

Photographie de la filière porcine dans les Pyrénées-Orientales

Octobre 2016

Etude réalisée par Nathalie BAILLS



avec le concours financier du





Contexte

De tout temps, il était de coutume pour les agriculteurs d'élever des porcs, principalement sur les hauts cantons. Salaisons et viande permettaient ainsi de satisfaire les besoins de la famille (production en autoconsommation).

Sur les années 1999-2000, la Coopérative Catalane Viande et Bétail initie un projet de filière locale de porcs avec pour triple enjeu : d'installer de jeunes agriculteurs, de conforter les exploitations limitées sur leur atelier principal (foncier/quotas, ...) et de valoriser la tradition culinaire et artisanale catalane.

Les premiers tests d'engraissement de porcs sont lancés avec quelques éleveurs (Joseph Solère - Néfiach / Luc Laboissière - Nyls, ...) mais le Tirabuixó né réellement en Cerdagne chez Bruno Marty (2005).

Simultanément, Cathy Vassail diversifie son exploitation d'oies gavées et met en place un atelier porcs plein air à Mosset.

La Société d'Élevage, pour accompagner le lancement de cette nouvelle filière « porcs fermiers » sur le département, obtient des aides du FNADT qui permettront d'aider, à hauteur de 70 %, les investissements réalisés par les éleveurs de la zone montagne quel que soit leur mode de commercialisation (vente directe ou coopérative).

En 2002, l'ouverture de la DJA sur ce type d'atelier suivie du projet d'installation aidée de Mme Cathy Vargas à Oms en transformation charcutière provoque un « regain » d'intérêt pour la production porcine.

Confrontés aux mêmes problèmes (approvisionnement en porcelets, alimentation, sanitaire, ...) les producteurs en activité pensent qu'un Syndicat de Producteurs pourrait être le lieu d'échanges des éleveurs en place et d'accompagnement des nouveaux porteurs de projets. Cathy Vassail sollicite alors la Chambre d'Agriculture pour obtenir l'aide d'un conseiller agricole pour constituer et animer ce Syndicat.

Le Syndicat des producteurs de porcs fermiers des P.O. est donc créé en janvier 2003, il réunit les éleveurs quel que soit leur mode de commercialisation (vente directe ou coopérative). Cathy Vassail en sera la Présidente. Dès 2003, le Département soutiendra les actions du groupe (création d'un logo, banderole, aide sur clôtures, ...).

La Chambre d'Agriculture et le Centre de Formation Agricole organisent rapidement, et ce dès 2001, des formations sur l'élevage porcin et la transformation charcutière pour accompagner au mieux les installations.

En 2017, trois formations sont proposées : « Elever des porcs fermiers », « Gestion sanitaire d'un atelier porcin » et « Conduire un atelier naisseur ».

La filière porcine en 2016

En 2015,

- sur l'abattoir de Perpignan : 16 977 porcs abattus pour un volume de 1 569,3 tonnes (source Catalane d'Abattage),
- sur Bourg Madame : 1 099 porcs abattus pour un volume d'environ 110 tonnes (source abattoir de Bourg Madame).

Sur les deux abattoirs ce sont globalement près de 4 000 porcs abattus issus d'exploitations des Pyrénées-Orientales en 2015 et premier semestre 2016 (source DDPP 66).

En septembre 2016, le Groupement de Défense Sanitaire répertorie 67 détenteurs de porcs dont une dizaine d'exploitations sont déclarées Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (+ 50 porcs présents en simultané).

En 2016, une vingtaine d'exploitations avec atelier porcin spécialisé ou en diversification sont identifiées dans les Pyrénées-Orientales et 3 installations devraient se concrétiser en 2017 :

- 3 exploitations produisant entre 450 à 850 porcs/an
- 4 exploitations produisant entre 100 et 300 porcs/an
- 3 exploitations produisant + de 10 et – de 100 porcs/an
- 10 exploitations produisant – de 10 porcs/an

Typologie des exploitants dans le département

3 éleveurs de Tirabuixó : démarche portée par la coopérative CCE, ateliers d'engraissement complémentaires à du bovin allaitant, porcs élevés exclusivement sur paille

3 éleveurs - bouchers : exclusivement en plein air,

- un en AB et naisseur-engraisseur,
- les autres engraisseurs, vente exclusive sur leur boucherie-charcuterie

8 éleveurs engraisseurs :

- 2 éleveurs spécialisés, en plein air,
 - l'un en vente exclusive sur la boutique de producteurs *Oh ! Délices Paysans*
 - l'autre, en début d'activité, en vente directe et vente à un boucher
- 6 petits ateliers de diversification, dont 3 sur des installations JA récentes, tous en vente directe
 - 2 en diversification fromager
 - 3 en diversification ovin/bovin viande
 - 1 pluriactif
- 2 en projet :
 - 1 en diversification fromager et vente à un boucher,
 - 1 spécialisé en vente directe

6 naisseurs-engraisseurs :

- 5 diversifiés dont un en maternité bâtiment
 - 1 en diversification caprin fromager avec vente directe de porcelets
 - 1 en diversification d'atelier volaille avec découpe sur l'exploitation
 - 1 en diversification de cave particulière (2015), AB, vente directe
 - 1 en diversification ovin viande, JA
 - 1 en multi-productions, AB
- 1 spécialisé plein air
 - JA, AB en vente directe (2015)
- 1 en projet plein air
 - JA, AB

La liste des exploitations avec atelier porcin en 2016 « à dire d'experts » : cf. Annexe 1

La carte de localisation des exploitations : cf. Annexe 2

L'enquête

Un questionnaire d'enquête a été établi pour :

- balayer le système de production et de commercialisation des produits,
- recenser les principales difficultés rencontrées et identifier les freins au développement sur ces deux axes,
- recenser les besoins/projets des éleveurs enquêtés,
- recueillir auprès d'eux les trois conseils essentiels à donner à un éleveur qui voudrait démarrer sur cette production.

Modalités

13 éleveurs enquêtés dont 1 en projet d'installation : 1 à distance et 12 rendez-vous individuels sur site de production durant l'été.

Ces temps de visite sur les exploitations, au-delà de la récupération des données et de la visite de l'atelier porc, ont permis de s'accorder un temps privilégié avec l'exploitant pour aborder des points techniques spécifiques mais aussi d'autres problématiques (point réglementaire, présentation des dispositifs d'accompagnement, PAC, formations, ...).

Le questionnaire d'enquête : cf. Annexe 3

Le traitement des questionnaires

Le tableau de synthèse des éleveurs enquêtés : cf. Annexe 4

<p style="text-align: center;">Le groupe des éleveurs en production de Tirabuixó : de 1 800 à 2 000 porcs/an</p>

La production : un cahier des charges encadre la production : cf. Annexe 5

Les 3 éleveurs de Tirabuixó travaillent exclusivement en bâtiment paillé. Ils se situent tous les 3 sur les hauts cantons.

Ce sont des bâtiments existants (2/3) qui sont à présent utilisés, après aménagement, pour l'engraissement en cases de 12/18 ou 22 porcs. Un seul éleveur a investi sur un bâtiment neuf pour cette production.

L'alimentation-abreuvement est « automatisée » sur 2 bâtiments (silo, vis sans fin, nourrisseurs) ; pour le dernier il s'agit d'un investissement identifié comme étant prioritaire par l'exploitant.

Les cases sont de 31 m² à 45 m² selon les effectifs à l'engraissement. Les bâtiments contiennent de 6 à 10 cases.

Les porcs sont acheminés collectivement depuis le naisseur « qualifié » par la coopérative CCE (Aveyron) vers les 3 sites d'engraissement et ce 1 fois/mois. Ce sont exclusivement des porcs « roses ».

Leur poids d'arrivée varie entre 60 et 80 kg vif selon les saisons. Les porcs sont engraisés en 3.5 - 4 mois pour atteindre un poids de 110-120 kg carcasse.

Les animaux sont rationnés avec de l'aliment « granulé » (2/3 origine Arterris avec une formulation étudiée), le dernier avec un aliment « farine » (origine Espagne) ; tous garantis sans OGM.

Le coût, lors de l'enquête, varie de 240 €HT/T en vrac (livraison supérieure à 10 T) à 270 € HT/T en bigs bags.

Les sorties (42 porcs/semaine) se font sur l'abattoir de Cerdagne (5 porcs/semaine et pointe à 7 porcs/semaine l'été) et le reste sur l'abattoir de Perpignan.

Un seul des trois éleveurs désire augmenter la production d'engraissement sur son site (+ 2 cases de 18 porcs).

Un des trois éleveurs désire créer un atelier naisseurs sur son site (50 places).

Rencontrez-vous des difficultés sur la production ?

Les principaux points relevés par les exploitants sont liés à l'éloignement-isolement de leurs exploitations :

- des difficultés d'approvisionnement en porcelets (éloignement des sites de production et coût de transport de 8 €/porc),
- des commandes et livraisons d'aliment obligatoirement importantes (supérieures à 10 T d'aliment) pour minimiser les frais de livraison et « tirer » les prix (aucune autonomie),
- ... et à la faible importance de la filière porcs sur le département, qui explique une absence de suivi technique spécialisé des ateliers et une « méconnaissance » des pathologies porcines par les vétérinaires ruraux plus performants sur les productions dominantes (bovins-ovins-caprins).

Pour les nouveaux porteurs de projets sur ce type de production, les éleveurs actuels excluent la possibilité de produire du Tirabuixó en plein air sur les hauts cantons ; ils insistent sur la nécessité d'avoir des installations performantes (bâtiments, quai, système d'alimentation, ...) pour minimiser le temps consacré à cet atelier de diversification et préserver les marges (limiter mortalité/morbidité, gaspillage alimentaire, ...) estimées à 45-50 €/porc.

Des inquiétudes sont aussi exprimées sur l'accès compliqué aux aides PCAE (grille de notation) et dispositif peu adapté aux « petits » aménagements-équipements.

Un des producteurs souhaite que le cahier des charges soit retravaillé, en particulier sur l'alimentation.

La commercialisation :

La vente transite par la coopérative CCE, les Ets Guasch sont les clients majeurs. Ils fournissent bouchers et restaurateurs des Pyrénées-Orientales. Les éleveurs ne connaissent ni le nombre ni les clients finaux.

Une partie des porcs est commercialisée par la SPC : environ 3 porcs tous les 15 jours sur 11 mois (soit un débouché de 66 porcs/an).

La partie restante est vendue sur les boutiques d'Err et surtout Narbonne au rythme de 4 porcs semaine (soit un débouché de 190 porcs/an).

A ce jour, la vente se fait en carcasse ; la possibilité d'une valorisation en salaison ne semble pas envisagée par la CCE.

Les éleveurs avancent le fait que la qualité de la viande, l'alimentation non OGM et l'origine « catalane » sont les caractéristiques qui différencient le Tirabuixó des produits concurrents. Le respect du cahier des charges PNR n'aurait pas, à ce jour, de retombées (pas utilisé ?).

Rencontrez-vous des difficultés sur la commercialisation ?

Les principales faiblesses relevées sont le « monopole » (noté comme étant aussi une force) des Ets Guasch, l'absence de contrats commerciaux (volumes et prix) et le fait que la principale marge se fait à l'aval.

Les éleveurs pensent que des actions de promotion du produit devraient être mises en place en mettant en avant les producteurs, ils estiment que l'effort de communication ne doit pas être fait par eux (financièrement) sauf à en avoir un retour sur leur marge.

L'apparition de la marque Pyrénéus, portée par les Ets Guasch, laisse perplexe les producteurs.

Il semble, aux dires des éleveurs, que la production annuelle de Tirabuixó ne puisse pas être augmentée fortement, les 3 éleveurs engagés satisfont la demande actuelle.

<p style="text-align: center;">Le groupe des producteurs « fermiers » de 800 à 1 000 porcs/an</p>
--

La production :

Les éleveurs sont essentiellement en élevage plein air, certains sont en certification AB ce qui leur impose d'être naisseurs.

Les porcs sont majoritairement « roses », on compte 1 élevage en « noirs » et 1 en race « Mangalitza ».

L'enceinte des exploitations est clôturée avec une clôture périmétrale grillagée (normes réglementaires) et des sous parcs accueillent les bandes de porcelets. En moyenne, les bandes comptent 10 à 20 porcs pour les éleveurs qui en produisent plus de 100/an.

Pour les ateliers en diversification, les bandes sont plus petites (5 à 10).

Les animaux sont logés en cabanes auto-construites, plancher bois, paillées.

Les exploitations s'équipent, si ce n'est pas encore fait, en silo pour diminuer les coûts alimentaires et quai d'embarquement.

Les porcelets sont soit livrés à Perpignan, origine Arterris (60 €/le porcelet), soit les éleveurs vont dans les exploitations et en assurent le transport (ils arrivent à des poids de 25 kg en moyenne).

Les durées d'engraissement sont variables, en moyenne de 5 mois pour les porcs de 120 kg carcasse, 6 pour 140 kg et 7 pour 150-160 kg.

L'alimentation est, pour les fromagers, complétée avec le petit lait ; pour les autres exclusivement à base d'aliment non OGM (quelques pratiques de distribution de fruits et légumes sur des petites bandes).

Les prix d'aliment varient de 252 à 265 €/t pour l'aliment conventionnel (selon conditionnement et tonnage de livraison) et de 460 à 550 €/t pour l'aliment AB.

Les porcs sont abattus à Perpignan s'ils sont ensuite découpés chez les prestataires de Marquixanes et Lamanère ou sur Quillan pour les prestataires de Couiza et Escouloubre.

Le rythme d'abattage est de 1 porc/mois pour les petits ateliers à 2-3/semaine pour les ateliers plus conséquents.

Un nombre important de producteurs désirent augmenter leur production, des investissements sont prévus sur quasi toutes les exploitations.

Rencontrez-vous des difficultés sur la production ?

Pour les nouveaux installés, la principale difficulté évoquée est celle de « trouver » du foncier. La production, même en plein air, est entachée d'une fausse « image » : odeurs, pollutions, ... ce qui rend difficile les implantations.

Une autre des difficultés est celle liée aux obligations réglementaires de distances imposées par le RSD ou les ICPE (tiers/cours d'eau) qui est contraignante et à l'obligation de clôtures périmétrales normées coûteuses. Le fait de devoir clôturer de façon « étanche » conduit aussi à des problèmes avec les autres usagers (chasseurs en particulier).

La dépendance sur l'approvisionnement en porcelets hors département du fait de l'absence de naisseurs locaux est aussi relevée pour les engraisseurs (régularité en qualité/prix/transport, ...) ainsi que celle sur l'approvisionnement en aliment.

Le fait que la production porcine, de surcroît en plein air, soit très faible sur le département, conduit aussi à une absence sur le territoire de conseiller spécialisé tant au niveau technique que sanitaire pour gérer les urgences. Les formations organisées par la Chambre d'Agriculture sont fortement appréciées et considérées par les producteurs comme indispensables.

La commercialisation :

En dehors des deux producteurs détenant des boucheries, les éleveurs commercialisent tous en vente directe et circuits courts sur le département.

La commercialisation est particulièrement aisée pour les fromagers, le vigneron et le volailler qui possèdent déjà un réseau commercial.

Un seul producteur est en cours de contractualisation avec un boucher.

Un seul producteur écoule sa production exclusivement (90 %) à la boutique de producteurs du Soler.

La viande fraîche est commercialisée en colis sous vide de 3 à 10 kg, une partie est travaillée en charcuterie et salaison (saucisse, saucisson, jambon sec et cuit, pâté, coppa, ventrèche, ...).

En conventionnel, le prix consommateur caissette viande varie de 12 à 14 €/kg ; en AB, il se situe à 15.5 - 16 €/kg.

Les producteurs, s'ils en ont la possibilité, diversifient en salaisons.

Globalement, tous les formats de vente sont explorés sur le local : en livraison, vente à la ferme, vente sur les marchés, vente aux restaurateurs, Biocoop, ..., Amap.

Sur les atouts de leurs produits par rapport à la concurrence, ils avancent principalement le mode de conduite en plein air, la durée d'élevage (arrivée des porcelets à 25 kg), la qualité de l'alimentation (sans OGM ou AB), les carcasses alourdies (environ 110 kg).

Deux producteurs misent aussi sur la race choisie.

Rencontrez-vous des difficultés sur la production ?

Il n'est relevé aucune difficulté sur la commercialisation, pas de saturation du marché.

La principale difficulté évoquée est l'absence d'atelier local pour la découpe et la transformation des porcs : le prestataire de Marquixanes est déjà à saturation sur certaines périodes de l'année pour les producteurs en activité ; les ateliers de Couiza et Escouloubre engendrent des heures et frais de trajets difficilement supportables à long terme. De plus, ils ne disposent pas d'équipement pour les plats cuisinés.

Les producteurs regrettent que leurs produits « n'intéressent » pas la boucherie-charcuterie traditionnelle et que la charcuterie catalane ne s'appuie que sur un savoir-faire et non sur l'origine des porcs.

Ils sont prêts à s'investir collectivement sur un évènementiel tel qu'un Marché de Producteurs de Pays de type Foire aux porcs fermiers.

Ils aimeraient que de la communication sur leur métier et leurs exploitations soit aussi faite à destination des élus locaux qui ne les « soutiennent » pas forcément dans les installations (pression des riverains, chasseurs, ...).

Quatre producteurs s'investissent activement dans le projet d'atelier collectif de découpe et de transformation à l'étude sur Trouillas.

Une filière qui exprime des besoins

- **En investissements matériels « individuels »** difficilement compatibles avec les dispositifs d'aide actuels (PCAÉ) : montant, grille de sélection, auto-construction, complexité, ...

Recensement des besoins exprimés par les enquêtés sur le volet « production » :

- 2 boxes d'engraissement supplémentaires
- 1 vis sans fin
- 4 silos
- 2 bascules
- 1 matériel de nettoyage
- 1 système de brumisation
- 2 bâtiments naisseurs « en dur »
- 5 projets liés à des cabanes et parcs équipés
- 1 quai d'embarquement
- 2 bétailières

Recensement des besoins exprimés par les enquêtés sur le volet « commercialisation » :

- 3 investissements en matériel de vente ou transport froid
- 2 ateliers de transformation
- 1 raccordement eau potable
- 3 investissements sur la communication individuelle

- **En investissements matériels « collectifs »**

- film sur le Tirabuixó
- mise en place d'un Marché de Producteurs de Pays spécifique aux produits de la filière porcine (viande et salaisons)

- **En investissements immatériels « collectifs »**

- suivi technique et sanitaire individuel
- opération de communication à destination des élus
- formations spécialisées

SYNTHESE GLOBALE

Points spécifiquement relevés par les éleveurs Tirabuixó

Points spécifiquement relevés par les producteurs fermiers

<i>Forces de la filière</i>	<i>Faiblesses de la filière</i>
<p><u>Production :</u></p> <p>Une conduite d'élevage (en engraissement) relativement accessible Peu gourmande en temps si bien équipée Des formations accessibles en local pour les porteurs de projets (depuis 2014) Un atelier qui peut valoriser des bâtiments existants, ne nécessite pas autant de foncier que les élevages allaitants</p> <p style="color: #0070C0;">Des possibilités d'approvisionnement en porcelets en collectif</p> <p style="color: #800080;">Possibilité de valoriser le petit lait chez les fromagers</p>	<p><u>Production :</u></p> <p>Dépendance sur l'approvisionnement (reproducteurs/porcelets et alimentation) Absence de suivi technique et sanitaire Atelier naisseur, très technique qui demande des compétences (pas d'antériorité sur le département) Astreinte de présence (animal) sur des exploitations végétales</p> <p style="color: #0070C0;">Atelier Tirabuixó semble envisageable uniquement en diversification d'un autre élevage (bovin,...)</p> <p style="color: #800080;">Problème de prédation en naisseur plein air Investissements lourds : clôtures/froid/silo/quai, ... mais impératifs Image négative du porc : difficulté pour trouver du foncier pour de l'installation en plein air Absence d'outils de découpe et de transformation (trajets/temps/coûts)</p>

Commercialisation :

La CCE et les Ets Guasch impliqués sur la commercialisation du Tirabuixó

De la demande et un débouché qui n'est pas saturé en vente directe
Diversité des réseaux de distribution : marchés/livraisons/Amap, ...
Complémentarité des ateliers (élargissement de la gamme) en atelier fromager/cave particulière, ...
Des valeurs ajoutées « produits » multiples : plein air - noirs - lourds - sans OGM - AB

Economie :

Des recettes régulières (bandes)
Des prix de vente corrects par rapport à la conjoncture nationale

Commercialisation :

Image d'une viande peu chère

Inquiétude Tirabuixó/Pyréneus
Marché du Tirabuixó quasi saturé avec les 3 exploitants actuels en activité
Absence de contractualisation (volumes/prix) entre la CCE et le grossiste

Absence d'implication des bouchers charcutiers et de la restauration commerciale dans la filière plein air

Eloignement et problème de disponibilité des prestataires de découpe et de transformation

Economie :

Fortes avances de trésorerie en entrée de bande (porcelets/aliment)
Les marges sont limitées, être rigoureux
Production non soutenue (PAC)

***Recommandations - Besoins
Mise en garde des enquêtés***

Pouvoir bénéficier d'un suivi technique personnalisé
Continuer les formations collectives pour les porteurs de projets (les connaissances techniques sont indispensables particulièrement en naisseur)
S'équiper correctement sur l'exploitation (gain de temps et confort lors des manipulations) et bien choisir le site d'élevage (sol, ...)

Relancer de la promotion-communication sur le Tirabuixó (film)

Bien réfléchir et se faire accompagner sur l'établissement de ses prix de vente
Mettre en place une action de communication ciblée sur les bouchers/restaurateurs
Réfléchir à organiser un MPP « porc » ; l'éleveur et son travail sont à mettre en valeur !
Organiser une visite d'exploitation en plein air pour sensibiliser les Maires et Elus
Travailler sur les projets d'atelier de découpe et de transformation collectifs pour vivabiliser l'activité et mettre en place une formation découpe de porcs pour se professionnaliser.

ANNEXES

Annexe 1 : liste des exploitations avec atelier porcin en 2016 « à dire d'expert »

Annexe 2 : carte de localisation des exploitations avec atelier porcin en 2016

Annexe 3 : questionnaire d'enquête

Annexe 4 : tableau de synthèse des éleveurs enquêtés

Annexe 5 : cahier des charges Tirabuixó

Annexe 1 : liste des exploitations avec atelier porcin en 2016 « à dire d'experts »

(* = exploitants enquêtés / ° = JA)

Les éleveurs de Tirabuixó (3) :

Marty Bruno*, Earl Cal Met*, Gaec El Casal*

Les éleveurs - bouchers (3) :

Gonzales Thibaut*, Bonzom Bernard, Roig Ph.

Les engraisseurs (8) :

Spécialisés : 2 élevages plein air : Vassail Cathy*, Torra Alexandre*

Diversifiés : 6

- Diversification d'atelier fromager (2) :
Gaec Can Nadal*°, Gaec SaintArnac°*
- Diversification atelier ovin/bovin viande (3) :
Gaec de la Vaca Précisosa, Vilaceca Paul, Baouab Mariam°
- Pluriactif (1) :
Torra Marc*

En projet : 2

- Diversification fromager - vente à un boucher : Gaec Le Dourmidou°
- Spécialisé - vente directe : Guepratte Xavier*

Les naisseurs-engraisseurs (6) :

Diversifiés : 5

- caprin fromager : Jouan Bernard* (maternité en bâtiment), vente directe de porcelets
- volailles : Beltran
- cave particulière (2015) : Earl La Rourède*, AB, vente directe
- ovin viande, Gomis Albertina°
- multi-productions : Scea Biopy, AB

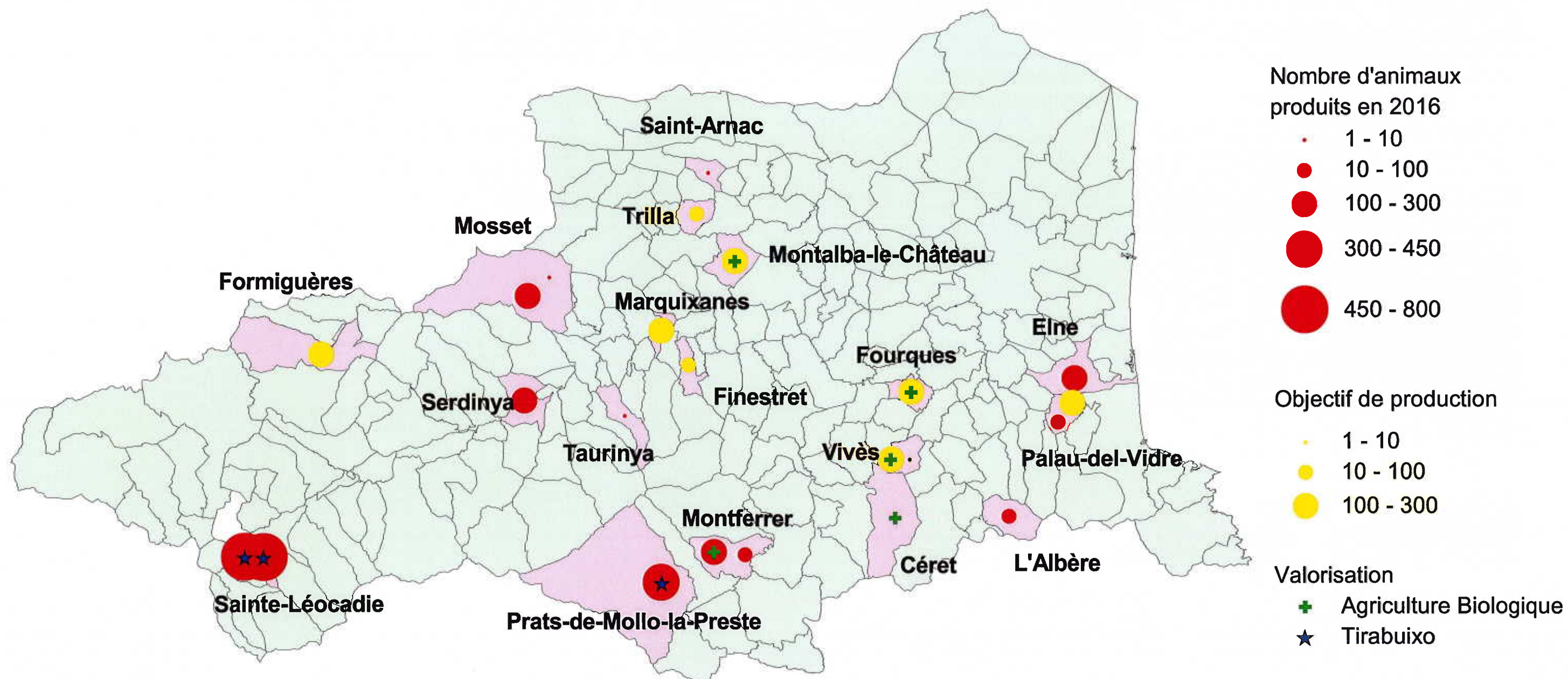
Spécialisé : 1

- plein air : Galetto Julien*°, AB

En projet : 1

- plein air : Franque Ronan°, AB

LOCALISATION DES ELEVAGES PORCINS DANS LES P.O. EN OCTOBRE 2016



20 0 20 Kilomètres

Sources : IGN Géofla
CA66





Service Montagne-Elevage

Date :

Conseiller Agricole :

Filière Porcs : questionnaire d'enquête

Les productions lait/porc sont aujourd'hui en pleine dynamique/évolution.

Si des équipements collectifs ont vu le jour (chaîne/abattoir, ...), financés entre autre par le Conseil Départemental, c'est aujourd'hui sur les exploitations que se décide le volume produit.

Le Conseil Départemental des P.O. et la Chambre d'Agriculture des P.O. veulent accompagner les initiatives individuelles et mieux évaluer les perspectives.

Aussi, nous vous proposons un point, point qui permettra d'engager, si nécessaire, des améliorations sur votre exploitation.

L'EXPLOITANT

Nom : Prénom :

Tél. : E-mail :

Adresse :

Date de naissance :

Situation de famille :

Célibataire

Union libre

Marié

Divorcé

Veuf

Nombre d'enfants à charge :

Année d'installation :

Statut Jeune Agriculteur : OUI NON

Chef d'exploitation : à titre principal à titre secondaire Cotisant solidaire

LA SOCIETE

Forme juridique : GAEC EARL SCEA Autre :

Dénomination sociale :

Année (ou date) de création :

Nombre d'associés :

L'EXPLOITATION

Système de production

Bio Conventionnel

OP Vente directe ou circuits courts

Main-d'œuvre

Familiale Nombre :

Salariés permanents Nombre :

Salariés temporaires Nombre :

ETP :

Surface En production PORCINE : ha

Cheptel en production

Truies	
Verrats	
Porc à l'engrais/an	
Dont nés sur l'exploitation	
Autres productions animales :	
Autres productions végétales :	
Autres :	

SYSTEME DE PRODUCTION :

Description des installations (bâtiments /parcs, ...)

Reproduction : nombre de portées/an :

Taille des bandes et rythmes d'engraissement :

Poids d'entrée / poids de sorties / durée d'engraissement :

Alimentation (type/coût) :

Abattage /transfo (lieu/coût) :

Avez-vous des projets d'accroissement de production ?

Rencontrez-vous des difficultés sur la production ?

Quels sont les freins à l'accroissement de votre production ?

(outils, surface, technicité, temps, ...)

Selon vous, quels sont les majeurs freins à l'accroissement de votre production/filière pour de nouveaux porteurs de projets ? (outils, surface, technicité, temps, ...)

COMMERCIALISATION :

Selon vous, quel est le contexte général de la filière ? (excédent, concurrents, ...)

Quels sont vos clients actuellement ? (typologie, part des volumes, géographie)

Quelle est votre cible clientèle ?

Connaissez-vous les attentes des clients par rapport à vos produits (qualité, emballage, ...) ?

Quels circuits de commercialisation vous semble-t-il pertinents ou nécessaires de développer ?

Selon vous, qu'est-ce qui différencie vos produits (ou la démarche), des produits concurrents ? (qualité, service, terroir, prix, mode de commercialisation, ...)

Selon vous, quelles sont les forces et les faiblesses (de la démarche) des produits ?

CCE / Selon vous, quelle organisation faut-il mettre en place pour la réussite/le développement de la démarche ?

CCE / Etes-vous prêt à participer financièrement au fonctionnement/promotion du produit/ de la démarche ? A quel niveau financier ? Pour quel type de dépenses ?

Y a-t-il des maillons manquants dans la filière ?

Afin de mieux valoriser le produit, quelle stratégie de segmentation vous semble la plus adaptée ? (positionnement, prix, conditionnement, ...)

Selon vous, que doit-on mettre en avant en termes de communication sur cette filière/démarche/les produits ?

Comment parler du produit ? Comment attirer l'attention ?

Quels sont, selon vous, les partenariats à développer pour promouvoir le produit ? (localement, au niveau national, ...)

Rencontrez-vous des difficultés sur la commercialisation ?

SITUATION ECONOMIQUE

Comptabilité : OUI NON au réel au forfait

TVA : OUI NON annuelle trimestrielle

	Chiffre d’Affaires de l’atelier (part en% du CA global)	EBE
2014		
2015		
2016 (estimation)		

Emprunts

<u>lmt</u>	Capital restant dû	Annuités 2015	Annuités 2016	REMARQUES
ct				
autre				
TOTAL				

Difficultés économiques rencontrées ?

Quels sont vos projets ? Les investissements envisagés à moyen terme ?

3 conseils pour un éleveur qui voudrait se lancer dans la production porcine ?

Y a-t-il d'autres thèmes que vous souhaiteriez aborder dans le contexte de ce diagnostic de filière ? Avez-vous des remarques sur ce questionnaire ?

Pré analyse à remplir au fil de l'eau :

<p style="text-align: center;">Forces</p> <p>De l'exploitation :</p> <p>De la filière :</p>	<p style="text-align: center;">Faiblesses</p> <p>De l'exploitation :</p> <p>De la filière :</p>
<p style="text-align: center;">Chances</p> <p>(éléments conjoncturels, opportunité, ...)</p> <p>De l'exploitation :</p> <p>De la filière :</p>	<p style="text-align: center;">Risques</p> <p>De l'exploitation :</p> <p>De la filière :</p>
<p>Recommandations</p>	

Notes libres :



Préambule

Les productions animales de la Coopérative Catalane des Eleveurs CCE

1.1) Organisation

En production animale, cette coopérative gère les filières de production, en élevage bovin principalement et en ovin et porc.

Elle a opté pour une stratégie qui préserve au maximum le producteur de la confrontation volume / prix. Pour cela, des démarches de production de qualité a été initiée par des marques collectives pour permettre de mieux valoriser les élevages essentiellement bovins (bœuf fleuron, veau primeur, jeune bovin Vedell des Pyrénées catalanes, veau Rosée des Pyrénées catalanes) de la région.

La démarche porcine a été initiée pour diversifier les exploitations essentiellement en production bovine et pour répondre à une demande croissante des distributeurs locaux et de l'aval.

1.2) La démarche porcine

Une diversification au sein du groupement :

- le *Tirabuixó* est une marque de la CCE pour la production de porcs élevés en plein air ou sur litière paillée. La commercialisation a débuté en juillet 2000 avec un distributeur sur l'abattoir de Perpignan dans une dizaine de boucheries-charcuteries. En 2013, entre 20 et 30 porcs *tirabuixó* sont abattus par semaine.

1.3) Respect de la réglementation en vigueur

L'activité d'élevage des porcs Tirabuixó respecte toutes les législations sur l'environnement en vigueur concernant :

- les autorisations d'exploiter (d'une manière générale, on doit limiter les nuisances dont l'élevage pourrait être la cause vis-à-vis de l'environnement, du voisinage, des tiers. Les élevages doivent donc se soumettre à la législation en vigueur qui définit notamment les conditions d'installations et les règles de fonctionnement).
- la prophylaxie et les traitements
- le nettoyage et la désinfection des bâtiments

L'activité d'élevage des porcs Tirabuixó respecte toutes les législations sur l'alimentation sur :

- Maîtrise des conditions de fabrication, de stockage et de transport des aliments
- Respect de la réglementation concernant les additifs alimentaires
- Maîtrise des aliments médicamenteux

L'activité d'élevage des porcs Tirabuixó respecte toutes les législations sur le ramassage et le transport des animaux ainsi que les législations sur les mesures d'abattage.

1. Choix du type de produit

1.1) Les enjeux de l'élevage de porcs plein air ou sur litière paillée

Le choix des consommateurs se porte de plus en plus sur des viandes haut de gamme renouant avec la tradition de l'élevage des porcs en plein air et sur paille, un mode d'élevage qui sort du cadre industriel et va dans le sens du bien être animal et de la qualité alimentaire, réconciliant les consommateurs avec le métier d'éleveur. D'ailleurs sur la notion d'élevage industriel, 68,7% estiment que l'élevage en bâtiment pollue plus que le plein air.

Dans les critères de choix qui président à l'achat de viande de porc, l'ordre de préférence s'établit ainsi : sécurité sanitaire, origine de la viande, prix, goût, traçabilité, mode d'élevage et circuit d'achat.

La démarche *Tirabuixo* en plein air ou sur paille permet de proposer aux éleveurs un outil de diversification sur un produit qui bénéficie d'une image positive auprès des consommateurs.

Afin de mettre en valeur les atouts du mode d'élevage et les caractéristiques intrinsèques de la viande, la Coopérative catalane des éleveurs s'est très vite orientée vers une démarche de qualité. Goût, sécurité alimentaire et respect du territoire et de l'environnement sont les mots clés qui caractérisent cette démarche.

Il est important pour les éleveurs aussi de prendre en compte les éléments qui font la rentabilité de l'atelier.

1.2) Les caractéristiques du produit

⇒ **Les principales caractéristiques des porcs sont :**

- **le mode d'élevage :** les porcs sont élevés dans des conditions qui respectent à la fois les exigences des consommateurs en matière de sécurité alimentaire mais aussi le bien être animal et le respect de l'environnement : les animaux sont élevés en plein air ou sur litière paillée dans des bâtiments aérés.

- **l'alimentation :** c'est un des points forts de ce type d'élevage. Elle est uniquement végétale, minérale et vitaminique, contrôlée selon le plan qualité de l'usine d'aliment. Les éleveurs ont opté pour un aliment uniquement constitué de matières végétales, minérales et vitaminiques et sans OGM

- La croissance modérée et l'absence de stress permettent d'obtenir une viande savoureuse.

⇒ **Les principales caractéristiques des carcasses sont les suivantes :**

- Poids chaud supérieur ou égal à 90 kg minimum et 100 kg de carcasse en moyenne

Le gras de bardière doit être blanc et ferme.

Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur.

Tableau de synthèse des différences entre le porc standard et le porc TIRABUIXO	

Standard/ Industriel	TIRABUIXO
BATIMENT	
0.9 porc/m2	Lumineux, haut Très aéré densité : 1,6 porcs/m2 minimum
MODE D'ELEVAGE	
de type industriel	En respectant le territoire et l'environnement plein air ou sur litière paillée Croissance modérée et absence de stress
ALIMENT	
	un seul type référencé, sans soja SANS OGM
RATIONNEMENT	
	oui 2,3kg à 3,5kg/porc/jour.

1.3) Organisation économique

Aujourd'hui, trois éleveurs engraisseurs sont référencés dans cette marque et cinq éleveurs engraisseurs sont lancés. La démarche s'appuie sur les partenaires suivants :

- deux abattoirs : Perpignan (66), et prochainement celui de Ur
- grossistes, établissements Guasch à Perpignan.

Ces porcs sont vendus en boucheries traditionnelles ou en Grandes et Moyennes Surfaces. A ce jour il est vendu à peu près 20 à 30 porcs par semaine au total.

A terme, l'objectif est de commercialiser environ 50 porcs par semaine et de lancer une dizaine d'éleveurs engraisseurs de plus qu'aujourd'hui. Certains en ont déjà fait la demande.

1.4) Présentation du champ de la démarche qualité

Le présent cahier des charges concerne les conditions :

- de production (élevage, alimentation, transport),
 - d'abattage,
 - de découpe et de conditionnement,
 - d'expédition, de transport et de commercialisation,
- de viande de porc, entière ou en morceaux de découpe, vendue à l'état frais.

La viande de porc peut être commercialisée :

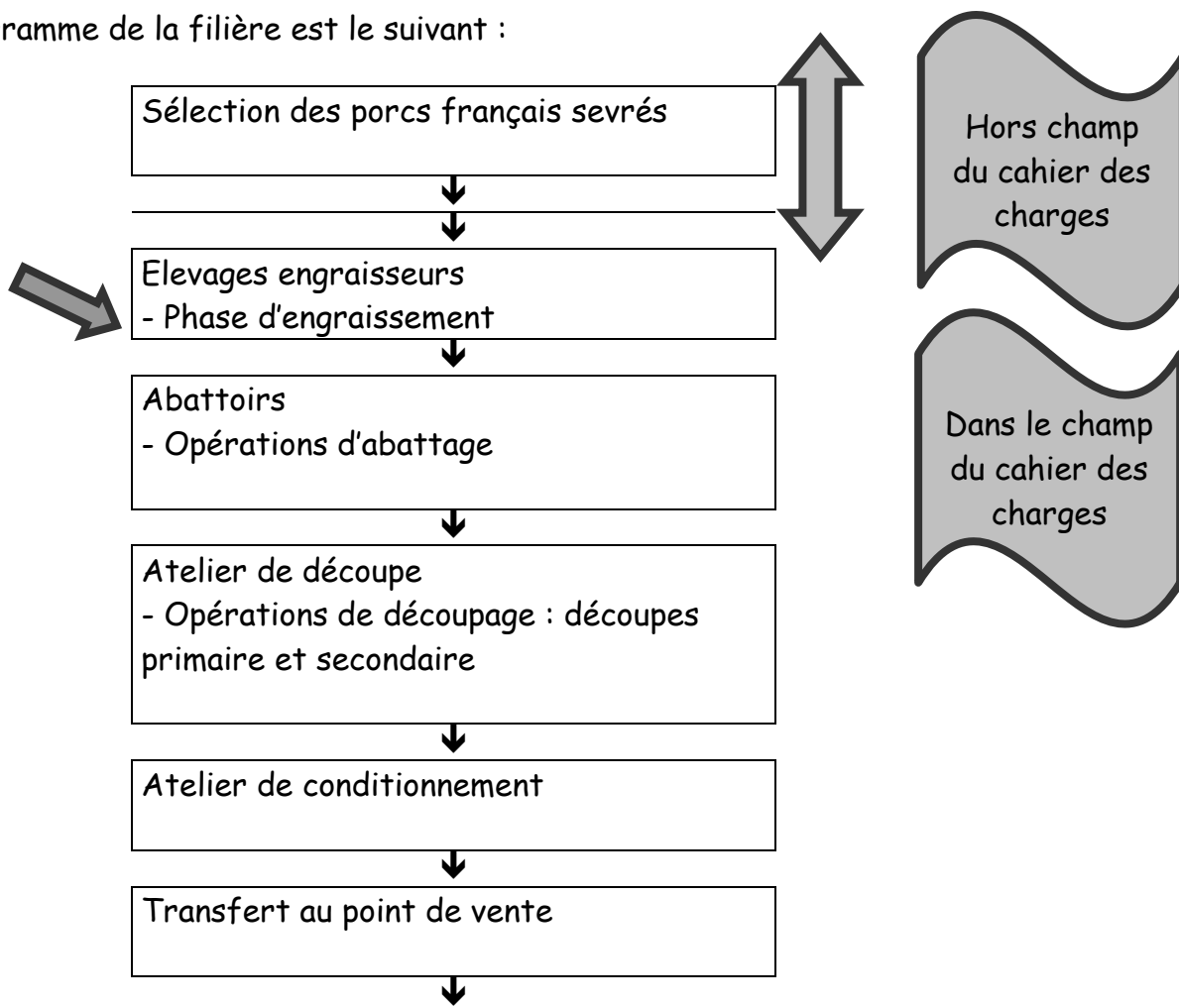
- soit en carcasse ou demi-carcasse,
- soit en découpe demi-gros. On parle de découpe primaire dont les produits sortants sont des pièces avec couenne (tête, gorge, épaule, poitrine, longe, jambon, pied, lard et couenne),
- soit en découpe sous vide en caissette.

Les modes de conditionnement possibles sont :

En carcasses, en ½ carcasses,
les découpes : vrac, sous film, sous vide

Les liens avec les fournisseurs (fabricants d'aliment, structures propriétaires de schémas génétiques, élevages naisseurs ...) sont référencés par la CCE et l'ODG « Rosée et vedell des Pyrénées catalanes ». **Les opérateurs mentionnés dans le référentiel sont ceux identifiés lors de sa rédaction** : leur liste n'est pas exhaustive et est susceptible d'ajouts ou de suppression en fonction des conditions de marché.

L'organigramme de la filière est le suivant :



<p>ABATTAGE, RESSUAGE ET STOCKAGE</p> <p>↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agrément sanitaire de l'abattoir • Age d'abattage • Conditions de déchargement et d'attente avant abattage • Pesée, classement et marquage des carcasses de porcs, présentation des carcasses, présélection des carcasses, déclassement • Identification et suivi sur la chaîne d'abattage • Maîtrise de qualité sanitaire des carcasses : recherche de larves de trichine (porcs élevés en plein air) 	<p>Traçabilité, qualité sanitaire</p> <p>Qualité organoleptique, régularité</p> <p>Qualité sanitaire, qualité organoleptique, image</p> <p>Traçabilité</p> <p>Qualité sanitaire</p>
---	---	---

2 Caractéristiques du produit : l'élevage

2.1) Type d'animal

Les porcs Tirabuixo sont issus de croisements connus pour leurs critères d'engraissement et pour leurs critères de qualité de viande : ils permettent d'obtenir des porcs d'engraissement à croissance modérée.

La Coopérative La Catalane référence la provenance des animaux à engraisser.

2.2) Engraissement

Cas 1 : porcs sur paille : Dans les bâtiments, le vide sanitaire est d'au moins 5 jours.

Cas 2 : porcs en plein air : le parc est laissé au repos : une seule bande est mise en place sur chaque parc par an. Un vide sanitaire d'au moins 6 mois est ainsi réalisé entre chaque bande.

Caractéristiques explicites

Les élevages font l'objet d'une **visite d'habilitation** par un technicien de la Coopérative Catalane des Eleveurs et sont agréés aussi par l'ODG, Organisme de gestion.

2.2.1) Identification

Lorsque les porcs sont expédiés de l'élevage naisseur dans l'élevage engraisseur, ils sont accompagnés d'un **Bon de Livraison**.

L'éleveur engraisseur doit identifier chaque porc avec l'indicatif de l'élevage d'engraissement. L'identification doit être spécifique et lisible, au moins jusqu'à l'arrivée en stabulation de l'abattoir.

2.2.2) Conditions d'élevage et bien être animal

L'élevage est préférentiellement conduit en bande de manière à limiter la taille des bandes et de manière à garantir la mise en place de vides sanitaires entre les 2 bandes.

Porcs sur paille : les surfaces minimales sont de 1,6 m² par porc engraisé minimum séparation des aires fonctionnelles

Porcs en plein air : surface minimale 3m² /porc et de cabanes de 9m² pour 10 porcs à l'engraissement dans les parcours

◆ En Bâtiments (porcs sur paille)

Lorsque les porcs sont en bâtiment, ils sont en boxs sur aire paillée. Dans les autres élevages, les porcs sont dans des enclos en plein air.

Dans tous les cas, il n'existe aucun autre type de production de porcs sur le site d'élevage.

Les bâtiments sont lumineux, aérés et hauts, de façon à ce que l'air se régénère circule facilement.

◆ Parcours plein air (porcs plein air)

Pour respecter les conditions des installations classées, la densité maximale d'animaux par ha et par an ne dépasse pas **90 porcs/ha**.

Si la densité est supérieure à 60 animaux par hectare, la rotation s'effectue par parcelle selon le cycle suivant : une bande d'animaux, une culture. Les parcelles sont remises en état à chaque rotation par une pratique culturale appropriée qui doit permettre de reconstituer le couvert végétal avant l'arrivée des nouveaux arrivants.

Les parcs sont clos avec des sols porteurs. On met une bande de porcs par parc.

De simples cabanes en tôle suffisent pour accueillir les porcs.

Conditions sanitaires d'élevage

En cas de traitement d'animaux malades, l'éleveur détermine sous réserve des conditions implicites et sous sa responsabilité la destinée du lot après guérison.

L'éleveur possède une armoire à pharmacie et un réfrigérateur en bon état de marche réservés exclusivement à la conservation des médicaments vétérinaires.

Les exploitations disposent d'un box d'infirmerie pour soigner un animal malade.

2.2.3) Matières premières et aliments finis utilisés

Les porcs reçoivent une alimentation exclusivement végétale, minérale et vitaminique.

La distribution des régimes doit permettre un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif. Les aliments couvrent les besoins à chaque stade de croissance. Le respect du programme alimentaire est la garantie d'exprimer le meilleur potentiel des animaux.

Les aliments composés ou les aliments simples utilisés pour l'élevage des porcs ne peuvent contenir que les ingrédients suivants :

- grains de céréales, leurs produits et sous-produits,
- grains ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits,
- graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits,
- tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits,
- produits et sous-produits de la canne à sucre,
- huiles et graisses végétales,
- minéraux et vitamines.

Ils sont sans OGM

Les formules des aliments ainsi que les fabricants d'aliments sont référencées par l'Organisme de gestion à la demande de la CCE.

◆ **Engraissement**

Les porcs sont nourris à l'aide de nourrisseurs spécifiques à l'élevage en plein air de manière à maintenir les aliments toujours au sec.

Les porcs ont accès chaque jour, de façon appropriée, à une alimentation adéquate, nutritive et hygiénique.

Les porcs sont rationnés en fonction de l'âge physiologique. La ration varie de 2,3kg à 3,5kg/porc/jour, ration donnée en 1 à 2 fois par jour selon la saison.

D'une façon succincte, un type d'aliment peut être utilisé pour l'alimentation des porcs :

- **un aliment « finition » qui favorise un bon indice et une économie de protéines favorables aux résultats économiques de l'élevage et à une diminution de la pollution azotée.**

Ces aliments sont référencés de manière à bien répondre aux besoins physiologiques des animaux.

Les formules des aliments ainsi que les fabricants d'aliments sont référencés par la coopérative et l'ODG.

Les porcs seront abreuvés à volonté à l'aide d'abreuvoirs de type niveau constant de manière à éviter les risques de gel et de rupture des systèmes. Les abreuvoirs doivent être installés sur une aire bétonnée et doivent rester propres et ne pas déborder.

3- Caractéristiques du produit : enlèvement et transport

3.1) Mise à jeun

La mise à jeun ne relève pas de la réglementation mais est demandée, principalement pour éviter des problèmes de régurgitation au moment de saignée, de l'éviscération. Les porcs sont préparés par une mise d'un minimum de 12heures avant l'abattage.

3.2) Bien être animal et conditions de transport

L'élevage est équipé d'un quai de chargement. L'usage de médicaments tranquillisants est interdit avant l'embarquement des porcs à l'abattoir.

Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'élevage et l'abattoir. L'abattoir doit être situé dans un rayon de **200 km** au maximum ou la durée maximale de transport ne doit pas excéder **6 heures**.

Chaque lot de porcs est accompagné d'un **bordereau d'enlèvement** renseigné conjointement par l'éleveur et le chauffeur.

L'éleveur précise à minima :

- son nom, prénom, adresse,
- l'indicatif de l'élevage d'engraissement (n° de TVA de l'élevage d'engraissement),
- le nom, prénom, adresse et l'indicatif de l'élevage du propriétaire des animaux si celui-ci est différent,
- le nombre d'animaux,
- le type d'animal (porc charcutier),
- la date et l'heure du dernier repas des porcs.

Eleveur et chauffeur cosignent le bordereau.

Un exemplaire est conservé par l'éleveur, un second par le GDS et un troisième par le groupement de producteurs, un quatrième par l'abattoir et un cinquième par l'abatteur.

4 – Caractéristiques du produit : abattage

4.1 Pesée, classement et marquage des carcasses de porcs

Méthode de classement

Chaque appareil de classement des carcasses de l'espèce porcine, selon la méthode de référence d'estimation de la teneur en viande maigre qui a été autorisé par la décision de la Commission des Communautés Européennes du 13 décembre 1996, associé à son mode opératoire, doit faire l'objet d'une procédure de calibrage selon un cahier des charges fixé par décision du Directeur de l'OFIVAL et consultable au siège de l'OFIVAL.

Les abattoirs sont préférentiellement choisis dans le département et dans la zone la plus proche de la production et du circuit de commercialisation.

4.2 Age d'abattage

L'âge maximum d'abattage des porcs Tirabuixo est de 182 jours soit 30 semaines révolues.

4.2.2) Conditions de déchargement

Avant le déchargement des porcs, le chauffeur se présente au poste de bouverie et remet le **bon de livraison** à l'agent de bouverie. L'agent de bouverie vérifie les données avec son **planning d'abattage** et si aucun écart n'est constaté, il enregistre :

- le nom de l'abatteur (usager),
- le nom du groupement de producteurs auquel est adhérent le propriétaire des animaux,
- le nom de l'éleveur,
- l'indicatif de l'élevage d'engraissement (n° de TVA de l'élevage d'engraissement),
- le nombre d'animaux,
- le type d'animal (porc charcutier).

4.2.3) Conditions d'attente

La durée maximale entre la mise à jeun en élevage et l'abattage doit être limitée à **30heures**. Les porcs disposent, durant leur attente, d'une surface minimale de **0,5 m²/porc**. Aucun mélange de lot de transport n'est autorisé.

4.2.4) Présentation des carcasses

Les opérations d'abattage doivent aboutir à la fourniture de carcasses qui présentent les caractéristiques exigées par la réglementation en vigueur. Elles doivent être :

- intactes, compte tenu de la présentation,
- propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure ou sang,
- exemptes de toute odeur étrangère,
- exemptes de tâches visibles de sang, les tâches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées,
- exemptes de fractures ouvertes,
- exemptes d'ecchymoses graves.

Dans le cas de viande de porc fraîche, il ne peut y avoir de trace d'une réfrigération antérieure.

Les résultats des contrôles qualitatifs ont pour conséquence le déclassement des carcasses présentant l'un des défauts cités plus haut ; elles ne peuvent être commercialisées en l'état et sont donc orientées vers la découpe.

Les éléments assurant la traçabilité figurent ***en gras et en italique***.

Lors de leur abattage, les porcs vont successivement passer par plusieurs postes :

- amenée et étourdissement

- saignée

- échaudage, épilation et flambage

- traçage des tendons, arrachage des onglons et marquage

L'opérateur de ce poste s'assure de la conformité de l'épilation.

Il effectue ensuite l'arrachage au crochet des onglons qui restent sur les membres postérieurs.

Il trace et dégage les tendons des pieds pour permettre la mise en place du jambier.

Il inscrit, au crayon alimentaire, la marque de l'usager sur la face externe des jarrets.

- arrachage des onglons et finition de la tête

- traçage du rectum et finition du corps

- éviscération abdominale et ablation des abats rouges

- fente et parage

- marquage sanitaire

La Direction des Services Vétérinaires (DSV) examine les carcasses et si elles sont conformes, elles sont tamponnées avec le **n° d'agrément CEE de l'abattoir en 5 points** : poitrine, épaule, jambon et 2 fois au niveau de la longe. L'**estampille sanitaire** identifie l'abattoir ayant traité les carcasses. Les saisies sont écartées et stockées à part.

- pesée, marquage et classement

Au poste de pesée, un opérateur procède à la pesée de la carcasse. Le poids obtenu peut être inscrit au crayon à viande sur la carcasse ou sur le ticket de pesée.

La teneur en viande maigre est évaluée au moyen de méthodes de classement autorisées.

La carcasse est classée selon la teneur estimée en viande maigre : elle est **marquée** du taux de viande maigre arrondi à l'unité.

Pendant ce temps, un autre opérateur récupère grâce au réseau informatique, les informations contenues sur le **bon de livraison** et enregistrées au poste de bouverie. La frappe correspondant au **n° de TVA de l'élevage d'engraissement** est lue et enregistrée : pour que la carcasse soit potentiellement labellisable, ce numéro doit être celui d'un élevage référencé. Le groupement de producteurs transmet aux abattoirs la **liste des éleveurs référencés** : une mise à jour permanente est effectuée.

Chaque carcasse reçoit un **numéro de d'abattage** : l'abattoir attribue un numéro unique dans l'année à chaque carcasse. Le numéro d'abattage constitue un des maillons de la traçabilité des viandes porcines de l'élevage d'origine jusqu'aux transformateurs et aux consommateurs. Il est enregistré en correspondance avec le **n° de TVA de l'élevage d'engraissement**.

Enfin, un **bordereau de pesée / classement** reprenant les informations concernant le lot de porc abattus est édité en 4 exemplaires : un pour l'éleveur, un pour le groupement de producteurs, un pour l'abattoir et un pour l'abatteur (usager). Un **ticket de pesée individuel** peut également être obtenu.

Marquage des carcasses :

Les carcasses sont présélectionnées par le technicien habilité par la CCE et l'ODG.

Pour effectuer sa présélection, le technicien se base sur le bon de livraison (provenance d'un élevage référencé, génétique du porc, âge du porc...) et sur les caractéristiques de la carcasse (poids chaud, TVM,).

Si la carcasse est conforme au présent cahier des charges, il y a apposition sur chaque demi-carcasse d'une **marque distinctive** à l'encre alimentaire. Cette marque sera définie annuellement par le Groupement Qualité dans une procédure.

Remarque : les motifs de non conformités, hormis ceux liés au non respect du cahier des charges, peuvent être les suivants : n° de TVA de l'élevage d'engraissement illisible ou absent, défaut de carcasse (épilation incomplète, hématomes, fractures...).

Marquage des carcasses :

Après ressuage, le technicien habilité par l'ODG à la demande du Groupement Qualité procède à l'apposition sur chaque demi-carcasse d'un **Certificat de Garantie de l'Origine** précisant les informations suivantes dans le respect des règles minimales concernant :

- marque commerciale,
- logo du Tirabuixo
- coordonnées de l'éleveur,
- lieu d'abattage,
- date d'abattage
- coordonnées de l'OP

5- Commercialisation / Conditions de mise en marché

Les partenaires commerciaux, boucheries traditionnelles et GMS, autorisés à vendre du porc fermier labellisé peuvent vendre soit uniquement du porc fermier labellisé provenant de fournisseurs référencés, soit plusieurs viandes.

Les viandes conformes au présent cahier des charges sont présentées de telle façon qu'il n'y ait aucune confusion entre les viandes de porc fermier Tirabuixo et les autres viandes.

En cas de vente simultanée de porc fermier labellisé et d'autres viandes, les partenaires commerciaux :

- séparent le porc Tirabuixo des autres viandes dans les frigos de stockage,
- tiennent à jour une comptabilité matière permettant de rapprocher les approvisionnements et les ventes de porcs fermiers labellisés.

Les viandes doivent être correctement identifiées par un Certificat de Garantie de l'Origine ou une étiquette UVC et être accompagnées d'un document commercial, facture ou bon de livraison.

Le Certificat de Garantie de l'Origine porte les mentions suivantes :

- marque commerciale,
- logo du Tirabuixo,
- coordonnées de l'éleveur,
- lieu d'abattage,
- date d'abattage
- coordonnées du Groupement Qualité,
-

L'étiquette UVC porte les mentions suivantes :

- coordonnées de la structure de découpe / conditionnement,
- numéro du lot de découpe,
- mention faisant référence,
- marque porc,
- coordonnées de l'ODG,

Le document commercial – facture ou bon de livraison – porte les mentions suivantes :

- n° de TVA de l'élevage d'engraissement,
- dénomination du produit (carcasse, morceau...),
- nombre de pièces,
- poids total livré,
- marque commerciale,
- destinataire.

Dans le cas où le point de vente ne s'approvisionne pas exclusivement en viande de porc fermier labellisé, un système de traçabilité et de gestion matière assurera une différenciation du double flux entre les viandes de porc fermier labellisé et les viandes de porc non identifiées.

Le boucher/charcutier/restaurateur sépare physiquement en chambre froide et en rayon les viandes de porc fermier labellisé. En cas de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur mettant en œuvre des viandes de porc non identifiées, le boucher / charcutier / restaurateur tient un registre des quantités fabriquées avec les factures de viande de porc non identifiées.

Ce dispositif doit également permettre pour chaque UVC l'identification du fournisseur et des matières premières correspondantes (jour de livraison par exemple).

Procédure de traçabilité

Étapes	Produits sortants	Identifiants		E
		Support	Nature	
1. Fabricants d'aliments	Sac et/ou vrac	Document commercial (facture, bon de livraison...) Étiquette/fiche technique des aliments simples et composés achetés.	Référencement des fabricants d'aliments Référencement des formules d'aliments.	Registre
4. Engraissement	Porcs charcutiers	Tatouage	N° de TVA de l'élevage d'engraissement.	Registre

Étapes	Produits sortants	Identifiants		E
		Support	Nature	
5. Abattage et ressuage	Carcasses	Marquage de la carcasse.	Marque de l'usager Stampille sanitaire Numéro d'abattage selon la norme NFV 46-011 Marque spécifique Certificat de Garantie d'Origine.	<i>Entrée</i> : réception données d'abattage n'est co des infor <i>Poste d</i> frappe d'engrai actualisé référence Le num enregistré le n° d d'engrai <i>Sortie</i> : b classement individuel
6. Découpe primaire	Pièces avec couenne.	Marquage sur la carcasse Étiquette.	Marque spécifique correspondant à la marque commerciale. N° de lot de découpe.	Pour ch les num chaque carcasse enregistré Dans d'appro extérieu d'agrém l'abattoir également correspo numéros Les n° correspo d'expédi

Étapes	Produits sortants	Identifiants		E
		Support	Nature	
7. Découpe secondaire	Pièces découennées, tranchées	Étiquette.	N° de lot de fabrication.	Pour ch numéros

	UVC			l'identifi de toute œuvre so
▪ En Boucherie, charcuterie	Viande fraîche.	Pique prix PLV Etiquette poids/prix.		Registre matières