

LES SIGNES DE QUALITÉ SE DÉVELOPPENT

Plus de 80% des porcs sont aujourd'hui produits sous signes de qualité. Mais contrairement aux autres espèces, les labels de qualité supérieure n'ont pas véritablement décollé pour la viande fraîche de porc. Ils ne sont pas jugés assez différents d'une production standard qui a beaucoup progressé depuis 30 ans. Tous les signes de qualité attestent au moins de l'origine du produit et de sa traçabilité. Certains vont plus loin pour garantir un mode de production.

Les labels rouges occupent une place croissante en charcuterie, sans liaison à ce jour avec les labels pour la viande fraîche.

Après les crises de l'ESB et de la dioxine, le consommateur demande de plus en plus de garanties sur les viandes. Les initiatives d'identification et de traçabilité mises en place par les filières porcines au cours des dix dernières années veulent y répondre.

En 2001, la France compte 70 démarches de qualité pour la production porcine, dont la moitié sous signes officiels : Label Rouge (13 homologués), Certifications de conformité de produits (CCP, 20 agréées), production biologique. A l'exception de cette dernière, les démarches de qualité sont collectives. 80% des groupements de producteurs sont concernés par une ou plusieurs démarches. En Label Rouge, l'initiative revient toujours à un groupe d'éleveurs. A l'inverse, la certification de conformité de produit associe souvent l'amont de la

filière (aliment, production et abatteur) à ses clients (charcuterie-salaison et grande distribution), souvent à l'origine de la demande. L'application des cahiers des charges pour les signes officiels de qualité est contrôlée par un organisme certificateur indépendant.

Bios et Labels plafonnent

Le porc Bio reste marginal, à 0,2% de la production nationale. Mais son volume a triplé au cours des trois dernières années et la demande, en fort accroissement, est mal satisfaite.

Le Label Rouge plafonne en porc frais : 25 000 tonnes de viande ont été labellisées en 2000, soit 1,2% de la production française. Ce taux est le plus bas de toutes les viandes de boucherie (2,0% de son marché pour le bœuf, et 5,5% pour l'agneau). Il est notablement plus faible que celui de la volaille, vendue à 30% sous Label Rouge fermier. Malgré la notoriété du Label Rouge, le consommateur a du mal à percevoir un écart qualitatif et gustatif qui le distinguerait du porc standard et justifierait son prix plus élevé. Une nouvelle notice technique du label (cahier des charges minimal) va entrer en application prochainement, destinée à rehausser la différenciation du produit. Mais ses effets ne se feront pas sentir avant 2 ou 3 ans. A terme, le SYLAPORC (Syndicat des labels porcins) vise 5% de la production nationale de porcs. La mention d'origine associée à un signe officiel de qualité nécessite l'obtention d'une Indication Géographique Protégée (IGP), déjà obtenue ou en cours d'obtention pour certains Labels Rouges. L'appellation "Porc de Montagne" est régie par un décret de décembre

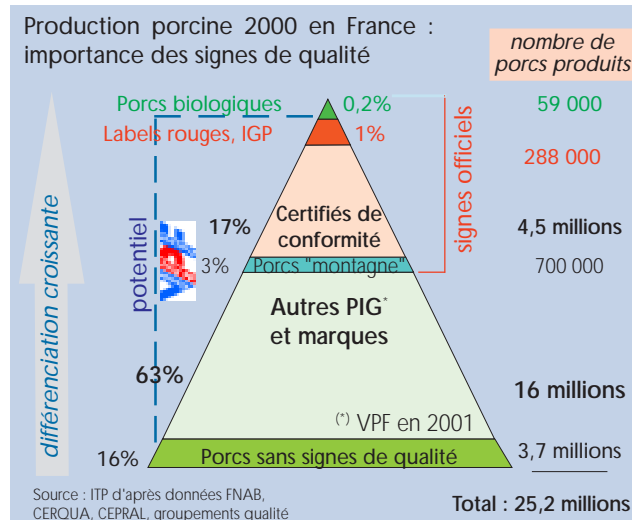
2000 ; elle avoisine 700 000 porcs (soit 3% du total français).

L'essor des certifications

Réellement démarrées à partir de 1997, les certifications prennent de l'ampleur : 4,5 millions de porcs certifiés ont été produits en 2000. Aujourd'hui, 20 CCP sont validées en production porcine, une dizaine d'autres sont en attente. En 2003, plus de 10 millions de porcs devraient être produits sous CCP, soit 40% de la production. La démarche de certification est souple. Elle informe le consommateur sur l'origine et les caractéristiques du produit, certifiées par le groupement de qualité. La CCP s'impose de plus en plus comme un standard. La viande de cochon, très prisée pour certaines fabrications, devrait aussi s'inscrire dans cette démarche. Pour remédier à la faible notoriété de la CCP chez les consommateurs, des actions de communication sur le logo Atout Qualité Certifiée sont en préparation.

Les enjeux des filières qualité

Au niveau national, Viande de Porc Française (VPF) va fédérer l'ensemble des démarches de qualité et d'origine sous un même logo. Il s'agit de montrer au consommateur les bonnes pratiques des acteurs de la filière porcine française. Prenant la suite de PIG (Porcs identifiés garantis), VPF monte en puissance et pourrait dès 2001, constituer le socle de garantie de 85% de la production de viande non transformée. En charcuterie salaison, 39 cahiers des charges sont validés, pour des produits sous Label Rouge, IGP ou certifiés de conformité. Avec 80 400 tonnes élaborées en 2000, ils occupent 6,5% du total des pro-



VPF : chiffres clés au 01/09/01

groupements de producteurs	77
abattoirs	112
découpeurs	126
transformateurs	37
points de vente GMS	3 000

source : FNCBV, sept. 2001

Charcuterie - Salaison sous signes de qualité

Labels rouges et IGP	
nombre entreprises	163
jambon cuit ¹	9,86
charc. fraîche et cuites ¹	6,77
salaisons sèches ¹	18,75
dt j. de Bayonne	12,00
production totale ¹	35,38
chiffre d'affaires ²	1,8

CCP	
nombre entreprises	18
charcuterie-salaison ¹	8,08
jambon cuit supérieur ¹	36,95
production totale ¹	45,03
chiffre d'affaires ²	1,7

(1) tonnages : en 1 000 tonnes de produits

(2) chiffre d'affaires en milliards de FF

sources : Cerqua, Cepral

ductions du secteur. Les cahiers des charges couvrent le procédé de transformation mais, dans la plupart des cas, pas l'origine de la matière première.

Compte tenu des aspirations des consommateurs, trois évolutions sont envisagées ou d'ores et déjà enclenchées pour les signes de qualité supérieure :

- faire mieux apparaître la naturalité du produit (respect de l'animal et de l'environnement),
- rechercher une qualité organoleptique supérieure du porc frais,
- rapprocher production et transformation, pour apporter au consommateur des garanties sur l'origine de la matière première.

dossier préparé par D de Jubécourt

Production porcine sous signes de qualité			
activité 2000	"bio"	Labels	CCP
nb éleveurs	300	730	2300
nb groupements	12	36	36
nb abattoirs	10	35	33
tonnages (1000 t)	5*	25	93
chiffre d'affaires ¹		0,30	1,03

*estimation, (1) en milliards de FF
sources : Observatoire Agriculture Biologique, Agreste ; Cerqua et Cepral.

Nombre de porcs produits sous labels rouges et IGP en France

