



Le label rouge en production porcine : état des lieux et perspectives



Depuis 1996, les produits sous signe de qualité suscitent un intérêt croissant chez les consommateurs lassés par les récents scandales de l'agroalimentaire (vache folle, poulet à la dioxine, hormones, OGM,...). Ils représentent aujourd'hui 15,5 % des dépenses alimentaires des Français (SYLVANDER, 1999).

Les produits label rouge sont encore loin derrière les produits AOC avec seulement 6 % des parts de marché. Ils sont maintenant devancés par le dernier né des signes de qualité, c'est-à-dire les produits certifiés conformes (CCP) qui représentent aujourd'hui 12 % des parts de marché.

Le label rouge porcine est apparu en 1989, environ 30 ans après la création des premiers labels agricoles (Loi d'orientation agricole de 1960). Il connaît un beau succès dans le secteur avicole mais ne représente qu'1 % de la production porcine nationale. Ce pourcentage est stable depuis quelques années.

Le logo label rouge, apparu dans les années 1960, présente l'avantage d'être bien connu des consommateurs : 50 % de notoriété spontanée d'après les enquêtes d'opinion. Le logo label rouge est accompagné de la mention « garantie qualité supérieure ». Cela suppose que le produit label se distingue du produit conventionnel par un écart qualitatif et gustatif directement perceptible par le consommateur. L'obligation de résultat est très explicite.

Il est légitime de se demander pourquoi dans un contexte aussi favorable (opinion publique, orientations politiques,...) le label rouge porcine est aussi peu développé en France. Quels sont les principaux obstacles au développement de cet élevage en production porcine alors que dans le secteur des volailles les productions label rouge et biologiques emportent de beaux succès ? Les obstacles au développement sont-ils de nature technique, réglementaire, commerciale et/ou politique ?

Notices techniques label Rouge

Le label rouge porcine, bien qu'étant un signe de qualité officiel, n'est pas le résultat d'une initiative du Ministère de l'Agriculture.

L'administration a simplement opéré la mise en ordre d'initiatives privées. Les cahiers des charges sont par conséquent le résultat d'un compromis entre les différents opérateurs de ces filières et l'Etat.

Le label rouge obéit à un certain nombre de règles homologuées par la Commission Nationale des Labels et Certification (CNLC). Depuis 1991, deux notices techniques sont en vigueur, une pour la viande vendue à l'état de frais et une pour les produits de charcuterie-salaison. Dans le cas de la viande fraîche label rouge, le porc est élevé suivant des critères minimaux approuvés en réunion interministérielle par arrêté du 26/02/91 et parue au

Résumé

En France, le label rouge porcine représente un peu plus de 1 % de la production nationale. Ce signe de qualité bénéficie d'une bonne notoriété, notamment grâce au secteur de la volaille où le label rouge représente 30 % des parts de marché. Les conditions d'élevage d'un porc label rouge diffèrent peu de celles d'un porc conventionnel en terme de logement, de génétique, de pratiques d'élevage et d'environnement. Il est difficile de produire une viande fraîche de qualité supérieure dans ces conditions. Le label rouge porcine doit être plus cohérent et se démarquer davantage de la filière conventionnelle. Le décalage important entre l'image qu'ont ces produits et ce qui est formellement garanti est également un sujet d'inquiétude pour le label rouge. En France, le label rouge porcine n'a de réel avenir que s'il apporte un plus en terme de santé, de sécurité alimentaire et... de goût.

Christophe DUTERTRE



En ce qui concerne le secteur de la charcuterie-salaison, ce n'est pas l'origine des porcs qui est garantie de qualité supérieure mais le procédé de transformation.

Les différences entre un aliment label et un aliment conventionnel sont encore plus minimes du fait du retrait des farines animales dans l'alimentation de tous les porcins.

Journal Officiel le 08/03/91. En ce qui concerne le secteur de la charcuterie-salaison, ce n'est pas l'origine des porcs qui est garantie de qualité supérieure mais le procédé de transformation.

Ainsi les produits transformés label rouge sont souvent fabriqués à partir de porcs standards ou certifiés dans le meilleur des cas. Les deux notices techniques sont actuellement en cours de révision. On peut espérer qu'à terme cette faille dans la réglementation sera supprimée dans un souci de transparence vis à vis du consommateur.

L'alimentation

Les matières premières incorporées dans l'aliment sont pour une grande part les mêmes que celles utilisées en élevage conventionnel. Les différences entre un aliment label et un aliment conventionnel sont encore plus minimes du fait du retrait des farines animales dans l'alimentation de tous les porcins. L'obtention du logo label rouge suppose simplement que les porcs ont été obtenus avec un pourcentage minimum de céréales et que l'usage des antibiotiques et facteurs de croissance est interdit. Fort

logiquement, le prix de l'aliment label rouge est peu différent de l'aliment standard.

Les matières premières végétales incorporées dans l'aliment label n'apportent aucune garantie au consommateur en matière de résidus de pesticides, de métaux lourds et sont susceptibles de contenir des OGM alors que 73 % des Français n'en veulent pas (sondage Louis Harris pour Libération en 1999).

Bâtiment d'élevage

Dans les élevages label rouge, les reproducteurs et les porcelets sont logés dans les mêmes conditions que les porcs standards, c'est-à-dire dans des bâtiments fermés et ventilés mécaniquement. Les sols sont ajourés de type caillebotis intégral pour faciliter le passage des déjections. Les densités d'animaux sont pratiquement les mêmes qu'en élevage conventionnel et res-

Tableau 1 : Répartition des porcs label rouge en fonction du mode de logement après la 17^{ème} semaine

	Pourcentage
Porc label rouge 0,8 m ² sur caillebotis intégral	42 %
Porc « label rouge fermier »	58 %
(dont) : sur parcours	(32 %)
en bâtiment avec 2,6 m ² /porc	(26 %)

Tableau 2 : Réglementation actuelle pour le logement du porc label rouge Evolution probable et comparaison au porc standard

Type d'élevage	Label rouge		Conventionnel
	Actuel	Évolution	
Reproducteurs et allaitantes		Directive du Conseil Européen du 19/11/1991 attache interdite - case verrat ≥ 6 m ²	
Porcelet en post-sevrage		Directive du Conseil Européen du 19/11/1991 âge au sevrage minimum = 21 jours Surface : 0,3 m ² au minimum pour un poids compris entre 20 et 30 kg	
		Evolution possible : âge au sevrage minimum : 28 jours ; surface : 0,35 m ² /porcelet	
Porc en engraissement de 13 à 17 semaines		Directive du Conseil européen du 19/11/1991 Surface : 0,55 m ² au minimum pour un poids compris entre 50 et 85 kg	
		Evolution possible surface : 0,8 m ² minimum	
Après 17 semaines label rouge	0,8 m ² de 80 kg à l'abattage	Évolution possible surface : 1,2 m ² minimum	Directive du 15/11/1991 surface : 0,65 m ² entre 85 et 110 kg
Label rouge « fermier »	2,6 m ² en courette et sur litière ou 50 m ² en parcours	2,3 m ² minimum	
Evolution possible : ajout de 2 catégories supplémentaires			
• label rouge fermier « élevé en plein air »		83 m ² minimum de parcours	
• label rouge fermier « élevé en liberté »		250 m ² minimum de parcours	



pectent la Directive européenne du 19/11/1991. A terme, les truies bloquées pendant la période de gestation devraient être interdites.

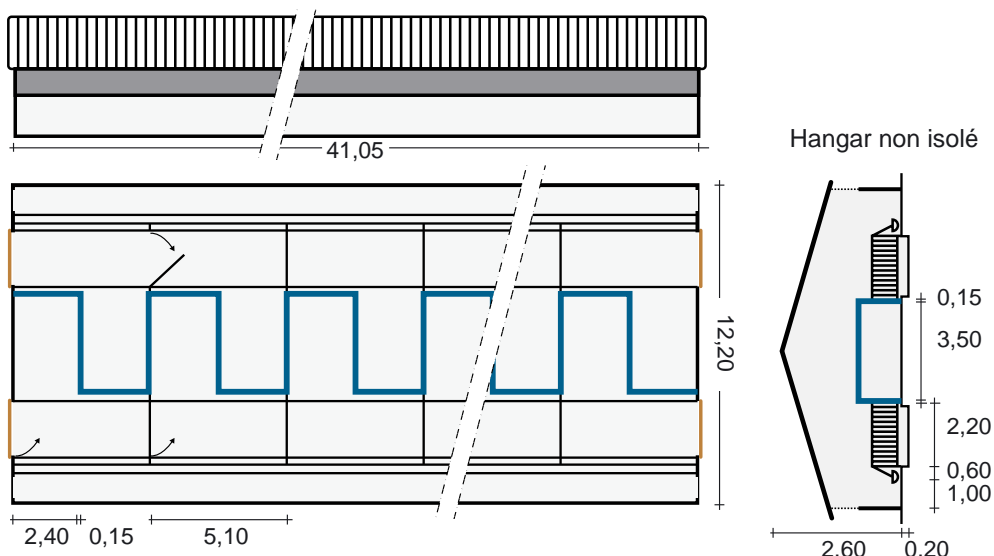
Les conditions de logement pendant la phase d'engraissement dépendent de l'appellation sous laquelle est commercialisé le produit. La viande fraîche étiquetée label rouge sans dénomination de vente complémentaire provient de porcs élevés dans des conditions très voisines du porc standard. Ainsi, pour la moitié des porcs label rouge (42 % d'après le tableau 1) la seule différence par rapport au conventionnel est une surface de caillebotis intégral un peu plus grande : 0,8 m² par animal contre un minimum de 0,65 m² en élevage conventionnel.

Seuls les porcs label rouge vendus sous l'appellation fermière sont logés dans des conditions différentes du porc standard pendant un tiers de leur vie. Ils disposent d'au moins 2,6 m² à partir de la dix-septième semaine ou de 250 m² sur parcours dans le cas des porcs fermiers élevés en liberté (tableau 2).

Les bâtiments label rouge fermier sont généralement des hangars paillés sur litière accumulée ou sur litière raclée de type camborough (schéma 1). Les solutions avec bâtiment à un rang sont préférables pour limiter les courants d'air. Des variantes existent avec une courrette extérieure dans le cas des porcs fermiers élevés en plein-air. Ces solutions fonctionnelles coûtent 2000 à 2500F/place hors système d'alimentation, c'est-à-dire pratiquement deux fois plus cher que les bâtiments conventionnels où sont logés les porcs label rouge non fermiers.

Les porcs fermiers élevés en liberté sont élevés sur parcours herbeux

Schéma 1 : Bâtiment sur litière raclée



avec une cabane pour abris. L'investissement est dans ce cas de 250 à 500 F/porc minimum. La principale difficulté de ce mode de logement est le maintien d'herbe dans les parcs.

Après le 01/07/2005, le caillebotis intégral sera probablement interdit en post-sevrage et en engraissement label rouge. D'ici là, les groupements de porcs label rouge élevant des porcs sur caillebotis devront augmenter la surface allouée au porc de 0,8 à 1,2 m². Tout nouveau groupement label rouge devra obligatoirement produire des porcs selon les règles établies pour obtenir l'appellation fermière. Cet avantage donné au porc fermier permet de mieux répondre aux attentes des consommateurs en terme d'image. Le label rouge fermier devrait se décliner en trois appellations : fermier, fermier élevé en plein-air et fermier élevé en liberté.

Pratiques d'élevage

L'âge minimal des porcs à l'abattage est de 182 jours en production label rouge. Dans les faits les porcs sont abattus en moyenne à 190 jours à un poids variant de 115 à 120 kg vif. Cela représente un écart

de 10 à 15 jours environ avec les porcs conventionnels.

L'insémination artificielle est autorisée. La coupe des dents et des queues est pratiquée quasi-systématiquement comme dans les élevages conventionnels.

En production label rouge, chaque porcelet doit porter le numéro de sa semaine de naissance à l'oreille. L'identification est assurée par un tatouage à l'encre de chine ou par une boucle pour les animaux à pigmentation noire. Le transport des animaux suit la réglementation nationale ou communautaire en vigueur.

Génétique

D'une manière générale, les transformateurs et les consommateurs demandent avant tout un porc maigre et bon marché, y compris pour les produits de qualité supérieure. C'est pourquoi, les types génétiques utilisés en productions label sont les mêmes que ceux utilisés en production standard. Ce sont les grandes races sélectionnées : Large White, Landrace, Piétrain et Duroc largement utilisées en production conventionnelle.

Seuls les porcs label rouge vendus sous l'appellation fermière sont logés dans des conditions différentes du porc standard pendant un tiers de leur vie.

En production label rouge, chaque porcelet doit porter le numéro de sa semaine de naissance à l'oreille.



Malheureusement, il est difficile de produire une qualité sensorielle supérieure en viande fraîche avec les mêmes génotypes et des conditions d'élevage très proches de la production standard. A terme, la non-supériorité des porcs label rouge est une menace sérieuse pour cette filière. Cette attente de résultat par le consommateur explique probablement la faiblesse des parts de marché de ces produits en viande fraîche.



Bâtiment de type « camborough »

L'utilisation de types génétiques conventionnels par les filières de qualité sera de plus en plus problématique à l'avenir

La situation est totalement différente en production avicole. Les poulets produits sous signe de qualité se distinguent nettement des poulets standards par des souches génétiques spécifiques à croissance lente et un âge à l'abattage radicalement différent : 91 jours pour le poulet biologique et 81 jours pour le poulet standard. Dans ce cas, la qualité supérieure est reconnue par le consommateur. Les poulets label rouge et biologiques sont jugés comme nettement meilleurs dans les tests de dégustation (Que Choisir 373 - juillet-août 2000). C'est pourquoi, ils représentent 35 % des parts de marché malgré un prix deux à trois fois supérieur au poulet standard.

Cependant, le schéma qui a réussi en production avicole n'est pas reproductible en production por-

cine pour diverses raisons. Le porc est peu consommé en viande fraîche contrairement à la volaille. Les trois-quarts de la carcasse sont transformés, le porc est avant tout une matière première pour les transformateurs. La qualité supérieure d'un produit à base de porc résulte beaucoup plus de la recette que de la matière première.

Pourtant, l'utilisation de types génétiques conventionnels par les filières de qualité sera de plus en plus problématique à l'avenir. Du fait de la sélection, la diminution de l'âge à l'abattage va se poursuivre. L'âge standard à 105 kg diminue de un jours par an (Porc performances 90 et 98. ITP éditions 91 et 99) avec les progrès de la sélection. Les éleveurs label et biologiques seront de plus en plus contraints de rationner leurs porcs pour atteindre l'âge minimum à l'abattage fixé par le cahier des charges. Ceci va à l'encontre de la qualité et du bien-être des animaux.

Les solutions ne sont pas évidentes à court terme. L'augmentation de l'âge ne semble pas être une voie pour augmenter la qualité, en tous cas avec les types génétiques actuels. D'autre part, une telle mesure augmenterait la taille des pièces de boucherie ce qui n'est pas compatible avec la demande du consommateur en termes de quantité de viande et de prix par portion.

La création d'une lignée génétique spéciale pour les produits sous signe de qualité est un travail long et coûteux. Les souches à croissance lente existent en production porcine. Ce sont les races dites « locales » appelées Porc Blanc de l'Ouest, Basque, Gascon, Cul Noir du Limousin et Porc de Bayeux. Elles ne sont pas utilisées en production label rouge.

Elles présentent pourtant des atouts intéressants. En premier lieu, un fort intérêt en terme d'image. Elles renvoient notamment à la notion de terroir synonyme de qualité supérieure dans l'esprit du consommateur. Elles présentent également des colorations de robe très caractéristiques (excepté le Porc Blanc de l'Ouest) qui plaisent au consommateur.

Malheureusement, ces races présentent des handicaps très lourds. Leurs effectifs sont très faibles : 800 truies réparties dans environ 300 élevages (tableau 3). Elles n'ont pas fait l'objet d'une sélection sur l'épaisseur de lard et la vitesse de croissance comme les « grandes races ». D'après GOURMY (1999), l'écart mesuré entre le Gain de poids Moyen Quotidien d'une race locale et d'un Large White est de 300 g/j en faveur de ce dernier. Seul le Porc Blanc de l'Ouest qui a bénéficié d'un programme d'amélioration jusqu'au milieu des années 1970, se distingue des autres races locales par

Tableau 3. Effectifs des diverses races porcines locales françaises

	Têtes	Nés vifs	Sevrés/portée
Gascon	320	8	7
Basque	240	?	6
Limousin	148	6,7	5,3
Blanc de l'Ouest	128	8	6,4
Bayeux	68	7,9	5,8



des performances plus proches de celles du Large White.

Les truies de races locales sont peu productives : en moyenne 1,5 portée par an. L'efficacité alimentaire pour les aliments concentrés est moins bonne : en moyenne 3,8 d'Indice de Consommation pour les races Basque, Gascon et Limousin contre 2,6 pour le Large White. Le Taux de Viande Maigre (TVM) de la carcasse est très faible de 40 à 45 % pour les Gascons d'après DARIDAN et SIMON (1999). La viande est très persillée alors que les consommateurs cherchent avant tout des produits maigres sans gras apparent.

Il existe des possibilités de niche pour ce type de produits. La vente en circuit court semble mieux adaptée aux races locales, surtout pour la viande fraîche. Elles présentent un intérêt pour fabriquer des produits secs de qualité. SIMON et al. (1997) met en évidence une qualité organoleptique supérieure pour des jambons secs de Gascon. Les jambons secs issus de races locales sont par ailleurs facilement reconnaissables visuellement par la couleur rouge foncé du maigre et jaune clair du gras.

D'autres solutions intéressantes peuvent venir de l'utilisation de races chinoises en croisement. Le lycée de Roanne-Chervé a réalisé des croisements à base de Meishan. Des femelles Piétrain-Meishan sont croisées avec des mâles Large White ou Large White-Piétrain. Le nombre de sevrés est supérieur au résultat obtenu par les races conventionnelles, mais les indices de consommation et la vitesse de croissance sont nettement dégradés. Les carcasses sont plus grasses que les conventionnelles, ce qui va à l'encontre des besoins du marché pour le secteur de la grande distri-

bution. Ces animaux présentent par contre un intérêt évident en terme d'image. Le handicap économique peut être surmonté grâce à une bonne valorisation des produits à la ferme.

Sanitaire

En ce domaine, les pratiques de l'éleveur sont toutes aussi importantes que le respect des normes. Par exemple, aucune règle ne porte sur le paillage alors que les apports de paille en quantité et en fréquence sont essentiels pour prévenir les maladies. Les animaux doivent évoluer dans un lieu de vie propre et sec. Les matières fécales doivent être enfouies dans la litière en particulier autour des points d'alimentation et d'abreuvement. L'éleveur doit s'assurer que l'eau distribuée est potable et inspecter quotidiennement la propreté des abreuvoirs. L'aliment moisi ou dégradé ne doit pas être distribué.

Les animaux à risque sur le plan infectieux doivent être protégés. Le stress doit être limité. Toutes les sources de contamination extérieure doivent être maîtrisées : introduction d'animaux, flux de visiteurs, vecteurs de maladies (mouches, rongeurs, oiseaux). L'observation des animaux est également primordiale pour assurer une détection précoce des maladies. Les malades doivent être isolés et un diagnostic rapide doit être établi.

Pour les porcs évoluant sur parcours, il est essentiel de pratiquer la rotation des pâtures, même si elle est contraignante. Les porcs doivent passer sur toutes les terres de l'exploitation, y compris sur les plus éloignées de l'exploitation. Le déplacement des parcs est une contrainte très importante c'est pourquoi elle n'est pas

toujours pratiquée à la bonne fréquence.

Les porcs doivent être intégrés dans l'assolement de l'exploitation afin d'assurer la cohérence des pratiques entre productions végétales et animales. Idéalement, les animaux séjournent sur un parcours herbeux avant l'implantation d'une céréale.

Conclusion

En France, le label rouge porcin représente un peu plus de 1 % de la production nationale. Ce signe de qualité bénéficie d'une bonne notoriété en France, notamment grâce au secteur de la volaille où le label rouge représente 30 % des parts de marché. Le label rouge présente en revanche l'inconvénient de ne pas être connu au plan international.

Les conditions d'élevage d'un porc label rouge diffèrent peu de celles d'un porc conventionnel en terme de logement, de génétique, de pratiques d'élevage et d'environnement. Le label rouge n'a aucune dimension éthique au niveau du mode de production. Le mot fermier est pourtant un symbole très fort dans l'esprit du consommateur, souvent relié à la notion d'élevages sur paille ou en plein air pour tous les animaux, ce qui est loin de correspondre à la réalité du label rouge. De plus, les conditions d'abattage des animaux et la préparation des viandes ne sont pas toujours satisfaisantes.

Il est difficile de produire une viande fraîche de qualité supérieure dans ces conditions. Le label rouge porcin doit être plus cohérent et se démarquer davantage de la filière conventionnelle. Le fait que la majorité des produits transformés label rouge

Les porcs doivent être intégrés dans l'assolement de l'exploitation afin d'assurer la cohérence des pratiques entre productions végétales et animales.

En France, le label rouge porcin représente un peu plus de 1 % de la production nationale. Ce signe de qualité bénéficie d'une bonne notoriété, notamment grâce au secteur de la volaille où le label rouge représente 30 % des parts de marché.



En France, le label rouge porc n'a de réel avenir que s'il apporte un plus en terme de santé, de sécurité alimentaire et... de goût.

soient élaborés avec du porc conventionnel est en effet troublant pour le consommateur. Le cahier des charges label rouge doit se doter d'une obligation de moyen plus solide qu'aujourd'hui. Il devrait s'inspirer de la réglementation biologique en ce qui concerne le logement des animaux, le respect de l'environnement et ainsi évoluer vers une

agriculture durable. Le rapprochement des deux réglementations permettrait également de pouvoir passer plus facilement d'une production à l'autre, ce qui est un atout au niveau commercial.

Le développement de cette filière est fragile en production porcine car les nouveaux consommateurs la choisissent plus par rejet de

l'agriculture conventionnelle que pour ses qualités propres. Le décalage important entre l'image qu'ont ces produits et ce qui est formellement garanti est également un sujet d'inquiétude pour le label rouge. En France, le label rouge porc n'a de réel avenir que s'il apporte un plus en terme de santé, de sécurité alimentaire et... de goût. ■

Bibliographie

- NOTICE TECHNIQUE LABEL, 1991. Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label. Viande de porc vendue à l'état de frais. Approbation interministérielle par arrêté du 26 février 1991 (Journal Officiel du 08/03/91).
- DARIDAN et SIMON, 1999. Etude sur l'intérêt économique de la race porcine gasconne pour la production d'une charcuterie sèche de qualité en Midi Pyrénées.
- DUCASSE-COURNAC et LECLERC, 2000. La qualité des produits de l'agriculture biologique. Guide technique ITAB 2000.
- ITP, 1999. Porc Performances. Edition 2000.
- LE JOSSEC P., 1991. Les porcs alternatifs : intérêt d'une diversification vers des porcs fermiers, biologiques, labels et lourds. Institut Technique du Porc.
- LEROY A.M., 1937. Le Porc. Encyclopédie des connaissances agricoles. Librairie Hachette, 1937.
- Le Porc, élevage en porcherie et en plein-air, 2^{ème} édition. Librairie La Maison Rustique, 1965.
- Mémento de l'éleveur de porc. Edition 2000 (résultats . Juillet 2000).
- Porc performances 98. ITP édition 1999.
- Que Choisir 373 - juillet-août 2000. p. 44-49.
- Que Choisir 356 - janvier 1999. p. 14-19.
- SIMON M.N., JACQUIN M.P., LIARDOU M.H., DARIDAN D., LEGAULT C., 1997. Journées Rech. Porcine en France, 29, 397-404.
- SYLVANDER B. 1999. « Les tendances de la consommation de produits biologiques en France et en Europe : conséquences sur les perspectives d'évolution du secteur ». Colloque L'Agriculture Biologique face à son développement. Les enjeux futurs : 6-8 décembre 1999, Lyon.

Contact :

christophe.dutertre@itp.asso.fr