dégraissage des loges est à limiter, pour éviter de modifier les hiérarchies établies.

Les législations EU et belge imposent de ne pas recourir à une caudectomie systématique, mais uniquement en cas de risque avéré de caudophagie sur avis vétérinaire motivé. À cette fin, un plan d'actions est mis en œuvre par la filière pour permettre de limiter la caudophagie :

- les recommandations européennes de bonnes pratiques sont encouragées (**Annexe 10**). Des matériaux d'enrichissement permettant des activités de recherche et de manipulation, qui ne compromettent pas la santé des animaux, sont mis à disposition des porcs pour les distraire et limiter les comportements sexuels de chevauchements entre mâles entiers, à l'exception des matériaux contenant des matières plastiques, qui sont proscrits. Les porcs agressifs sont isolés. Les producteurs ou engraisseurs prennent connaissance des recommandations pour tenir compte des facteurs permettant de limiter la caudophagie, afin de favoriser les bonnes pratiques en élevage et d'utiliser les matériaux d'enrichissement dits optimaux ;
- les vétérinaires d'exploitation réalisent deux évaluations annuelles (check-list) comprenant un relevé des améliorations apportées par le producteur/engraisseur dans ses infrastructures et de son intérêt pour limiter la caudophagie (amélioration des systèmes de ventilation ou d'alimentation, réajustement des loges...). Sur base des évaluations vétérinaires et de ces relevés, un nombre de porcs est défini pour lesquels la caudectomie n'est pas pratiquée. Ces animaux sont suivis sur base d'indicateurs en ferme et à l'abattoir ;
- par ailleurs, le promoteur s'engage à organiser une formation annuelle obligatoire pour les producteurs/engraisseurs du CDC, afin de permettre un suivi de l'évolution des bonnes pratiques à mettre en œuvre et de partager les expériences concluantes pour permettre leur élargissement à un plus grand nombre d'éleveurs du CDC.

Le Conseil d'administration met en place un plan d'actions pour un nombre de porcs défini pour lequel la caudectomie n'est pas réalisée. Ce plan vise à une amélioration progressive du risque de caudophagie sur base d'une évaluation globale (bien-être animal, nécessité de traitements médicamenteux y compris antibiotiques, impacts économiques liés au risque de pertes d'animaux et de croissance ralentie, risque de contamination sanitaire à l'abattoir).

Art. 13 : Les effluents d'élevage sont stockés conformément à la législation en vigueur (**Annexe 2, 2°**). Les lisiers, purins et jus d'écoulement sont stockés dans des cuves étanches, d'une capacité de minimum six mois. Pour être aux normes, les exploitations porcines se conforment aux règles de la législation en vigueur, qui détermine les autorisations à détenir (**Annexe 2, 3°**).

Pour limiter les nuisances olfactives, les épandages ne sont pas réalisés le dimanche et les jours fériés. Un système d'épandage permettant de déposer le lisier le plus proche possible du sol, type pendillard, est utilisé. Sur terre de culture non couverte, les effluents sont incorporés dans le sol dans les vingt-quatre heures après épandage.

Art. 14 : Les bâtiments sont intégrés dans le paysage au moyen de plantations et en utilisant des matériaux adéquats. Une attention est portée aux nouveaux bâtiments en se basant sur le document « Intégration Paysage Agriculture - Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles » (Ministère de la Région wallonne, DGA et Direction générale de l'Aménagement du Territoire, du Logement et du Patrimoine) ou tout autre document provenant d'un organisme de compétence reconnue, et sur les prescriptions des autorités compétentes (Communes, Fonctionnaire délégué). Il en va de même pour des modifications apportées à un bâtiment.

Toute unité de production répondant au présent cahier des charges de qualité différenciée, et qui mènerait en parallèle un autre mode de production porcine, le fait dans des bâtiments séparés, pour lesquels la traçabilité est assurée et contrôlable par l'organisme certificateur indépendant.

3.5. ALIMENTATION

Art. 15 : Seules les matières premières, reprises au sein de la liste positive jointe en **Annexe 6**, sont autorisées pour la fabrication des aliments à destination des porcs dès leur entrée en engraissement comme décrit à l'**Article 5**.

Art. 16 : Les formules d'aliments sont 100 % d'origine végétale et minérale, et contiennent au minimum 60 % de céréales et coproduits de céréales.

En cas de circonstances exceptionnelles et de force majeure, ne permettant pas de respecter l'**Article 15** et l'**Article 16**, et sur décision à l'unanimité du Conseil d'administration de l'ASBL, le promoteur fait une demande motivée de dérogation, et ce de manière temporaire, pour permettre à la filière de continuer à fonctionner dans les meilleures conditions.

Art. 17 : Les porcs à l'engraissement reçoivent au minimum une alimentation bi-phase adaptée à leurs besoins (aliment de croissance et de finition), en plus de l'aliment Taintstop (**Annexe 1**) spécifique pour le mâle entier (**Annexe 7**), pour limiter les rejets azotés et minéraux. La teneur en phosphore de l'aliment est inférieure à 0,50 % entre 20 kg et 35 kg, et inférieure à 0,45 % à partir de 35 kg (**Annexe 2, 4°**).

Art. 18 : Au cours des deux dernières semaines de l'engraissement ou toute autre durée recommandée par le promoteur, les porcs mâles entiers reçoivent l'alimentation Taintstop à volonté. La distribution des aliments (silos spécifiques) est organisée par le producteur ou l'engraisseur en conséquence. Lorsque les aliments sont fabriqués à la ferme, le producteur ou l'engraisseur incorpore un concentré Taintstop adapté pour le mâle entier en respectant les instructions du fabricant du Taintstop, et le distribue durant la même période.

Art. 19 : Le fabricant d'aliments est certifié Feed Chain Alliance (Ovocom) (**Annexe 2, 5°**).

Art. 20 : Les aliments sont fabriqués avec l'utilisation exclusive de matières premières non étiquetées comme contenant des OGM, au sens de la législation européenne en vigueur (**Annexe 2, 6° ; Annexe 9**), en ce compris l'aliment Taintstop.

Les aliments sont exempts de salmonelles dans 25 g.

Art. 21 : Le producteur ou l'engraisseur peut faire appel au maximum à deux fabricants d'aliments pour les porcs, dès l'entrée en phase d'engraissement. En cas de changement, le producteur ou l'engraisseur informe le promoteur et une modification de la convention d'adhésion est réalisée. Le producteur ou l'engraisseur conserve soigneusement ses preuves d'achat d'aliments (factures).

Le producteur ou l'engraisseur, qui fabrique lui-même en tout ou en partie ses aliments, tient à jour un registre d'entrées et de sorties des matières premières, conformément à la législation en vigueur (**Annexe 2, 7°**), et respecte le fait que les matières premières soient non étiquetées comme contenant des OGM selon la législation en vigueur (**Annexe 2, 6°**) et toute autre indication incluse dans le cahier des charges.

Art. 22 : Un point d'eau est prévu pour vingt porcs maximum, avec de l'eau fraîche à volonté et un débit minimum de 0,75 litre/minute.

Un contrôle de la qualité microbiologique et physico-chimique de l'eau est réalisé conformément à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 (**Annexe 2, 17°**) selon les conditions reprises à l'**Annexe 8**, au moins une fois par an pour l'eau qui ne provient pas du réseau de distribution (eau de puits, eau stockée). Pour l'eau de distribution, un contrôle de la qualité microbiologique est effectué une fois par an, en bout de ligne.

Afin d'accroître la biosécurité de l'élevage, les canalisations sont purgées avant l'entrée des porcelets dans l'élevage, pour éliminer toute eau stagnante qui constitue une source de contamination pour les pathogènes.

3.6. TRAITEMENTS MÉDICAMENTEUX

Art. 23 : L'utilisation de médicaments s'effectue uniquement sur prescription et sous le contrôle du vétérinaire, à des fins thérapeutiques. Le document d'administration et de fourniture (D.A.F.) accompagne chaque médicament présent à la ferme, dans les 7 jours de sa fourniture. Les traitements préventifs systématiques sont interdits, à l'exception des vaccins et vermifuges. Les anti-inflammatoires sont autorisés.

Un registre des soins (registre de sortie officiel) est tenu durant toute la phase d'engraissement.

Art. 24 : Dans le cadre de l'administration de vermifuges et éventuellement de médicaments anti-inflammatoires (comme par exemple : paracétamol, aspirine), il peut être fait usage d'aliments médicamenteux. La réglementation en rapport avec les préparations et aliments médicamenteux pour animaux est alors scrupuleusement respectée (**Annexe 2, 8°**). Ceci signifie, entre autres, que les aliments médicamenteux ne peuvent être livrés que sur base de prescriptions vétérinaires et si le fabricant d'aliments pour bétail est agréé pour le faire.

Art. 25 : L'utilisation d'agents répartiteurs de graisse, de stimulateurs de croissance ou de produits similaires est strictement interdite. Les hormones, antihormones, bêta agonistes, la dexaméthasone et la bêtaméthasone sont interdits d'utilisation et ne peuvent être présents en ferme.

L'utilisation de préparations magistrales vétérinaires par le producteur ou l'engraisseur est interdite en engraissement ; seuls les produits, autorisés par la législation (**Annexe 2, 9°**) et enregistrés pour leur utilisation chez le porc, peuvent être utilisés par le producteur ou l'engraisseur (dans leur emballage d'origine). Le top dressing est interdit, c'est-à-dire le rajout de médicaments quel qu'il soit (saupoudrage ou incorporation fine) dans l'aliment lors de sa distribution aux porcs.

Art. 26 : Tout médicament présent sur l'unité de production est conservé pendant toute sa durée de validité dans une armoire à pharmacie ou, le cas échéant, dans un frigo, et est dûment étiqueté et accompagné d'une notice reprenant les données suivantes :

- nom du produit ;
- usage ;
- conditions de stockage ;
- date de péremption ;
- dose d'utilisation ;
- temps d'attente (le cas échéant) ;
- date de livraison (conserver les D.A.F.).

À la date de péremption, les médicaments sont remis au pharmacien ou au vétérinaire pour être détruits dans de bonnes conditions.

La liste positive des médicaments à usage vétérinaire est consultable sur le site www.vetcompendium.be/fr.

Art. 27 : Tout traitement antibiotique des porcs est interdit à l'entrée en engraissement à partir de 10 à 12 semaines d'âge et d'un poids maximum de 35 kg. Si le traitement d'un animal s'avère nécessaire endéans cette période d'interdiction, celui-ci est sorti de la filière « Le cochon bien-être ». Pour ce faire, il est identifié au moyen d'une boucle d'oreille de couleur à chaque oreille, et il est suggéré de l'isoler des autres porcs. L'animal est signalé au transporteur au moment de son enlèvement.

La période d'interdiction d'utilisation des antibiotiques pourrait être élargie si le Conseil d'administration de l'ASBL en voit l'utilité dans le cadre du développement de la filière, en lien avec la durabilité des productions et le bien-être animal.

Une période de transition d'un an, à partir du moment où le producteur ou l'engraisseur entre dans la filière, est prévue. Durant cette période, le producteur ou l'engraisseur démontre qu'il met en place toutes les règles de biosécurité du cahier des charges, pour atteindre au plus vite un statut sanitaire permettant la non-utilisation d'antibiotiques en engraissement, comme décrit au premier paragraphe du **présent Article**. Si durant cette période, en se basant sur la mise en place de bonnes pratiques, le producteur ou l'engraisseur est malgré tout amené à utiliser un traitement antibiotique en engraissement, l'animal traité est écarté de la filière comme décrit au premier paragraphe du **présent Article**. Dans ce cas, le producteur ou l'engraisseur est rémunéré au prix de la filière établi dans la convention en **Annexe 3**, et ce, pour un total de 10 % maximum des porcs qu'il engraisse pour la filière durant la période de transition d'un an.

La durée de cette période de transition pourra faire l'objet d'une réévaluation par le Conseil d'administration, en fonction de l'évolution du statut sanitaire des exploitations porcines et de l'évolution générale des pratiques.

Afin d'améliorer le niveau de biosécurité de son élevage, le producteur ou l'engraisseur participe à une formation annuelle sur base d'outils existants (ARSIA, AMCRA...), pouvant être disponibles « on line » ; deux évaluations annuelles sont réalisées par le vétérinaire d'exploitation (check-list) pour vérifier la bonne prise en compte des éléments de ces formations.

L'utilisation de tranquillisants ou de bêta-bloquants avant le transport des porcs à l'abattoir est interdite, et ce, quel que soit le délai d'attente. Ces produits ne peuvent être utilisés dans l'élevage que de manière exceptionnelle, et sur avis du vétérinaire auquel cas les animaux seront écartés de la filière comme décrit au premier paragraphe du **présent Article**.

Art. 28 : En cas de cassure d'une aiguille au moment de l'injection, le producteur ou l'engraisseur signale ce fait à l'abattoir lors de la livraison du porc, en ayant bien identifié celui-ci avec une boucle de couleur. Si une cassure d'aiguille se produit avant l'entrée en engraissement, elle est également signalée de la même manière pour les naisseurs/engraisseurs, et dans la mesure du possible au cas où l'engraisseur travaillerait avec un naisseur wallon conformément à l'**Article 6**.

Il est obligatoire d'utiliser des aiguilles détectables au détecteur de métaux.

Dans un souci de biosécurité, il convient de changer les aiguilles selon les modalités suivantes : une aiguille par loge d'engraisement pour maximum 10 porcs ; changer d'aiguille lors de traitements curatifs occasionnels de 1 ou 2 animaux ; bien jeter les aiguilles usagées pour éviter une réutilisation ultérieure.

3.7. ENLÈVEMENT DES PORCS

Art. 29 : La durée de la mise à jeun, c'est-à-dire entre la dernière prise de nourriture par le porc et l'heure d'abattage, est de minimum dix-huit heures et de maximum vingt-quatre heures. Pendant cette mise à jeun, les porcs ont accès à de l'eau fraîche.

Art. 30 : Pendant le chargement, les porcs sont embarqués avec douceur en évitant l'entassement et les surcharges. L'usage de piles électriques, de bâtons ou d'autres instruments de coercition est interdit. Le chargement par élévateur hydraulique est obligatoire.

Si un producteur ou un engraisseur transporte lui-même ses porcs, il peut utiliser une rampe pour le chargement/déchargement des porcs si son inclinaison est inférieure à 20 degrés. Dès que l'inclinaison est supérieure à 10 degrés, un système est prévu pour permettre l'entrée et la sortie des animaux sans danger (par exemple des lattes).

Art. 31 : Pour les mâles entiers, il est conseillé, afin d'éviter la chaleur et ainsi de limiter le risque d'odeur :

- de les charger tôt le matin en période estivale ;
- de charger les retardataires en même temps que les derniers porcs du lot d'engraissement (compartiment vide).

Quand cela est possible, dans un souci de biosécurité, il est conseillé de disposer d'un quai d'embarquement isolé du bâtiment d'élevage, l'isolement pouvant être matérialisé par une porte ou une distance. Il faut en outre éviter l'entrée du transporteur dans le bâtiment.

3.8. TRANSPORT

Art. 32 : Les jours et heures de chargement sont communiqués au producteur ou à l'engraisseur au plus tard 48 heures avant le chargement des porcs.

Art. 33 : Le transport est effectué de manière à éviter l'apparition du stress. Les mâles entiers sont amenés à l'abattoir en lots d'engraissement séparés chaque fois que c'est possible, en fonction de la taille de ces lots. Aucun tranquillisant n'est administré aux animaux.

Les camions ayant servi au transport sont systématiquement nettoyés et désinfectés avec un désinfectant agréé, avant tout nouveau voyage.

Art. 34 : Le transporteur d'animaux vivants (ne concerne pas les producteurs ou engraisseurs qui transportent eux-mêmes leurs animaux) est certifié en tant que transporteur Certus (**Annexe 1**). Cette certification conduit notamment à une obligation de disposer de minimum 0,5 m²/porc de 110 kg de poids vif, conformément à la législation en vigueur.

Le producteur ou l'engraisseur, qui transporte lui-même ses porcs, respecte la procédure du cahier des charges pour la protection des animaux durant le transport, en se référant à la démarche Certus (**Annexe 2, 10**).

3.9. ABATTAGE

Art. 35 : Les porcs sont systématiquement brumisés, c'est-à-dire, lors de leur arrivée à l'abattoir et avant l'étourdissement. La durée de cette brumisation est automatiquement adaptée aux conditions climatiques extérieures.

Après déchargement, l'ensemble des porcs d'une même unité de production sont répartis dans les loges de l'abattoir et constitue un lot d'abattage. Ils disposent d'une période de repos de deux heures, afin d'augmenter leur confort avant abattage et de leur permettre de récupérer du transport. Pendant ce repos, ils ont accès à de l'eau de boisson, et l'ambiance est soit chauffée soit ventilée, en fonction des conditions climatiques. Les loges sont maintenues propres.

Les porcs disposent d'une surface de 0,70 m²/animal de 85 à 110 kg de poids vif. Pour les lots d'abattage dont plus de la moitié des animaux sont d'un poids vif supérieur à 110 kg, la surface est augmentée à 1 m²/animal (surface maximale conseillée pour éviter les comportements agressifs).

Le sol des loges et des couloirs est antidérapant.

Art. 36 : L'abattoir, dont le système d'autocontrôle (SAC) est validé, est certifié GFSI (**Annexe 2, 11°**). L'abattage est effectué conformément à la législation en vigueur (**Annexe 2, 12°**) et avec les meilleures techniques permettant d'obtenir une viande de qualité (notamment étourdissement et saignée contrôlées, éviscération maîtrisée, refroidissement rapide des carcasses) (**Annexe II, 16°**).

Art 37 : Conformément à la législation en vigueur en Région wallonne, des caméras de surveillance permettent de vérifier le bien-être des animaux lors du déchargement, dans les installations d'hébergement, dans le couloir d'amenée au restrainer et à sa sortie avant la saignée. De manière transparente, les images et enregistrements peuvent être consultés par l'auditeur du CDC en toute confidentialité, au sein de l'entreprise (**Annexe 2, 13°**).

3.10. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Art. 38 : Qualité intrinsèque et technologique de la viande

La maîtrise de la génétique avec l'obligation d'utiliser des porcs résistants au stress et l'interdiction de la race Hampshire (risque accru de viandes acides) constituent la base pour éviter les viandes pâles, molles et exsudatives (P.S.E.) ou foncées, dures et sèches (D.F.D.) et assurer la qualité de la viande, tant au niveau technologique (pH, couleur, rendements de cuisson, etc.) que dans l'assiette du consommateur (perte de jus lors de la conservation et lors de la cuisson, etc.). À cette fin, des mesures de pH sont effectuées sur un échantillon de porcs représentant 10 % de l'ensemble des porcs du lot d'abattage. Les valeurs de pH, mesurées dans le muscle *Longissimus dorsi* au niveau de la dernière vertèbre dorsale, sont supérieures ou égales à 5,8 entre trente et quarante-cinq minutes après l'abattage pour éviter les viandes P.S.E. Le pH ultime, après vingt-quatre heures, est compris entre 5,4 et 6,0 pour éviter les viandes D.F.D. Ces mesures n'influencent pas le paiement du producteur/engraisseur, mais elles servent à orienter la destination des pièces de viande et peuvent permettre de donner des conseils au producteur/engraisseur.

Les différentes contraintes, tant au niveau de la préparation des porcs (durée de mise à jeun, etc.) que lors du transport, du déchargement, de l'attente (repos de deux heures et brumisation) et de l'amenée à l'étourdissement (**Annexe II, 16°**), contribuent également de manière très significative à la préservation de la qualité technologique de la viande.

La viande « Le cochon bien-être » répond aux caractéristiques suivantes :

- elle provient de porcs d'un poids carcasse froid d'environ 73 à 125 kg ;
- elle provient de porcs femelles ou mâles entiers ;
- elle provient de porcs qui répondent aux critères de classification AutoFOM (**Annexe 2, 14°**), répartis sur 15 classes (**Annexe 4**) ;

Art. 39 : Qualité organoleptique de la viande

Un contrôle de l'odeur des carcasses est réalisé sur la chaîne d'abattage selon une méthode reconnue par la profession. Les carcasses dégageant une odeur non conforme au protocole et aux critères organoleptiques de la viande seront retirées de la filière.

L'exclusion des carcasses hors limites de poids et d'âge (problèmes d'odeur et de goût), les importantes restrictions au niveau de l'alimentation des porcs, avec des matières premières 100 % d'origine végétale et minérale, une ration à base de céréales (minimum 60 %) et un aliment spécial mâle entier (Taintstop), ainsi que le chargement des mâles entiers en lots d'engraissement séparés (limitation du stress), procurent une viande avec les caractéristiques organoleptiques désirées tant au niveau du goût et de la tendreté que de l'absence d'une odeur anormale.

Art 40 : Congélation de la viande

Une partie des pièces travaillées peuvent être congelées si nécessaire. Dans ce cas, les prescriptions suivantes sont respectées :

- le délai de mise en congélation depuis le jour d'abattage est de maximum 4 jours si la viande est congelée à l'abattoir et de maximum 7 jours si la viande est congelée dans la société de transformation ;
- à l'abattoir comme dans la société de transformation, la durée maximum de conservation est de 210 jours pour le maigre et de 180 jours pour le gras depuis le jour de congélation, à une température maximum de -18 °C ;
- elles sont utilisées au maximum 48 heures après décongélation à une température de maximum 7 °C.

Le référencement des informations relatives à la date de la congélation est effectué selon les modalités définies par l'AFSCA (**Annexe 2, 15°**).

3.11. DÉCOUPE

Art. 41 : L'atelier de découpe, dont le SAC est validé, est certifié GFSI (**Annexe 2, 11°**).

Art. 42 : Les types de pièces travaillées, le matériel d'emballage/conditionnement utilisé et les opérations d'emballage/conditionnement sont les suivants :

Type de pièces travaillées

Pièces de découpe et de désossage :

- jambon, épaule, poitrine, longe.

Matériel d'emballage

- pièces pendues sur support cintre ou flèche (viande nue) ;
- pièces en bac (protection par mise en place d'une feuille plastique résistante et de couleur sur la rangée supérieure des bacs, ni rouge, ni violette) ;
- pièces en container (protection par mise en place d'une feuille plastique résistante et de couleur sur le container, ni rouge, ni violette).

Opérations d'emballage

- enfilage du produit + mise sur support pendu + apposition d'une étiquette de traçabilité ;
- disposition de la housse dans le bac + disposition du produit dans la housse + fermeture de la housse + collage de l'étiquette - marque de salubrité ;
- disposition de la housse dans le container + disposition du produit dans le container + fermeture de la housse + collage de l'étiquette - marque de salubrité.

À la demande du client, la procédure d'emballage peut être adaptée, tout en respectant les bases du cahier des charges.

3.12. TRANSFORMATION

Art. 43 : Les produits transformés préparés à partir de viande produite sous cahier des charges « Le cochon bien-être » répondent aux exigences suivantes :

- ils sont élaborés avec un minimum de 50 % de viande de porc. Les produits sont clairement identifiés à la réception ;
- la viande de porc utilisée est exclusivement issue du cahier des charges « Le cochon bien-être » ;
- les viandes présentant un caractère exsudatif sont exclues de la transformation ;
- les viandes fraîches sont réceptionnées et utilisées dans les délais conformes aux spécifications relatives aux matières premières de l'entreprise de transformation.

Salaisons

Les salaisons sont salées, fumées ou non et séchées.

Matière première

- Jambon entier, pièces de découpe de jambon (grosse cuisse, plate cuisse, Cobourg, noix...) ou autres pièces de salaison (poitrine, longe, filet, épaule...).

Présentation à la vente

Les salaisons se présentent :

- avec ou sans fleur, blanche ou non ;
- avec ou sans filet, enrobage ;
- avec ou sans boyau ;
- entières : nues, tranchées, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

Le produit fini :

- contient une teneur en sel inférieure ou égale à 7 % et un rapport eau/protéine inférieur ou égal à 3 % ;
- répond aux caractéristiques organoleptiques suivantes : une couleur de viande foncée, une odeur de viande intense, un goût aromatique et l'absence des défauts (goût de viande crue, trop salé).

Fabrication :

- Salage : les ingrédients et additifs sont ajoutés à la matière première de manière homogène, à la main ou en baratte, à sec (sans injection).
- Mise en forme : les produits sont éventuellement mis en forme (moules ou boyau).

- Fumage : il se fait de manière naturelle avec du bois de hêtre et/ou de chêne. L'ajout éventuel de plante aromatique est autorisé.
- Séchage : après fumage éventuel, les salaisons sont placées dans des séchoirs jusqu'à obtenir la perte cible. Le séchage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température du séchoir ne dépasse pas 20 °C.

Saucissons et saucisses sèches

Les saucissons et saucisses sèches sont fumés (fumage naturel) ou fleuris, séchés et éventuellement fermentés.

Matière première

- La viande de porc est composée de gras et de viande maigre.
- La viande de cinquième quartier est exclue, ainsi que les viandes séparées mécaniquement (VSM), les diaphragmes ainsi que les viandes de tête.
- Les gras utilisés sont des gras durs provenant de la bardière (gras dorsal), de l'échine (gras de col), de la poitrine (après parage des glandes mammaires) ou des gras durs d'épaule et de jambon (face supérieure). Les gras de mouille sont interdits.

Présentation à la vente

Le saucisson et la saucisse sèche sont présentés :

- avec ou sans fleur, blanche ou non ;
- avec ou sans filet, enrobage ;
- avec ou sans boyau ;
- entier : nu, sous film perforé ou sous atmosphère modifiée.

Le produit fini :

- possède les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINI	VALEURS
Rapport Collagène/Protéines	≤ 20
Humidité du produit dégraissé (HPD)	≤ 70 %
Taux de Lipides/MS	≤ 60 %
Teneur en sucres réducteurs	≤ 4 %
Acidité (pH)	Compris entre 4,7 et 5,6
Taux de protéines/MS	≥ 30 %
Teneur en sel	≤ 5 %

- présente les caractéristiques organoleptiques suivantes : une couleur de viande foncée, une odeur de viande intense, un goût légèrement acide, peu salé et aromatique, ainsi que l'absence des défauts (goût rance, goût de moisissure ou goût de viande crue).

Fabrication

- Préparation de la mûlée et hachage : les quantités de maigre et de gras sont pesées puis hachées. Le hachage est effectué au hachoir ou au cutter.
- Mélange des ingrédients : les ingrédients et additifs sont ajoutés à la matière première. Le mélange assure une bonne homogénéité de la masse.
- Mise en forme : l'embossage est réalisé avec ou sans boyau. Une fois poussés, les saucissons et saucisses sont entreposés dans des étuves ou séchoirs (saucisses sèches).
- Étuvage : Dans la salle d'étuvage, les produits sont montés en température afin que les micro-organismes agissent pour stabiliser microbiologiquement le produit. La valeur cible à obtenir pour la validation du process est un pH inférieur ou égal à 5,2 à la sortie de l'étuvage. L'étuvage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température de la salle d'étuvage ne dépasse pas 26 °C.
- Fumage : Durant le fumage éventuel, la température ne dépasse pas 28 °C afin d'éviter la fonte du gras et donner un produit de moindre qualité. Le fumage se fait de manière naturelle avec du bois de hêtre et/ou de chêne. L'ajout éventuel de plante aromatique est autorisé.
- Séchage : Une fois cette étape terminée, les saucissons et saucisses sont placés dans des séchoirs jusqu'à obtenir la perte cible. Le séchage est réalisé à température et hygrométrie contrôlées, la température du séchoir ne dépasse pas 20 °C.

Art. 44 : Les produits transformés préparés à partir de viande produite sous cahier des charges « Le cochon bien-être » sont des **produits de qualité**, c'est-à-dire qui permettent une valorisation des efforts consentis par l'ensemble de la filière, jusqu'au consommateur, par l'utilisation d'ingrédients de qualité (dont caractéristiques des gras utilisés) et les exigences relatives aux procédés de fabrication (pas de salage par injection et fumage naturel).

Art. 45 : Dans un souci de **durabilité**, les produits sont transformés dans la zone de production et d'abattage des porcs, cela permet de regrouper les opérations dans un territoire restreint, et ainsi de limiter les déplacements. En cas d'absence avérée et documentée de débouchés, sur décision à l'unanimité du Conseil d'administration de l'ASBL, la transformation peut se faire en dehors de celle-ci, dans un périmètre le plus proche possible de la zone de production/abattage des porcs afin de garantir le développement régional.

Art. 46 : La société de transformation est agréée GFSI (**Annexe 2, 11°**).

3.13. DEBOUCHÉS

Art. 47 : Les débouchés pour la viande fraîche et transformée « Le cochon bien-être » sont les bouchers, les entreprises de transformation (charcuteries et salaisons) et la moyenne et grande distribution (G.M.S.).

Le promoteur s'engage :

- à ce qu'au moins un type de produit issu de la filière soit commercialisé auprès du consommateur sous la dénomination « Le cochon bien-être » ;
- à ce que, sur base annuelle, au moins 25 % des carcasses certifiées soient valorisées, en tout ou en partie, sous la dénomination « Le cochon bien-être »*.

* Si la filière rencontre un problème et en cas de force majeure, pour respecter cet engagement sur les volumes de carcasses, le promoteur, après décision à l'unanimité du Conseil d'administration de l'ASBL, fait une demande de dérogation temporaire auprès de l'administration compétente, sur base d'une motivation marketing reprenant les contraintes qu'il rencontre.

Les consommateurs recherchent toujours plus de qualité et de sécurité alimentaire. Ils apportent une attention particulière au bien-être animal et à la durabilité des élevages, de même qu'à une répartition équitable des marges sur l'ensemble des maillons de la filière, en ce compris une plus-value significative pour le producteur/engraisser (notion de prix juste). Ils sont prêts à supporter le surcoût engendré par une production leur apportant ces éléments supplémentaires par rapport à la viande de porc « standard ».

Par ailleurs, les moyenne et grande distributions qui constituent des volumes d'achat importants, exigent de leurs fournisseurs des contraintes toujours plus strictes ; la démarche de la filière « Le cochon bien-être », allant dans ce sens, devrait permettre de pouvoir développer sa présence dans ce secteur de la distribution.

L'harmonisation des méthodes de travail au sein de la filière peut conduire à une certaine uniformisation de la production, permettant ainsi de trouver des débouchés communs et d'induire une position plus favorable sur le marché.

3.14. COMMUNICATION VERS LE CONSOMMATEUR

Art. 48 : La communication des produits « Le cochon bien-être » est axée sur une démarche de progrès visant la sécurité alimentaire, la limitation des traitements médicamenteux, le bien-être des animaux, l'alimentation sans OGM et la durabilité des exploitations en ce compris le développement économique local et la répartition équitable des marges, avec la notion de prix juste rémunérateur pour le producteur/engraisser. La filière est consciente que le consommateur réclame légitimement un signe d'engagement de sa part. Elle répond à cette attente en insistant sur le gage de qualité que « Le cochon bien-être » représente lors de ses diverses manifestations commerciales et au travers de ses insertions publicitaires ciblées. La filière s'engage à exiger un étiquetage visible chez les distributeurs de la viande fraîche et des produits transformés.

CHAPITRE IV. TRAÇABILITÉ

Art. 49 : La traçabilité de la viande fraîche ou de la viande fraîche congelée « Le cochon bien-être » est assurée de la manière suivante, de la ferme à l'approvisionnement des clients de la filière (bouchers, entreprises de transformation et G.M.S.) :

Sur les unités de production, les porcs engraisés sont identifiés conformément aux exigences du système SANITEL. Les numéros de troupeau et de frappe sont mentionnés dans la convention d'adhésion (Annexe 3). Les producteurs/engraisés tiennent à jour le registre d'exploitation conformément à la législation en vigueur.

Depuis le chargement à la ferme jusqu'à leur arrivée à l'abattoir, le suivi individuel des porcs est assuré au moyen du système SANITEL.

Tout au long du procédé d'abattage, la carcasse se voit attribuer différents paramètres de poids et de classement. Un numéro de série est appliqué par un système d'imprimante à jet d'encre alimentaire ; ce numéro est individuel et spécifique à chaque carcasse, et constitue le lien avec la provenance de l'animal vivant. Lors du processus d'abattage, il y a transition d'un code SANITEL attribué à un troupeau, à un numéro individuel pour chaque carcasse.

Les carcasses sont identifiées dans le frigo de stockage au moyen d'un écran de visualisation, sur base d'un code spécial attribué aux carcasses « Le cochon bien-être ».

Après la découpe proprement dite, les pièces sont évacuées soit par bacs, soit en pendu. Une étiquette reprenant les informations de traçabilité est apposée soit sur le bac, soit sur la marchandise pendue. Sur base de cette étiquette, il peut être remonté jusqu'à un lot d'abattage « Le cochon bien-être ».

Art. 50 : La traçabilité des produits transformés « Le cochon bien-être » est assurée via des moyens d'identification clairs et contrôlables tout au long du processus, dès la réception de la viande fraîche, durant les étapes de transformation, jusqu'à la commercialisation auprès du consommateur.

Finalement, pour chacune des pièces, de manière individuelle, il est possible d'identifier le producteur/engraisé.

CHAPITRE V. PROCEDURES DE CONTRÔLE

Art. 51 : Chaque opérateur de la filière est tenu de notifier son activité auprès d'un organisme certificateur indépendant agréé pour le cahier des charges, et de l'autoriser à réaliser en sa présence tous les contrôles prévus dans le plan de contrôle en **Annexe 11**. L'organisme certificateur est accrédité conformément à la norme ISO/CEI 17065 pour le contrôle du cahier des charges par un organisme d'accréditation compétent.

Art. 52 : L'ensemble des opérateurs de la filière sont contrôlés par un organisme certificateur indépendant. Un système d'autocontrôle validé sur base des guides sectoriels propres est appliqué tant au niveau du naissage/engraissement (SAC validé production primaire animale), qu'au niveau de la production des aliments des animaux, de l'abattage, de la découpe/préparation et de la transformation. Chaque opérateur prend en charge ses coûts de certification. Les contrôles en ferme sont à charge des producteurs ou des engraisés.

Art.53 : Tout porc ne satisfaisant pas à la procédure de certification du cahier des charges « Le cochon bien-être » est immédiatement exclu de la filière. La procédure de sanctions est présentée en **Annexe 12**.

CHAPITRE VI. CARACTÈRE DIFFÉRENCIÉ DE LA FILIÈRE

6.1. ATTENTION PARTICULIÈRE À LA DURABILITÉ

Pilier économique local

L'utilisation de substances végétales de proximité riches en fibres, dans l'alimentation Taintstop, participe au développement économique local (**Art. 18**).

Les exploitations sont wallonnes et en circuit fermé, c'est-à-dire qu'elles pratiquent le naissage et l'engraissement. Elles participent ainsi au développement de l'économie locale, encourageant le naissage historiquement bien présent en Wallonie, mais en perte de vitesse au vu de son développement dans d'autres régions. Pratiquer le naissage et l'engraissement dans l'exploitation concourt également à réduire les déplacements d'animaux et à limiter les risques sanitaires, ce qui est favorable d'une part au bien-être animal, et d'autre part à l'environnement (limitation des transports, moins de médicaments) (**Art 3 et 6**).

Pilier environnemental

L'engraissement de mâles entiers permet une économie de 10 % d'aliments, conduisant à une réduction des rejets azotés dans l'environnement. Réduire la consommation d'aliment de 10 % est également bénéfique sur le plan de l'analyse du cycle de vie (ACV) : moins de matières premières, moins de transport, moins d'énergie de fabrication (**Art. 7**).

La teneur en phosphore de l'aliment de 0,45 % (valeur totale de l'aliment complet) pour les porcs de 35 kg de poids vif jusqu'à l'abattage, répond à un engagement du secteur en faveur d'une réduction des rejets de phosphore dans l'environnement et ainsi à une limitation de l'eutrophisation. Cette valeur de 0,45 % va même au-delà pour les porcs de plus de 110 kg, pour lesquels la valeur est normalement de 0,60 % (**Annexe 2, 4°**) (**Art. 17**).

La transformation des produits dans la zone de production et d'abattage des porcs permet de regrouper les opérations dans un territoire restreint et ainsi de limiter les déplacements (**Art. 45**).

La filière s'engage dans une démarche de progrès pour la mise en place de bonnes pratiques en matière de gestion durable de l'environnement. À cet effet, elle s'appuie sur la SoCoPro (Collège des Producteurs) pour réaliser un suivi des évolutions législatives (EU, belges et wallonnes) et des pratiques en regard de celles-ci.

Pilier social

Sur le plan humain, l'implication dans le cahier des charges amène des sécurités au producteur et/ou à l'engraisseur, tant dans l'organisation du travail que dans le suivi de l'élevage et le confort financier au travers d'une plus-value significative, qui permet de dégager un salaire pour le producteur/engraisseur :

- priorité des porcs « Le cochon bien-être » au niveau de l'abattoir (achats et plannings de chargement) (**Annexe 3**) ;
- annonce de la date et de l'heure exacte de chargement au moins deux jours à l'avance (**Art. 32**) ;
- rapport d'abattage avec relevé des saisies d'organes (foies, poumons, cœurs), qui reflètent l'état de santé des porcs et état de mise à jeun (**Art. 29, Annexe 3**) ;
- paiement des porcs endéans les sept jours après abattage (**Annexe 3**) ;
- le prix « filière » est un **prix fixe annuel en poids vif** ;
- l'accord sur le prix « filière » annuel est réalisé au cours du mois de décembre de chaque année. La négociation du nouveau prix annuel se réalise sur base du prix en cours au 1^{er} décembre, de l'évolution et des estimations pour le futur d'indices de prix reconnus et transparents pour les aliments et le porc, ainsi que sur base des évolutions du marché et estimations pour l'année suivante. Dans des circonstances exceptionnelles telles que de fortes variations des indices de prix de l'aliment et du porc, une renégociation du prix annuel fixé peut être déclenchée en cours d'année ;
- dans les deux cas, le nouveau prix est fixé à l'unanimité des membres du Conseil d'administration. Ces deux processus sont décrits en **Annexes 3 et 5** du CDC.

Supplément filière par porc selon les éléments suivants :

En tenant compte des surcoûts liés aux exigences du cahier des charges et des recettes supplémentaires liées à l'élevage de mâles entiers, la filière (hormis les producteurs/engraisers) prend en charge la différence des surcoûts, à laquelle elle ajoute une prime de risque et un bonus.

Le supplément s'entend **pour tous les porcs conformes aux exigences du cahier des charges**, c'est-à-dire pour lesquels le producteur/l'engraisser réalise le suivi des performances pour l'ensemble des animaux engraisés. En ce qui concerne les mâles, le producteur/l'engraisser utilise l'aliment spécifique Taintstop (**Art. 53, Annexe 3**).

La **grille en Annexe 4** est appliquée pour la classification (gamme de poids et qualité). Elle conduit à des bonifications ou pénalités et permet de garantir que les porcs répondent aux exigences de qualité de la viande du cahier des charges « Le cochon bien-être ».

6.2. ATTENTION PARTICULIÈRE AUX ASPECTS SANITAIRES ET SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Utilisation des antibiotiques

Une réduction drastique de l'usage des antibiotiques (critiques et autres), au-delà de la législation, est imposée en les interdisant dès la phase d'engraisement à partir de 10 à 12 semaines d'âge et d'un poids maximum de 35 kg (**Art. 27**).

Un système de biosécurité accru est mis en place, accompagnant la limitation de l'utilisation des antibiotiques, afin de prévenir l'apparition des maladies (**Art. 27**). La mise en place de telles mesures permet d'améliorer les pratiques en ferme par des moyens simples mais efficaces (bonnes pratiques).

La réduction de l'usage des antibiotiques concourt à préserver la santé humaine et va également, grâce à l'amélioration de la biosécurité, dans le sens d'une amélioration de la santé animale, amenant ainsi plus de bien-être et une limitation des rejets dans l'environnement.

État d'ajeûnement

L'état d'ajeûnement des porcs prévient la contamination des carcasses par des germes pathogènes lors de l'abattage. Il est vérifié par pesée avant et après enlèvement des abats blancs (**Art. 29, Annexe 3**).

Aliments non OGM

Les porcs sont nourris avec une alimentation sans OGM, dont les matières premières et coproduits ne sont pas étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés (**Art. 20**).

Précautions pour éviter la présence de corps étrangers dans la viande

En cas de cassure d'une aiguille au moment de l'injection, le producteur identifie formellement le porc et le signale à l'abattoir lors de la livraison. Une précaution supplémentaire consiste à utiliser obligatoirement des aiguilles détectables au détecteur de métaux (**Art. 28**).

6.3. ATTENTION PARTICULIÈRE AU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Au niveau de l'élevage

L'augmentation de 10 %, par rapport aux exigences légales, de la place réservée à chaque animal se traduit par une densité plus faible des animaux dans les étables d'engraisement (**Art. 10**).

Les porcs mâles ne sont pas castrés mais sont élevés entiers (**Art. 7**). Une attention particulière est portée à la propreté des animaux (**Art. 9**).

Les recommandations européennes pour limiter la caudophagie sont encouragées et un suivi de l'évolution des pratiques de bien-être animal est réalisé par le promoteur du cahier des charges (**Art. 12, Annexe 10**).

La filière s'engage dans une démarche de progrès pour la mise en place de bonnes pratiques en matière de bien-être animal. À cet effet, elle s'appuie sur la SoCoPro (Collège des Producteurs) pour réaliser un suivi des évolutions législatives (EU, belges et wallonnes) et des pratiques en regard de celles-ci.

À l'abattoir

Les porcs disposent d'un temps de repos doublé à leur arrivée à l'abattoir, par rapport aux exigences de l'Annexe 1 de l'arrêté ministériel du 8/07/2018 définissant les exigences minimales sectorielles (**Art. 35**).

Les porcs disposent d'une surface équivalente à celles des bâtiments d'engraissement, comme décrit dans le cahier des charges, soit 10 % de surface en plus que la législation en vigueur pour les bâtiments d'engraissement ; et ce alors même que la législation en vigueur sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ne prévoit pas de surface disponible par porc dans les installations d'hébergement des animaux (**Art. 35**).

L'installation de caméras de surveillance et son contrôle par l'organisme certificateur indépendant permettent un suivi supplémentaire du bien-être des animaux de leur arrivée jusqu'à leur mise à mort. Il répond d'une part, à une volonté d'assurer le bien-être des animaux à l'abattoir en permettant de corriger d'éventuels problèmes, conformément à la législation en vigueur en Région wallonne, et d'autre part, à une volonté de transparence vis-à-vis du travail effectué dans l'abattoir pour prendre en compte le bien-être animal (**Art. 37**).