

## /// ENVIRONNEMENT

### LA MÉTHANISATION, UN PROCÉDÉ VERTUEUX DE TRAITEMENT DES DÉCHETS

La méthanisation est un processus biologique naturel par lequel, grâce à la dégradation de la matière organique contenue dans divers sous-produits, déchets et effluents d'élevage, on produit une énergie naturelle : le méthane ou biogaz.

Ce procédé conduit à la production d'énergie renouvelable et participe au traitement de certains déchets et effluents dont il permet également de maîtriser l'odeur. Il séduit de plus en plus d'éleveurs : fin 2012, on dénombrait en France, sur les 300 sites produisant du biogaz, 90 installations « à la ferme », c'est-à-dire mises en place par un

agriculteur ou un groupement d'agriculteurs, dont 10% environ dans des exploitations porcines.

Le gouvernement a présenté en mars 2013, le plan EMEA (Energie, Méthanisation, Autonomisation, Azote), destiné à soutenir le déploiement de la méthanisation à la ferme. Pour les exploitations porcines, le développement de ce processus présente un double avantage : la méthanisation leur permet d'être autonome en production de chaleur et répond à la problématique des nuisances olfactives.

## /// ÉVÈNEMENT

### LEPORC.COM FAIT PEAU NEUVE

Pédagogie et transparence au service des consommateurs : c'est le crédo du nouveau site leporc.com qui revêt des habits neufs pour mieux servir les internautes.

Vidéos, photos, animations leur permettront de mieux comprendre les spécificités de l'élevage des porcs, de l'alimentation aux soins, en passant par les normes de confort. Ils pourront aussi découvrir le quotidien des éleveurs à travers des témoignages, appréhender la maîtrise de la sécurité sanitaire dans la filière porcine et savoir pourquoi l'élevage des porcs rime avec respect de l'environnement.

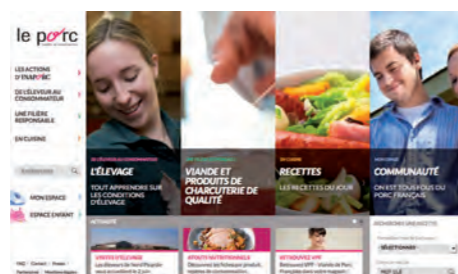
L'interprofession n'aura plus de secret pour eux grâce à la rubrique consacrée au rôle d'Inaporc et aux actualités professionnelles de la filière.

Les gastronomes ne seront pas en reste : trucs et astuces, recettes, conseils de

blogueurs culinaires leur confirmeront que « tout est bon dans le cochon ».

Quant aux enfants, ils seront incollables sur le cochon grâce à leur ami Jean Bombeur qu'ils retrouveront dans un espace dédié.

Pour tout connaître sur la filière porcine française et ses produits : rendez-vous sur leporc.com nouvelle formule !



## LE VRAI-FAUX

### ◆ Les cochons sont des animaux sales

**FAUX** Cette réputation usurpée vient de leur propension à se rouler dans la boue pour se rafraîchir lorsqu'il fait chaud. Les cochons apprennent la propreté dès les premiers jours de leur vie. Dans les élevages, ils grandissent dans des conditions d'hygiène rigoureuses.

### ◆ L'étiquetage de l'origine est obligatoire pour la viande de porc et les charcuteries

**FAUX** L'étiquetage de l'origine de la viande de porc repose uniquement sur une base de volontariat : c'est une initiative des professionnels de la filière (accord interprofessionnel de 2010). Un tel étiquetage n'est aujourd'hui obligatoire que pour les fruits et légumes, le miel, l'huile d'olive, les produits de la mer et la viande bovine.

### ◆ 95% des élevages français sont engagés dans la démarche VPF

**VRAI** Le logo VPF assure de l'origine française des viandes de porc et des produits qui en sont issus. A tous les maillons de la filière, les entreprises sont engagées, référencées et contrôlées sur le respect du cahier des charges.

# INAPORC

newsmag presse n°3 - juillet 2013

## EDITO Guillaume Roué, Président d'INAPORC



La crise de la viande de cheval du début d'année a de nouveau fait souffler un vent de doute sur les denrées agroalimentaires. Elle a mis en lumière l'importance de la traçabilité, de la sécurité sanitaire et de l'identification de l'origine des produits. Les efforts mis en œuvre pour garantir au mieux la sécurité sanitaire de nos produits ne datent pas d'hier : ils engagent aussi bien les entreprises que les pouvoirs publics chargés des contrôles. Toutes ces démarches sont indispensables pour rassurer le consommateur et pouvoir agir en cas de problème.

Cette crise a également mis en lumière des circuits de commercialisation très longs et impliquant plusieurs pays. En tant qu'acteurs de la filière porcine française, nous avons fin 2010 décidé d'un accord volontaire pour que les entreprises indiquent sur les barquettes de viande et de produits de charcuteries l'origine de la viande. Ce souci de transparence auprès du consommateur ne peut relever jusqu'à présent que du volontariat car c'est à Bruxelles que se décident les réglementations concernant l'étiquetage de l'origine des produits. La discussion est d'ailleurs en cours entre les Etats membres en ce moment-même. A défaut d'une réglementation européenne ferme sur l'étiquetage du pays d'origine, beaucoup de professionnels français appellent le gouvernement français à légiférer en la matière. Si l'épisode de la viande de cheval pouvait avoir un seul mérite, c'est celui de mobiliser sur la nécessité d'un étiquetage clair de l'origine nationale des viandes, aussi bien sous forme de viande fraîche que de produit de charcuterie.

## LE CHIFFRE

# 60%

C'est la part de marché, en volume et valeur, des viandes et charcuteries respectant l'accord interprofessionnel d'étiquetage volontaire de l'origine de la viande porcine.

# Tout est bon...

◆ À LA UNE : DE L'ÉLEVAGE AU PANIER, UN PARCOURS BIEN TRACÉ ! P. 1-2  
◆ CÔTÉ CONSO P. 3 ◆ ENVIRONNEMENT P. 4 ◆ ÉVÈNEMENT P. 4



## /// À LA UNE

# DE L'ÉLEVAGE AU PANIER : UN PARCOURS BIEN TRACÉ !

Les côtes de porc ou la barquette de jambon que vous venez d'acheter chez le boucher ou au supermarché ont traversé plusieurs étapes avant d'atterrir dans votre panier. A chaque stade de ce voyage, des informations auront été recueillies et enregistrées, vous assurant ainsi une garantie de sécurité alimentaire optimale.

La filière porcine forme une chaîne composée de 5 maillons : l'alimentation animale, l'élevage, l'abattage et la découpe, la transformation et la distribution. Chaque maillon est responsable du produit qu'il reçoit, de celui qu'il expédie et communique ses informations au suivant. Ce transfert d'informations continu constitue une chaîne d'information ininterrompue tout au long de la filière. Il permet par exemple de remonter à la source d'un incident sanitaire éventuel et de résoudre le problème. Sans oublier de protéger les consommateurs en rappelant, en cas de besoin, l'ensemble

des produits qui sont concernés ou peuvent l'être.

### Une alimentation strictement contrôlée

Chaque éleveur adapte l'alimentation de ses animaux pour répondre à leurs besoins spécifiques. Ces aliments peuvent être fabriqués à la ferme ou fournis par les industriels de l'alimentation animale, qui ont mis en place un système de traçabilité et de contrôle rigoureux. Outre les 900 000 analyses d'échantillons effectuées par an, les informations collectées permettent de suivre les aliments et de savoir quel type et quel lot ont été utilisés dans un élevage donné. Un échantillon de chaque lot est prélevé et conservé pendant six mois. Sur une période donnée et un groupe d'animaux identifiés, il est non seulement possible de connaître le lieu et la date de fabrication mais également de remonter aux matières premières entrant dans la composition de l'aliment, leur

## CONTACT PRESSE : INAPORC

Didier DELZESCAUX et Rachel RIVIERE - Tél. : 01 44 93 60 00

## QU'EST-CE QU'INAPORC ?

L'interprofession porcine INAPORC rassemble les différents métiers de la filière porcine française : fabricants d'alimentation animale, éleveurs, abatteurs, découpeurs, charcutiers et salaisonniers, distributeurs (grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective). Sa mission est de défendre les intérêts de la filière porcine française et de mettre en œuvre des actions collectives. Dans ce cadre, INAPORC a pour objectif de promouvoir la viande de porc et les produits de charcuterie ainsi que le professionnalisme des acteurs de la filière porcine française. Ses domaines d'intervention sont notamment la communication, la recherche développement, l'export, la gestion des risques, le sanitaire, l'identification et la traçabilité.

♦♦♦ origine et les résultats des contrôles de qualité (analyses...).

**Des cochons suivis à la trace**

Vous vous êtes certainement posé la question : avant de finir en jambon, d'où vient cette viande, quel a été son parcours ? Sachez que toute son histoire peut être facilement retracée. En effet, au sein de l'élevage où ils grandissent, tous les porcs reçoivent un numéro d'identification unique qui est tatoué sur leur épaule. Il comporte les lettres FR (pour France) ainsi que le numéro du département et les trois lettres ou chiffres permettant d'identifier l'élevage dont il provient. Côté administratif, l'éleveur tient un registre d'élevage où sont enregistrés notamment tous les déplacements des animaux. Lorsque l'animal quitte l'élevage pour un autre ou pour aller vers l'abattoir, l'information est enregistrée dans une base de données informatiques conservée pendant 5 ans.

**De l'abattoir...**

A l'issue de leur croissance, les animaux sont envoyés dans l'un des 218 abattoirs agréés par les services vétérinaires. L'identité de l'animal est vérifiée dès son arrivée. Un numéro correspondant à l'abattoir et à l'année est apposé sur les quatre pièces

principales de la carcasse : jambon, épaule, longe et poitrine. Avant et après l'abattage, le vétérinaire des services du ministère de l'Agriculture présent en permanence à l'abattoir, contrôle les porcs et si une anomalie est détectée, la carcasse est immédiatement retirée de la chaîne alimentaire. Les demi-carcasses reconnues propres à la consommation humaine partent à l'atelier de découpe avec une marque de salubrité attestant du respect des normes d'hygiène par l'établissement.

**... à l'atelier de découpe**

Les demi-carcasses sont alors détaillées en quartiers, sur lesquels sont apposés un numéro de découpe. Si la viande doit être commercialisée sous forme de viande fraîche, une seconde découpe est alors réalisée. Les produits sont conditionnés et étiquetés avant de rejoindre les magasins.

**Viande fraîche ou transformée : des parcours différents**

Si le quart de la production porcine est commercialisée sous forme de viande fraîche, les trois quarts sont destinés à être transformés en saucisson, rillettes... ou en jambon. Ce sont alors des entreprises de charcuterie-salaison agréées par les services vétérinaires ou des artisans qui se chargent

de sa transformation.

A la livraison chez l'artisan ou l'entreprise de transformation, abattoir et atelier de découpe transmettent les informations sur la traçabilité. Des analyses d'échantillons ainsi que des prélèvements microbiologiques sont effectués. La viande est enregistrée dès son arrivée ainsi que tous les composants nécessaires à la confection de chaque recette. Un numéro de lot est attribué à chaque fabrication. L'ensemble des informations concernant ce lot est transmis au fil du processus de fabrication jusqu'au produit final, auquel est également attribué un numéro de lot.

**Artisan ou supermarché : tous égaux devant l'information**

Boucher, Charcutier de quartier ou grande surface, chacun a ses habitudes d'achat. Dans les grandes surfaces, le consommateur peut lire sur les produits emballés le numéro de lot et les numéros d'agrément des établissements d'abattage-découpe ou de transformation correspondants (l'estampille sanitaire). Côté distribution traditionnelle ou pour les produits vendus à la coupe, les professionnels tiennent ces informations à la disposition de leurs clients.

**/// 3 QUESTIONS À...**



Didier Delzescaux  
DIRECTEUR D'INAPORC

important pour les consommateurs, après le prix et la qualité. L'étiquetage de l'origine est donc un moyen de leur apporter plus de transparence.

**◆ Quelle est la différence entre la traçabilité et l'étiquetage de l'origine ?**

Ce sont deux procédures à ne pas confondre. Historiquement, la traçabilité est une information donnée d'un maillon de la filière à l'autre. De l'élevage jusqu'au produit fini, elle permet de faire circuler l'information d'un bout à l'autre de la chaîne et de faire face à des gestions de crise sanitaire ou de retrait de produit. L'étiquetage de l'origine a un autre objectif, il permet d'identifier l'origine d'une viande de porc (le pays où est né, élevé, abattu et découpé le porc) ou d'un produit en contenant plus de 50%, qu'elle soit française ou non. L'origine du produit est un critère de sélection

**◆ L'étiquetage de l'origine est-il obligatoire ?**

Les réglementations européennes et françaises ne permettent pas de rendre cet étiquetage obligatoire pour les porcs, alors qu'il l'est pour les bovins. Néanmoins, les professionnels de la filière porcine ont pris l'initiative, en 2010, d'un accord interprofessionnel sur l'étiquetage de l'origine, conclu sur des bases volontaires. Ses modalités d'application sont simples, tous les produits indiquent le pays ou l'aire de production : « Nationale » quand la provenance est unique (ex : origine France ou Espagne), « Union européenne » (UE) quand la provenance peut être de plusieurs pays européens.

Pour les produits transformés, « Origine France » indique que les produits ont été transformés en France à partir d'une viande française. L'indication « Fabriqué » ou « Transformé en France » doit être complétée de la mention de l'origine de la viande.

**◆ Qu'y a-t-il derrière le logo VPF (Viande de Porc Française) ?**

La démarche VPF correspond à un cahier des charges sur lequel s'engage chacun des maillons de la filière porcine en matière de traçabilité de l'origine française. Les entreprises sont référencées et régulièrement contrôlées. Par ailleurs, le logo VPF est le moyen privilégié pour indiquer aux consommateurs l'origine française des produits qui portent ce logo, depuis la viande jusqu'à sa découpe et sa transformation. Au-delà de la traçabilité, l'origine française est également porteuse du savoir-faire français, du respect de règles sanitaires et environnementales très strictes et du fait que tous les salariés de la filière porcine sont payés décemment, à la différence d'autres pays européens.

**/// CÔTÉ CONSO**

**SAVEZ-VOUS LIRE UNE ÉTIQUETTE ?**

Bien souvent, notre regard ne s'arrête que sur le prix, le poids et la date limite de consommation. Pourtant, ce simple petit rectangle de papier se révèle une mine d'informations !

**La mention de l'origine** est importante pour bon nombre de consommateurs. Instituée en vertu d'un accord basé sur le volontariat, elle permet de savoir si la viande de porc que vous vous apprêtez à acheter provient d'un animal né, élevé, abattu voire transformé dans le pays mentionné ou dans l'Union Européenne si la matière première provient de plusieurs pays.


**L'indication du numéro de lot de fabrication** est une mention indispensable sur les produits préemballés. Le « lot » est défini par le code de la consommation comme un ensemble d'unités de vente

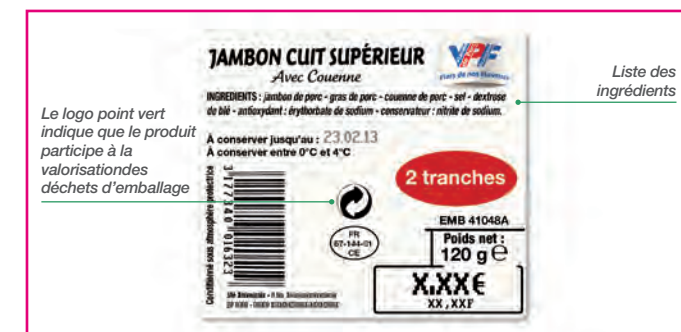
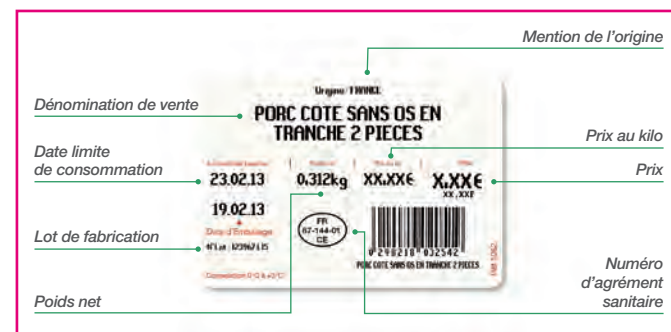
d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des mesures pratiquement identiques. Cette indication s'inscrit dans la démarche de traçabilité du produit. Le numéro de lot permettra de remonter la chaîne des informations et facilitera le retrait du marché de produits susceptibles de présenter un risque.

**Le numéro d'agrément sanitaire** : il est obligatoire pour toutes les entreprises préparant, transformant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées en contenant. « FR » signifie France, la partie en chiffres du numéro est fractionnée en trois sections : les deux premiers chiffres indiquent le département dans lequel est implanté l'entreprise, les trois suivants permettent d'identifier la commune et les derniers constituent le numéro attribué à l'entreprise.

Les étiquettes des produits transformés contiennent des informations supplémentaires comme la liste des ingrédients.

**Le numéro « EMB »** est l'identifiant de l'établissement qui a conditionné le produit. Il est constitué des deux premières parties du numéro d'agrément sanitaire.

 Ce logo (ou logo point vert) indique que l'entreprise qui fabrique le produit emballé participe financièrement au programme de recyclage des emballages ménagers.



**/// ZOOM SUR...**

**L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL INAPORC SUR L'INDICATION DE L'ORIGINE DES VIANDES PORCINES**

Depuis la signature, en décembre 2010, de l'accord interprofessionnel sur l'étiquetage volontaire de l'origine, Inaporc a mis en place un dispositif de suivi de son application et de son évolution. Ce suivi est réalisé tous les six mois. Il couvre un panel de points de ventes choisis parmi 21 enseignes différentes appartenant à 10 groupes de distribution. Le suivi prend en compte, dans chaque

enseigne, toutes les références de produits à base de porc : viande fraîche et produits de charcuterie vendus en libre service. Cela regroupe les produits vendus en poids fixe ou en poids variable, dans tous les types d'enseignes : Marque Distributeur (MDD), Marque Nationale (MN) ou Premier Prix (PP). Les résultats donnent le nombre de références indiquant l'origine du produit. Pour les compléter et déterminer les valeurs (€)

et les volumes correspondants (tonnes et nombre d'UVC<sup>1</sup>), Inaporc a croisé ses données avec celles du panel Nielsen<sup>2</sup>.

Les résultats sur le suivi de l'étiquetage en décembre 2012 consolident les précédents :

- Le champ du suivi est passé de 4 500 à 5 800 produits.
- 41% des références respectent l'accord interprofessionnel volontaire sur l'étiquetage de l'origine.
- Tous produits confondus, les 40% des références qui indiquent l'origine représentent 60% des parts de marché en volume et en valeur.



<sup>1</sup> Unités de Ventes Consommateurs  
<sup>2</sup> Nielsen suit en permanence les ventes de produits aux consommateurs à partir des informations collectées dans 7 000 points de vente.