

Inventaire et caractéristiques des « groupements de qualité » porcins : labels, certification de conformité de produits, mode de production biologique

D. DE JUBÉCOURT (1), Stéphanie DE MONTZEY (2), C. DUTERTRE (3)

Institut Technique du Porc

(1) Pôle Économie - 34, boulevard de la Gare, 31500 Toulouse

(2) Pôle Qualité - B.P. 3, 35651 Le Rheu Cedex

(3) Pôle Techniques d'Élevage - B.P. 3, 35651 Le Rheu Cedex

Inventaire et caractéristiques des « groupements de qualité » porcins : labels, certification de conformité de produits, mode de production biologique

En 1999, on reconnaît en France 2600 élevages sous signes officiels de qualité pour une production de 3,8 millions de porcs, soit 16,5 % de la production nationale. Il existe 13 labels et 17 certifications de conformité pour la viande fraîche. Les signes de qualité sont mis en place par des structures collectives, les «groupements de qualité», eux-même contrôlés par 18 organismes certificateurs agréés. Les groupements de producteurs ont un rôle déterminant dans la mise en place des démarches qualité.

L'État a en charge la politique de qualité.

Inventory and characteristics of « Pig meat quality schemes » ; « labels », product quality guarantee and organic production

In 1999, 3.8 millions pigs, reared in 2 600 farms, were produced under official quality schemes in France. This represented 16.5% of the national production.

In France there are 13 different « labels » for premium quality pork and 17 quality assurance programs for fresh meat. The quality criteria used are established by specialized groups which are themselves controlled by 18 independent organizations, certified by the government.

The cooperatives play a key role in the development of the criteria used in these programs.

The government is responsible for the overall quality policy.

INTRODUCTION

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine sont, en France, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), le Label, la Certification de Conformité du Produit, la Certification du mode de production biologique et la dénomination «Montagne». Ils doivent en permanence offrir une qualité reconnaissable, montrer l'efficacité de la traçabilité tout au long de la filière, valoriser l'origine des productions et les savoir-faire traditionnels.

La mise en place d'un signe de qualité et d'origine permet le développement d'une filière autour d'un «groupement de qualité» rassemblant l'ensemble des partenaires. Elle permet aussi de constituer un segment de marché identifié et répondant à des attentes des consommateurs.

Les produits sous signes officiels de qualité et d'origine peuvent permettre aux producteurs de dégager une plus-value.

La filière porcine développe ses démarches sous signes officiels de qualité sur la base du volontariat qui répondent aux objectifs évoqués ci-dessus. Cette communication fait le point sur des signes de qualité en production porcine et leur organisation

1. LES SOURCES D'INFORMATION UTILISÉES

Les informations nécessaires à la connaissance des signes de qualité se situent à deux niveaux :

- une approche quantitative du nombre de labels homologués et de certifications agréées,
- une approche qualitative avec l'étude des éléments des cahiers des charges et des référentiels.

1.1. Nombre de signes de qualité

Les informations qui portent sur le nombre et les caractéristiques des labels et certifications : année d'homologation, organisme demandeur, type de produit, organisme certificateur et les données communiquées au consommateur sont fournis par la C.N.L.C., Commission Nationale des Labels et des Certifications, qui instruit les dossiers. Les informations obtenues portent sur l'état des labels et des certifications à la fin du mois de septembre 2000.

1.2. Nombre d'élevages impliqués et volumes de production

Le nombre d'élevages en label est fourni par le SYLAPOR (Syndicat des Labels Porcins), celui des élevages en agriculture biologique est fourni par l'Observatoire National de l'Agriculture Biologique à partir des déclarations faites par les éleveurs auprès des Directions Départementales de l'Agriculture et de la Forêt. Il n'existe pas au niveau national de données sur le nombre d'élevages en certification de conformité de produit ; ces données ont pu être obtenues par une enquête réalisée par l'I.T.P. début 2000, auprès des groupements de producteurs ayant des élevages en certifica-

tion. La même démarche a été faite pour les labels et confirme les données du SYLAPOR.

Le nombre d'élevages agréés en certification peut varier au cours d'une même année. Les audits de certification sont en général regroupés à certaines périodes, pour faciliter le travail des techniciens qualité.

Pour les certifications les plus récentes, le nombre d'élevages agréés s'accroît progressivement pendant un ou deux ans jusqu'à atteindre un optimum de 75 % à 80 % d'élevages audités et habilités.

1.3. Éléments du cahier des charges

Les cahiers des charges ont été analysés à partir de données bibliographiques (LE JOSSEC, 1995) complétées par des informations obtenues par enquête auprès des groupements de qualité. Les principaux éléments portent sur le type génétique des animaux, les modes de logement et d'alimentation, les conditions de préparation des animaux avant l'enlèvement.

Les enquêtes ont également permis de connaître les différents partenaires participant aux groupements de qualité.

2. LA PLACE DES SIGNES OFFICIELS

Les données sur les signes de qualité et d'origine en production porcine portent uniquement sur les labels, la certification de conformité de produit et le mode de production biologique. Il n'existe pas encore d'appellation d'origine contrôlée (AOC) se rapportant à la production porcine. Les rares démarches en cours ont à faire la preuve de leur lien au terroir. Le décret autorisant la dénomination «montagne» devrait aboutir et ce nouveau signe de qualité nécessitera la mise en place de cahiers des charges spécifiques par produit ; pour le porc ils existent déjà et sont en cours de révision.

2.1. Au niveau national

En 1999 (CERQUA, 1999), 256 000 porcs ont été labellisés pour un volume de 22 400 tonnes de carcasses. Cela représente 1 % de la production porcine française. En 10 ans, le nombre d'animaux labellisés a été multiplié par cinq.

L'Association des organismes certificateurs pour la promotion des systèmes de certification de produits du secteur agro-alimentaire (CEPRAL, 2000) indique qu'en 1999, 60 460 t de viande de porc certifiée, destinée à la consommation en frais, ont été commercialisées. Ce tonnage a doublé depuis 1997 et est trois fois plus élevé que celui des labels.

En nombre de têtes, une estimation réalisée par l'I.T.P., d'après les données des groupements de qualité, indique que 3 619 000 porcs ont été certifiés en 1999, soit près de 15 % de la production nationale. Ce chiffre devrait dépasser les cinq millions de porcs en 2001.

Selon l'Observatoire National de l'Agriculture Biologique (résultats 1999), la production de porcs biologiques s'est éle-

Tableau 1 - Importance quantitative des signes de qualité et d'origine dans les principales régions françaises en 1999

RÉGION	Nombre de producteurs	Nombre de porcs sous signe officiel de qualité	Production organisée en groupement dans la région %
Alsace	26	80 100	77
Bourgogne	57	149 000	70
Champagne-ardennes	34	130 000	70
Poitou-charentes	97	217 100	55
Aquitaine	334	330 000	54
Limousin	67	99 800	40
Centre	88	125 000	27
Midi-pyrénées	163	199 200	26
Picardie	18	60 000	25
Lorraine	53	28 000	25
Pays de la Loire	331	547 000	22
Haute-normandie	35	40 500	16
Bretagne	1138	2 165 300	15
Basse normandie	49	84 000	10
Auvergne	45	24 900	6
Rhône-alpes	28	7 200	3
Nord-pas de Calais	22	80 000	3
Franche-comte	34	2 500	2
Ensemble	2619	3 812 500	15

(Source : Groupements Qualité, Enquête I.T.P.)

vée à 37 648 têtes, en progression de 80 % par rapport à 1998, mais ne représente que 0,15 % de la production porcine nationale.

2.2. Dans les régions

Deux mille six cent dix neuf producteurs étaient engagés dans des signes officiels de qualité en 1999, produisant 3 817 500 animaux (tableau 1).

La Bretagne est la première région pour la production porcine sous signe de qualité. Elle détient 43 % des éleveurs et 57 % des porcs produits. Les certifications de conformité de produit y occupent la première place avec un millier d'éleveurs et 2 000 000 de porcs. Les deux labels rouges avec 80 éleveurs produisent 50 000 porcs. Le mode de production biologique y représente 40 % de la production française, soit 15 000 porcs biologiques en 1999.

En Pays de Loire, on retrouve les mêmes certifications qu'en Bretagne. Tous les groupements de producteurs de la région y participent. Les labels représentent 14 % de la production nationale. Le développement de la production de porcs biologiques se poursuit et repose surtout sur la filière ERCABIO démarrée en 1998.

Dans les régions de l'Est, Alsace et Champagne-Ardenne, le taux de pénétration des signes de qualité dépasse ou atteint 70 % de la production en groupements de producteurs et repose uniquement sur les certifications de conformité de produits.

La région Poitou-Charentes a développé très tôt, dès 1992, la première certification de conformité ; une seconde certification, obtenue en 1997 avec l'appui du groupe SOCOPA,

a permis à la région d'avoir plus de la moitié de sa production susceptible d'être certifiée.

En Aquitaine, ce sont d'abord les labels rouges, qui se sont développés, ils dépassent les 100 000 porcs produits/an. La certification de conformité de produit obtenue par le groupe FIPSO a renforcé la place des démarches qualité qui concernent 54 % de la production régionale des groupements. Avec l'obtention de l'IGP Jambon de Bayonne, la totalité des élevages de la région peut se prévaloir d'un signe de qualité.

Le Limousin, avec 40 % de sa production régionale sous signe de qualité, présente la particularité d'avoir basé toute sa démarche sur le développement du Label Porc du Limousin bénéficiaire depuis 1997 d'une IGP.

Dans les régions Rhône-Alpes et Auvergne, les données ne tiennent pas compte des élevages engagés dans la démarche Filière qualité Carrefour, dont le dossier de certification est en cours d'instruction. En Franche-Comté, Nord-Pas de Calais et Picardie, les démarches qualité sont en phase de démarrage.

Les régions n'ayant pas de groupements de producteurs avec des signes officiels de qualité ont mis en place des marques commerciales ou des démarches de certification des exploitations basées sur le référentiel Agri-Confiance mis en place par la CFCA (Confédération Française des Coopératives Agricoles).

3. LES LABELS EN PRODUCTION PORCINE

En 2000, 13 labels sont homologués pour la production porcine et 11 d'entre eux ont obtenu leur agrément entre 1987 et 1991. A cette période, en particulier dans les régions de

faible densité porcine, le label a été considéré comme un moyen de maintenir une production différente de la production standard et plus rémunératrice. Les premiers labels (Porc Fermier Normand, Porc Fermier d'Argoat) se sont inspirés des démarches des labels avicoles.

La filière label regroupe 730 éleveurs, 36 groupements de producteurs, 50 fabricants d'aliments, 35 abatteurs, 154 découpeurs et grossistes et 1550 points de vente (CERQUA, 1999).

3.1. Les divers types de labels

3.1.1. Les modes d'élevage

Les conditions de production des porcs labels sont variables en fonction des cahiers des charges de chaque label. En ce qui concerne les modes d'élevage, il en existe deux, les labels en claustration et les labels «fermiers».

Les labels en claustration s'appliquent à un élevage en bâtiment dans lequel les porcs disposent de 0,8 m² de surface au lieu de 0,6 m² en production standard.

Quatre labels appartiennent à cette catégorie : le Porc au Grain du Sud-Ouest, le Porc du Limousin, le Porc des Ardennes et le Porc de Franche-Comté. Leurs éleveurs sont presque exclusivement des naisseurs-engraisseurs d'une taille moyenne voisine de 95 truies présentes. La majorité d'entre eux fabriquent leurs aliments à la ferme. Ces labels avec 101 000 porcs labellisés représentent 40 % de la production porcine sous ce signe de qualité.

L'avenir de ces labels est incertain. En effet, la nouvelle notice technique «label» (en cours d'élaboration à la date de rédaction de notre communication) n'autorise plus les labels en bâtiments. Ceux qui existent peuvent se maintenir mais devront tenir compte des nouvelles conditions d'amélioration du bien-être des animaux, avec des surfaces par porc plus élevées. La capacité des éleveurs à réaliser les investissements nécessaires sera déterminante pour le maintien de ce type de production.

Les neuf autres **labels** sont du type «**élevage fermier**». En France la notion d'élevage fermier s'applique exclusive-

ment aux élevages en label. En production porcine, l'utilisation du terme «fermier» correspond à trois façons d'élever les animaux. La première possibilité consiste à engraisser les porcs dans un bâtiment paillé ouvert sur l'extérieur où l'animal dispose de 2,6 m² de surface. La seconde possibilité consiste à engraisser l'animal en plein-air avec un parcours de 50 m². Enfin on peut engraisser les porcs en plein air intégral, le parcours étant alors de 250 m² par animal.

Deux labels élèvent les porcs en plein air. Il s'agit du Porc Fermier d'Auvergne et du Porc Fermier du Sud-Ouest. Les autres labels «porc fermier» présentent à la fois des élevages semi-plein air et des élevages avec parcours.

Les porcs labels élevés en plein air sont presque exclusivement issus d'élevages engraisseurs ou post-sevrageurs-engraisseurs. Leur taille correspond à la production annuelle de 650 à 700 porcs. Un tiers des porcs labels est engraisé en plein air. Ce type d'élevage constitue souvent une production complémentaire sur l'exploitation ; l'alimentation est toujours achetée à l'extérieur.

Les autres porcs fermiers élevés en semi-plein air, avec 50 m² de parcours, représentent également un tiers des porcs labels. Les exploitations de ce type élèvent entre 800 et 900 porcs/an. La taille des salles d'engraissement y est limitée ; elle varie selon les labels de 100 à 250 animaux par salle.

3.1.2. Les labels régionaux

Il existe en France quatre labels régionaux : Ardennes de France, Nord-Pas de Calais, Franche-Comté et Savoie. Ces labels régionaux pourront continuer leur développement et leur promotion jusqu'en janvier 2002. Au delà, ils devront demander une IGP, car un produit sous signe officiel de qualité ne peut faire référence à une origine géographique qu'en bénéficiant d'une IGP.

3.1.3. Les labels avec IGP

En production porcine, les labels Porc de Normandie, Porc de la Sarthe, Porc du Limousin et Porc de Vendée ont obtenu une protection communautaire de leur nom géographique sous forme d'une Indication Géographique Protégée (IGP) accordée par le règlement CE n° 2325/97 du 24 novembre

Tableau 2 - Les intervenants de la Filière Label Porc

Numéro du label	Nom du label	Groupement qualité	Organisme certificateur
LA 21.87	Porc Fermier Normand (IGP)	SYVOR (27)	QUALINORM (14)
LA 18.88	Porc des Ardennes	ASS. ARDENNES (08)	A. F.Certification (08)
LA 19.88	Porc Fermier du Sud-Ouest	ASS. PROD. FERMIERS DU SUD-OUEST (64)	QUALISUD (40)
LA 20.88	Porc Fermier Argoat	FERMIERS D'ARGOAT (22)	CERTI-FRANCE (35)
LA 04.89	Porc au Grain du Sud-Ouest	INPAQ (64)	CERTISUD (64)
LA 05.89	Porc Fermier de la Sarthe (IGP)	LPS (72)	QUALI-OUEST (72)
LA 09.89	Porc Fermier d'Auvergne	APPC (03)	AUCERT (63)
LA 21.89	Porc Fermier de Bretagne	ASS. PORC TRADITION BRETAGNE (35)	CERTI-FRANCE (35)
LA 16.90	Porc Fermier du Limousin (IGP)	SUA QUALITÉ CRAL (87)	CERTILIM (87)
LA 17.90	Porc du Limousin (IGP)	SUA QUALITÉ CRAL (87)	CERTILIM (87)
LA 08.91	Porc Fermier de Vendée (IGP)	ASS. QUALIPORC (85)	ACLAVE (85)
LA 16.98	Porc de Franche-Comté	GIE PORC JURA COMTOIS (25)	ABCYS (71)
LA 05.99	Porc Fermier du Mistral	GPT QUALITÉ PORC FERMIER DU MISTRAL (69)	ULASE (26)

(Source : CERQUA-SYLAPORC)

1997. Pour ces quatre labels, le lien avec l'origine géographique repose sur les caractéristiques traditionnelles d'élevage de la région ou du département et sur une réputation historique importante ainsi que sur l'existence de spécialités de charcuteries traditionnelles locales : rillettes du Mans et de la Sarthe, jambon de Vendée.

4. LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ

La certification de conformité de produit (CCP) a été mise en place en 1990 pour garantir une qualité régulière et distincte d'un produit courant. Elle atteste que le produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles fixées dans un cahier des charges.

4.1. Les différentes certifications de conformité en production porcine

En porc, la certification de conformité de produit concerne la viande fraîche et les produits de charcuterie-salaison.

Il existe, en septembre 2000, 17 certifications de conformité de produit en viande fraîche de porc. La première homologation date de 1992. En 1997, six certifications de conformité de produit ont été validées. Depuis, le rythme s'est

ralenti, avec aucune certification en 1999 et deux en 2000. Onze entreprises regroupant la plupart des grands fabricants ont obtenu la certification de conformité produit pour le jambon cuit. Ils respectent des critères définis dans la norme NF 40100.

Le Jambon de Bayonne sous certification de conformité de produit est fabriqué par 90 opérateurs du Bassin de l'Adour (Source : Consortium du Jambon de Bayonne). Ce produit bénéficie au niveau européen d'une Indication Géographique Protégée (IGP), règlement CE n° 2139/98 du 6 octobre 1998. L'IGP porte sur la zone de transformation, la zone de production étant plus large.

4.2. Les organismes demandeurs de la certification de conformité de produit «viande fraîche»

Sur les dix sept certifications de conformité homologuées, treize émanent de groupements de producteurs ou d'unions de groupements. Quatre viennent de l'aval, dont trois pour le groupe SOCOPA (Socopa Porc, Socopa Normandie, Socopa Sud-Loire). Très souvent un partenariat existe avec les distributeurs. C'est le cas avec Carrefour, pour la COOPERL-HUNAUDAYE, FIPSO et l'ARPPC et Intermarché pour le groupe ARCA.

Tableau 3 - Les certifications de conformité du produit viande fraîche de porc

N° d'homologation	Organismes demandeurs	Organisme certificateur	Marques utilisées
CC 06/92	ARPPC (86)	SGS ICS (94)	Porc de la Frairie
CC 01/93	FIPSO SA (65)	SGS ICS (94)	Porfin des Pyrénées Porc du Rouergue
CC 25/94	L.Q.V. (54)	SGS ICS (94)	Porc de Lorraine
CC 07/95	APCT (45)	SGS ICS (94)	Porc Val de France Charlemagne
CC 28/95 CC 11/96 CC 31/96	BEVIFRANC (25) SICA APS (12) COOPERL-HUNAUDAYE (22)	FRANCERT (25) QUALISUD (40) SGS ICS (94)	Porc Comtois Petit Lait Saveur Gourmande Viande Fraîche COOPERL
CC 37/97	GAPP (64)	CERTISUD (64)	Porgou Porc d'Artagnan
CC 46/97	SOCOPA PORC (53)	BVQI France (92)	Viande de Porc Tracée
CC 48/97	SOCOPA NORMANDIE (76)	QUALITE FRANCE (75)	Viande de Porc Tracée
CC 59/97	COPVIAL (67)	CERTIQUAL (67)	Porc Bürehof
C 66/97	FERMIERS DE L'ERVE (53)	AVICERT (76)	Nourrain Suzannet
CC 78/97	CAVAC (85)	CERTIFRANCE (35)	Porc Gourmand
CC 09.98	ARCA (35)	CERTISUD (64)	Louis d'Armel
CC 10/98	ELEVEURS FLANDRES ARTOIS (62)	ASS. QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS (59)	Porc des Beffrois
CC 38/98	COBEVIAL (80)	ASS. QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS (59)	Porc du Bocage
CC 64/98	A.I.M. (50)	AVICERT (76)	Porc du Moulin Cochon du Meunier

L'organisme demandeur établit le référentiel technique de la CCP. Il définit les spécifications relatives au produit, les règles de production, d'élaboration, de transformation et de commercialisation ainsi que les modalités de maîtrise et de contrôle de la conformité des produits. Le référentiel doit faire référence à la norme AFNOR, viande fraîche NF V 46004 en cours de révision.

4.3. Les organismes certificateurs

Dix organismes certificateurs agréés et accrédités vérifient et contrôlent l'application du référentiel de la CCP. A lui seul, l'organisme SGS.ICS (marque de certification QUALICERT) contrôle cinq organismes. En général, l'organisme certificateur contrôle chaque année 10 % des élevages de chaque groupement qualité (tableau 3, p 67).

4.4. Les caractéristiques communiquées au consommateur

La nature des caractéristiques certifiées communiquées au consommateur figure sur l'étiquette du produit certifié, ainsi que le nom de l'organisme certificateur. Les caractéristiques portent sur :

- L'alimentation : la mention la plus courante indique les matières premières utilisées ainsi que le taux d'incorporation des céréales.
- La traçabilité : la mention indique « animaux identifiés et suivis de l'élevage au point de vente ».
- D'autres caractéristiques indiquent un traitement spécifique des carcasses à l'abattage.

L'emballage des viandes certifiées peut comporter le logo Atout Qualité Certifié ou le logo Critères Qualité Certifiés.

5. LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

5.1. Le cahier des charges

La certification en mode de production biologique est reconnue officiellement en France depuis 1980. Un cahier des charges pour la production de porcs biologiques existait depuis 1996. Il a été remplacé par un nouveau cahier des charges homologué par arrêté du 28 août 2000 qui définit les modalités d'application et complète les dispositions du règlement européen du 19 juillet 1999.

La France a adopté des règles plus strictes que le règlement européen sur deux points importants :

- le lien au sol : une exploitation biologique doit couvrir au moins 40 % des besoins alimentaires de l'atelier porcin en équivalent matière sèche ;
- la taille des élevages est limitée à 1500 porcs/an ou à 200 truies présentes ou à leur équivalent pour un élevage naisseur-engraisseur.

5.2. L'identification des produits biologiques

L'étiquette du produit animal et d'origine animale comporte :

- la mention « issu de l'agriculture biologique » pour les produits biologiques à plus de 95 %

- le nom de l'organisme certificateur
- le logo « agriculture biologique » à titre facultatif.

5.3. Les organismes gestionnaires

Il s'agit de structures collectives qui sont le pendant des groupements de qualité en label et certification de conformité de produits.

Il existe deux sortes d'organismes gestionnaires : les Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB), regroupant des agriculteurs biologiques installés depuis longtemps en produits biologiques ; ils ont souvent plusieurs productions, les élevages porcs y sont de petite taille ; la commercialisation se fait en vente directe.

Plus récemment, depuis 1996, des groupements de producteurs conventionnels ont mis en place une section porcine biologique. Tous ces groupements développent à côté de l'agriculture biologique un ensemble de signes de qualité : label, certification, marque.

Parmi eux, deux groupes sont bien structurés. ERCABIO, en Pays de Loire (filiale du groupe ARCA et de la SARL des Fermiers de l'Erve), regroupe 25 éleveurs biologiques et produit 15 000 porcs/an, l'objectif étant d'arriver à 25 000 porcs/an.

Les abattoirs SOVIBA, qui abattent et découpent les porcs d'ERCABIO, produisent une gamme de porc biologique frais en UVC. Les longes sont distribuées aux GMS ; les autres pièces de la carcasse sont vendues à des salaisonnières.

Le second groupe, constitué par 4 groupements de producteurs des régions Centre et Bourgogne regroupés dans l'Association des Porcs Charcutiers Traditionnels (APCT), compte 13 éleveurs biologiques pour une production de 100 porcs/semaine et un objectif de production de 10 000 porcs/an. Les porcs sont abattus et commercialisés par Orléans-Viandes, qui commercialise de la viande fraîche et des produits transformés biologiques à destination de la grande distribution.

La plus grosse difficulté pour la production biologique est de trouver des fabricants d'aliments biologiques et des matières premières biologiques. Il existe un gros déficit français en oléoprotéagineux d'origine biologique qui constitue un frein majeur au développement des élevages biologiques. Le second frein étant le coût des investissements lié au respect du cahier des charges en matière de logement.

CONCLUSION

Les démarches de qualité et d'origine sont toutes de type collectif, ce qui garantit l'implication de tous les acteurs de la filière et renforce leur crédibilité face aux consommateurs.

L'État a en charge la politique de qualité au travers des instances responsables de l'instruction et du suivi des dossiers ainsi que de la validation des cahiers des charges. Il agréé et contrôle l'activité des organismes certificateurs.

La nouvelle notice technique produit charcuterie-salaison «label rouge» ferait obligation aux transformateurs de se préparer à n'acheter que des porcs labellisés ou certifiés pour la fabrication de charcuteries-salaisons. Cette disposition, si elle entre en application, devrait permettre un développement important du label rouge en production porcine.

La certification de conformité du produit, compte tenu de son taux de pénétration en particulier en Bretagne, devrait progressivement s'étendre à une part de plus en plus importante de la production. En septembre 2000, neuf

demandes de certification sont en cours d'instruction, dont certaines émanent d'opérateurs importants : OLYMPIG, GAD et CARREFOUR.

Les besoins actuels des consommateurs de la grande distribution en porcs biologiques permettent un développement raisonnable de cette production dans le cadre de filières organisées maîtrisant l'approvisionnement en aliment biologique et à condition que les prix de valorisation de la carcasse permettent de couvrir des coûts de production deux fois plus élevés qu'en production classique.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- CERQUA, 1999. Bilan économique 1998 du Label Rouge, des Labels régionaux et des certifications de conformité avec IGP. CERQUA Éd. Paris, 37 pp.
- CEPRAL, 2000. Dossier de presse 2000. CEPRAL, Éd. Paris, 17 pp.
- Observatoire National de l'Agriculture Biologique, 2000. Résultats 1999. A.P.C.A. Éd. Paris, 89 pp.
- LE JOSSEC P., 1998. Les porcs alternatifs - Intérêt d'une diversification vers des porcs fermiers, biologiques, labels et lourds. I.T.P. Éd. Paris, 119 pp.