

Cahier des charges

le Porc des Prairies d'Ardenne

Propriétaire et dépositaire : Magerotte Entreprises s.a.

Rue de Lahaut 11
B 6950 Nassogne

Contact : André Magerotte





Ce cahier des charges contient l'ensemble des spécificités apportées afin de différencier le produit régional identifié sous la marque « le porc des prairies d'Ardenne ».
Seuls peuvent bénéficier de la marque, les porcs nés, élevés, abattus et commercialisés selon les critères énoncés ci-après.

De la marque déposée

« le porc des prairies d'Ardenne » est une marque protégée par le BUREAU BENELUX DES MARQUES à La Haye, certificat d'enregistrement n°0733255, n° de dépôt 1020726 du 17/10/2002.

Le dépôt couvre les classes :

- CL 29 : viande de porc, extraits de viande de porc, viandes de porc fraîche ou conservée (aussi en boîtes), congelée, fumée, séchée, boucanée ou lyophilisée ; gelée de viande de porc, viande de porc hachée, pâté de viande de porc ; salaisons à base de viandes de porc, charcuterie et produits de charcuterie à base de viande de porc ; conserves de produits alimentaires à base de viande de porc, non compris dans d'autres classes ; graisses de porc.
- CL 31 : porcs vivants ; aliments pour porcs ; additifs pour fourrage destinés aux porcs.
- CL 44 : services d'agriculture et élevage de porcs.

De l'aire de production

Les porcelets sont nés en Région Wallonne. L'engraissement des porcs est réalisé en province du Luxembourg et dans des exploitations de type familial.

Du schéma génétique

La truie d'élevage est homozygote résistante au stress. Elle est issue du croisement entre une truie de race Landrace et un verroat de race Duroc. Les porcs d'engraissement sont issus de cette truie croisée Landrace-Duroc saillie par un verroat de race Duroc.

L'auto renouvellement n'est pas admis.

Les sujets grand parentaux et parentaux sont exclusivement fournis par le centre de sélection accrédité par la firme Magerotte Entreprises.

La preuve de cette fourniture doit être apportée à l'aide de références documentées afférentes au type génétique connu considéré.

Seuls, les femelles et les mâles castrés sont certifiés.

Les monorchides, les cryptorchides et les hermaphrodites ne peuvent prétendre à l'appellation.

Jusqu'à nouvel ordre, la castration des mâles est privilégiée pour les porcs concernés par le présent cahier des charges.

Du plein air

La notion de « porc plein air » implique, dans le cas présent, que les porcs passent la totalité de leur vie en prairie, de la naissance jusqu'au départ pour l'abattoir, en toutes saisons et selon les principes édictés ci-après.

Il peut être dérogé ponctuellement à cette règle uniquement en cas de pénurie momentanée de porcelets. Ceux-ci pourront alors être nés en bâtiment mais ne seront admis en engraissement que soit au poids minimum de 30 kilos, ou soit lorsqu'ils auront passé 1 mois en système plein air chez le naisseur et pour autant qu'ils satisfassent aux conditions du schéma génétique exigé.

Naissage : les porcelets naissent en système plein air et restent dans les parcs avec leur mère jusqu'au sevrage.

Sevrage : l'âge des porcelets au sevrage varie entre 21 et 35 jours, idéalement à 28 jours. Cependant, le poids à cet âge doit être de minimum 10 kilos ; faute de quoi, le sevrage ne peut avoir lieu.

Abreuvement : en règle générale, on compte une place boisson pour 12 porcelets, 1 sucette pour 10 porcs et 1 bol pour 12 porcs. En engraissement la préférence est donnée à l'abreuvoir à niveau constant.

Charge : la charge maximale de porcs par hectare se veut en conformité avec les normes Nitrawal, soit 210 kg d'azote/Ha dans le cas de prairies permanentes. L'application du système de rotation des parcelles et la mise en place du vide sanitaire bisannuel autorisent une adaptation des densités.

Engraissement : les animaux sont engraisés en plein air sur prairies permanentes dès le sevrage, c'est à dire à un poids de minimum 10 kilos. Ils y restent jusqu'au départ pour l'abattoir, celui-ci est effectué à un poids compris entre minimum 90 et maximum 150 kg vif.

Hébergement : les porcs ont en permanence accès à une cabane faisant office d'abri, dans laquelle des nourisseurs permettent l'alimentation à volonté. Des abreuvoirs à niveau constant, régulièrement débarrassés des impuretés, prodiguent une eau de qualité en abondance.

De la gestion du couvert végétal

Les parcs sont toujours couverts d'une herbe abondante et rase.

Lorsqu'une dégradation trop importante du sol est constatée, une rotation entre les différents parcs est mise en place afin de favoriser la régénération du couvert végétal. La charge maximale à l'hectare est de 12 truies et verrats, et de 25 charcutiers en engraissement.

Il convient d'ajuster la charge de porcs aux spécificités du terrain.

Des zones ombragées et éventuellement des bauges sont prévues afin d'assurer un maximum de bien-être aux porcs.

Des caractéristiques de la cabane d'engraissement

La cabane d'hébergement pour l'engraissement du porc des prairies d'Ardenne est protégée par un brevet d'invention déposé en date du 8 octobre 2002 auprès de l'OFFICE BELGE DE LA PROPRIETE INDUSTRIELLE sous le n° 2002/0576.

La cabane est construite en bois du pays et de forme triangulaire suivant le croquis détaillé en annexe 1 & 2.

L'angle de la toiture par rapport à l'horizontale doit toujours être compris entre 50 et 60 degrés (annexe 3 : dimensions à respecter).

Les planches des deux versants du toit sont disposées en « canadienne ».

L'ensemble de la cabane est traité à l'aide d'un produit destiné à protéger et entretenir le bois ; préférence sera donnée aux produits possédant des propriétés répulsives afin que les porcs ne s'attaquent pas aux planches.

Sur le pignon avant, une ouverture permet aux animaux d'entrer et de sortir à leur guise. Une barrière permet de bloquer les animaux à l'intérieur en cas de besoin.

Des caillebotis ou dalles déplaçables en béton sont placés devant cette entrée de manière à éviter une dégradation trop importante du sol à cet endroit.

A l'arrière de la cabane, est aménagée une autre ouverture munie d'une porte. Cet accès est utilisé pour approvisionner les trémies d'alimentation et pour évacuer les porcs hors de la parcelle ou pour les y introduire.

La cabane repose sur deux madriers faisant office de patins pour le déplacement. Ces madriers sont surélevés du sol afin de les isoler de l'humidité.

La surface intérieure disponible par animal est de 1 m² par porc.

Cet espace est cependant réduit en fonction du poids des sujets afin que ceux-ci ne disposent que de l'espace nécessaire pour se coucher tout en respectant les densités prévues par la législation relative au bien-être animal.

Le sol est paillé afin d'offrir un bon confort aux porcs.

L'espace disponible dans la cabane doit être évalué au plus juste de sorte que le porc maintienne d'instinct cet espace propre et fasse ses déjections à l'extérieur, toujours conformément aux densités prévues par la législation relative au bien-être animal.

De cette façon, en fin de période de post-sevrage ou d'engraissement, quand tous les porcs sont partis, le reliquat de litière prend la forme d'une poussière qui est enlevée et dispersée sur la parcelle ou déposée au pied des arbres.

L'intérieur de la cabane est alors désinfecté et un vide sanitaire de minimum 10 jours est respecté.

Des caractéristiques de la clôture

Les différents parcs sont clôturés efficacement pour éviter le mélange d'animaux provenant de lots différents.

La notion de lot sous-entend un groupement de porcs constitué au moment de la mise en engraissement et dont le nombre d'individus ne peut être modifié à la hausse.

Les parcs sont au minimum séparés par un treillis galvanisé type léger et 2 fils électrifiés en ce qui concerne les parcs de type post sevrage.

Les parcs d'engraissement sont délimités par au moins deux fils électrifiés. Le pourtour extérieur de l'enceinte est constitué d'un treillis galvanisé type lourd et d'au moins trois fils électrifiés, un vers l'extérieur et deux vers l'intérieur de manière à éviter tout contact avec la faune environnante.

Des caractéristiques générales du site de production

Le panneau « Le Porc des Prairies d'Ardenne » est placé devant l'établissement d'engraissement. Il est bien visible et de préférence, placé le long d'une voirie très fréquentée. Si nécessaire, plusieurs panneaux sont placés à des endroits stratégiques. Cette publicité est mise à disposition par la s.a. « Magerotte Entreprises » qui en reste propriétaire.

L'accent est particulièrement mis sur l'image du concept et son intégration harmonieuse dans l'urbanisme local.

La spéculation doit rester accessoire afin d'éviter la déviance concentrationnaire, mais elle doit néanmoins permettre de générer de l'emploi ou, à tout le moins, de le maintenir dans les exploitations à dimensions familiales.

Les partenaires agréés s'engagent à ne produire que des porcs de la marque sur un même site et sous un même numéro d'exploitation.

L'accès aux parcs et cabanes est assuré par un couloir de service empierré ou s'il est simplement enherbé, le couvert végétal est fauché régulièrement et le passage d'engins lourds n'est autorisé que lorsque la portance du sol le permet (temps sec).

Les parcs, chemins et alentours sont maintenus dans un état d'ordre et de propreté exemplaires.

Le couvert végétal des parcs doit être maintenu coupé ras et les plantes adventices doivent être éliminées systématiquement.

De l'alimentation

Tous les porcs sont nourris avec des aliments élaborés à partir des ingrédients repris dans la liste positive de l'A.M. du 2 février 2004, qui concerne les rations tant d'élevage (truies et porcelets premier âge), que d'engraissement.

Au stade engraissement, il est prévu un aliment de pré-engraissement et un aliment de finition.

Dans cet aliment de finition, la composition inclut obligatoirement 77 % de froment.

Les aliments sont livrés par un fournisseur privilégié agréé annuellement par la sa. Magerotte Entreprises.

Les principaux critères d'éligibilité du fournisseur sont les garanties de qualité et de régularité dans l'approvisionnement.

De façon aléatoire, un échantillon d'aliments est prélevé et envoyé à un laboratoire désigné par la sa Magerotte Entreprises afin de déterminer le taux protéique des rations et ainsi mettre en évidence un indice révélateur de la valeur réelle de l'aliment.

Les frais inhérents à ces analyses sont supportés par le fournisseur agréé par la filière. Du sevrage à l'abattage, l'aliment est distribué à volonté.

De l'eau est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent rester souillés par des déjections ou de la terre. En période chaude, les abreuvoirs sont vidangés et nettoyés aussi souvent que nécessaire afin d'éviter la prolifération microbienne dans l'eau.

Par temps de gel, toutes les dispositions sont prises pour permettre aux animaux de boire au moins deux fois par jour.

Si l'eau d'alimentation des porcs provient d'eau de pluie ou de captage privé, des analyses sont effectuées au moins une fois par an pour vérifier la potabilité de l'eau.

Du vermifuge

Deux traitements vermifuges sont administrés.

Le premier traitement est administré aux porcelets entre 8 et 10 semaines d'âge.

Le deuxième traitement est effectué lorsque les porcs ont atteint le poids de 60 Kg et en tout cas, au minimum 45 jours avant la date d'abattage.

Les produits vermifuges sont prescrits par le vétérinaire responsable de l'exploitation. Ce vermifuge est administré via l'alimentation solide ou par injection.

Des interventions vétérinaires

Hormis les deux traitements vermifuges et les actes inhérents aux obligations légales, aucun traitement thérapeutique ne peut être administré aux animaux.

En cas de traitement d'urgence, les animaux sont éliminés de la filière et ne peuvent plus prétendre à l'appellation Porc des Prairies d'Ardenne.

Les animaux présentant un quelconque symptôme de pathologie doivent être éliminés des sites de production.

Des obligations des naisseurs

Chaque achat de reproducteurs doit être autorisé par la s.a. Magerotte Entreprises.

Un double de la facture d'achat attestant de l'origine et du type génétique des animaux livrés est obligatoirement transmis à Magerotte Entreprises dans la semaine qui suit la livraison.

Une déclaration de naissance mentionnant le nombre de porcelets vivants à une semaine d'âge doit parvenir à Magerotte Entreprises huit jours après la mise bas.

Le non respect de ces obligations entraîne la non reconnaissance de la marque pour les animaux objets des défauts de déclaration.

De la vente des porcelets sevrés et de la plus-value pour le naisseur

La vente des porcelets sevrés est toujours réalisée via la s.a. Magerotte Entreprises qui les répartit, au prix coûtant, aux engraisseurs selon leurs besoins.

Le prix garanti au naisseur pour les porcelets de 10 kilos est supérieur de minimum 30% à la cotation officielle pour la même catégorie.

Ce prix de référence est celui des mercuriales hebdomadaires du Bureau d'Intervention et de Restitution Belge (B.I.R.B.) de la semaine précédant la livraison.

Caractéristiques de la filière

Le strict respect du présent cahier des charges par l'exploitant permet aux animaux de bénéficier :

- d'un état sanitaire exceptionnel ;
- d'un mode d'existence conforme à leurs besoins physiologiques puisque replacé dans leur milieu naturel
- de risques de mortalité infinitésimaux en engraissement
- d'un développement osseux supérieur
- d'un système cardio-vasculaire très résistant et développé
- d'une longévité plus importante chez les reproducteurs
- d'une excellente oxygénation
- d'une capacité de production laitière augmentée pour la truie puisque proportionnelle au poids en os et l'abondance de lait profite aux porcelets
- d'un mode de vie à leur rythme
- d'une grande sérénité et d'un excellent moral permettant le développement de l'esprit
de curiosité et du comportement ludique

Des mesures sanitaires

L'aire de chargement-déchargement est aménagée à l'entrée d'un bâtiment situé hors du site d'élevage et/ou d'engraissement

Ce bâtiment permet de contenir les porcelets lors des transferts d'une exploitation à l'autre.

Des loges sont spécialement conçues pour pouvoir y transférer les porcs gras destinés à l'abattage.

La période idéale de jeûne avant l'abattage est de 18 heures.

Le minimum requis étant de **12** heures. Pendant le jeûne, les porcs disposent d'eau fraîche à volonté.

L'aire de chargement-déchargement et les véhicules de transport des animaux sont nettoyés et désinfectés après chaque usage.

Du transport

Le transport des porcs charcutiers est assuré par la s.a. Magerotte Entreprises. La veille de l'abattage, les porcs sont chargés pour être acheminés vers l'abattoir.

Les opérations de chargement et déchargement sont réalisées en douceur et dans le calme.

L'inclinaison de la rampe d'accès du véhicule de chargement n'excède pas 25 degrés.

Le compartiment et la rampe d'accès du véhicule sont pourvus d'un revêtement antidérapant et d'un système de sécurité permettant d'éviter la chute des porcs.

Les véhicules sont paillés pour permettre une manipulation aisée et un confort optimal des animaux.

Des entrées d'air sont prévues dans le véhicule et sont réglées en fonction des conditions climatiques.

Lors du chargement et dans le véhicule, les porcs sont maintenus par lots d'un même parc.

La densité de chargement doit se situer à 235 kg/m² maximum et ne peut être

inférieure à 150 kg/m².

De la période de repos à l'abattoir

Les porcs sont déchargés à l'abattoir au moins deux heures avant le début de l'abattage. Ils sont toujours maintenus par lots d'un même parc dans des loges paillées et ont en permanence de l'eau potable à leur disposition.

Les lots de porcs certifiables sont clairement identifiés à leur arrivée à l'abattoir. Les loges dans lesquelles ils sont réceptionnés sont repérées :

- soit par une affectation de loges numérotées et réservées particulièrement aux porcs certifiables.
- soit par identification à leur arrivée par l'inscription « PPA » apposée sur le tableau de loge.

De l'abattage

L'abattage est réalisé exclusivement dans un abattoir désigné par la sa. Magerotte Entreprises.

Prérogative est toujours octroyée à l'établissement dont les techniques d'abattage sont les plus proches des méthodes traditionnelles, telles, par exemple, le brûlage des soies à la flamme ou la fente à la hache.

La carcasse est revêtue de la marque « Le Porc des Prairies d'Ardenne » sur les jambons et les flancs.

Le poids obtenu lors de la pesée est pris comme référence pour le paiement des carcasses aux producteurs déduction faite de 2% pour le « chaud ».

L'abattoir doit être équipé d'un procédé de réfrigération permettant d'obtenir une température mesurée à coeur du jambon (à 10 cm de profondeur) inférieure ou égale à 20°C en moins de 6 heures et inférieure ou égale à moins de 7°C en moins de 24 heures.

Du prix des carcasses et de la plus-value pour l'engraisneur

Le prix des carcasses est de minimum 30% supérieur au prix de référence des mercuriales hebdomadaires du Bureau d'Intervention et de Restitution Belge (B.I.R.B.) de la semaine précédent l'abattage.

Il s'agit d'un prix unique nonobstant tout système de classification des carcasses.

Des caractéristiques du produit

1) Qualité de carcasse :

Pour prétendre à l'appellation « Le Porc des Prairies d'Ardenne », la carcasse :

- doit accuser un poids compris entre 70 et 120 kg ;
- ne peut présenter aucun signe P.S.E. (viande pâle, molle et exsudative) ou D.F.D. (viande sombre, ferme et sèche) ;
- doit avoir un gras de bardière blanc et ferme ;
- doit afficher une viande de couleur rosée uniforme;
- ne peut présenter une quelconque altération intrinsèque ;
- ne peut avoir subi un traitement autre que la réfrigération.

2) Qualité de la viande :

Les critères de qualité de la viande du « porc des prairies d'Ardenne » sont les suivants :

- fermeté et tenue de la masse
- couleur rose foncé stable et uniforme
- goût particulier très prononcé et agréable
- excellent comportement aux traitements thermiques
- jutosité et tendreté prononcées
- répartition optimale des lipides intramusculaires
- sensation tactile veloutée
- très bon comportement en fabrication de saucissons secs
- bonne prise de sel, fermeté des pièces, goût spécifique marqué et bonne aptitude au séchage pour les pièces utilisées en salaison
- grande aptitude du gras à l'incorporation en charcuteries
- présence marquée des qualités organoleptiques dans les produits de viande et les préparations de viande

L'appréciation de ces qualités n'est mesurée par aucun instrument ou test scientifique quelconque.

Seul, le professionnalisme de l'homme de métier compétant permet de déterminer le degré de qualité de la viande du porc des prairies d'Ardenne.

De la découpe et de la vente

L'organisme de production (la s.a. Magerotte Entreprises) ne commercialise que des carcasses entières ou des demi-carcasses. Toutefois selon les désirs du client, elles peuvent être fournies à façon.

Du transport des carcasses

Les carcasses sont toujours suspendues durant le transport; celui-ci s'effectue dans des véhicules réfrigérés.

Aucune carcasse ne peut être transportée si elle ne compte pas au moins 24 heures de réfrigération après l'abattage.

La découpe ne peut avoir lieu avant la fin de la période de rigidité cadavérique.

De la commercialisation

Chez le détaillant, l'étiquetage et la publicité doivent être clairs, précis et sans ambiguïté de sorte qu'il ne puisse y avoir de confusion.

Carte de visite du produit, l'étiquette et les panneaux constituent le lien entre le producteur et le consommateur.

Pour être informatifs et répondre aux aspirations du consommateur, ces éléments doivent être complets et précis.

Le détaillant reçoit des supports informatifs conçus pour la promotion du porc de la marque.

Une charte de commercialisation est signée par les deux parties : s.a. Magerotte Entreprises et le détaillant.

La s.a. Magerotte Entreprises s'assure par tous moyens à sa convenance qu'aucun réemploi du matériel informatif n'est possible et se charge aussi de la promotion du produit et du contrôle de l'usage de l'image de marque générée par le concept.

Le détaillant s'engage à ne distribuer que des viandes accompagnées du certificat de garantie émis par Magerotte Entreprises et marquées avec le tampon « PPA »

La viande ainsi commercialisée est à tout moment identifiable de façon distincte afin d'éviter tout amalgame avec d'autres viandes.

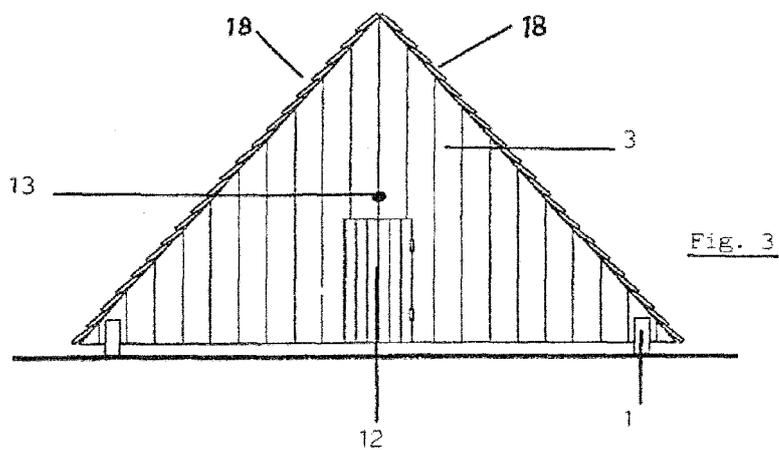
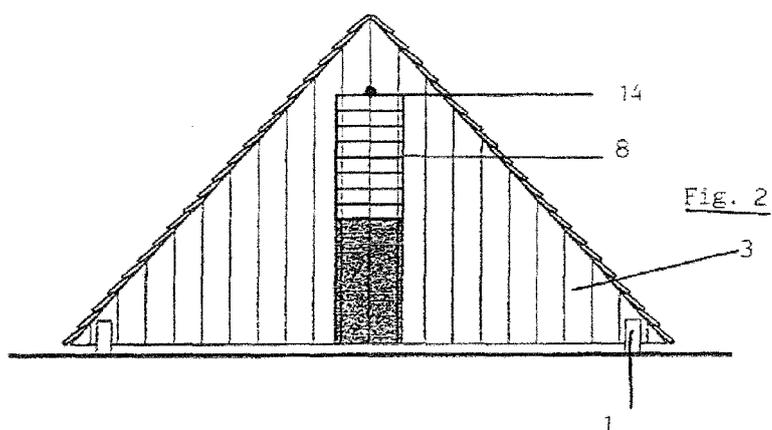
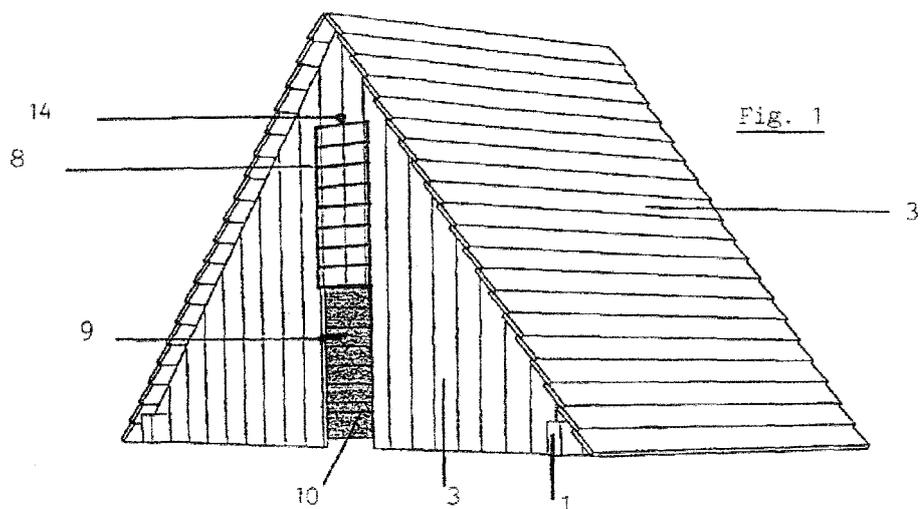
Afin de valoriser l'image et la notoriété de la viande, une attention particulière doit être apportée à sa découpe et à sa présentation ainsi qu'à la mise en place du matériel publicitaire.

Le détaillant s'engage à accepter les contrôles effectués par Magerotte Entreprises ou ses mandants en vue de vérifier le bon déroulement de la mise en vente de la viande et la mise en évidence du matériel publicitaire.

Du contrôle du présent cahier des charges

La société Magerotte Entreprises veille au strict respect des différents éléments du présent cahier des charges et ses décisions sont sans appel.

Annexe 1



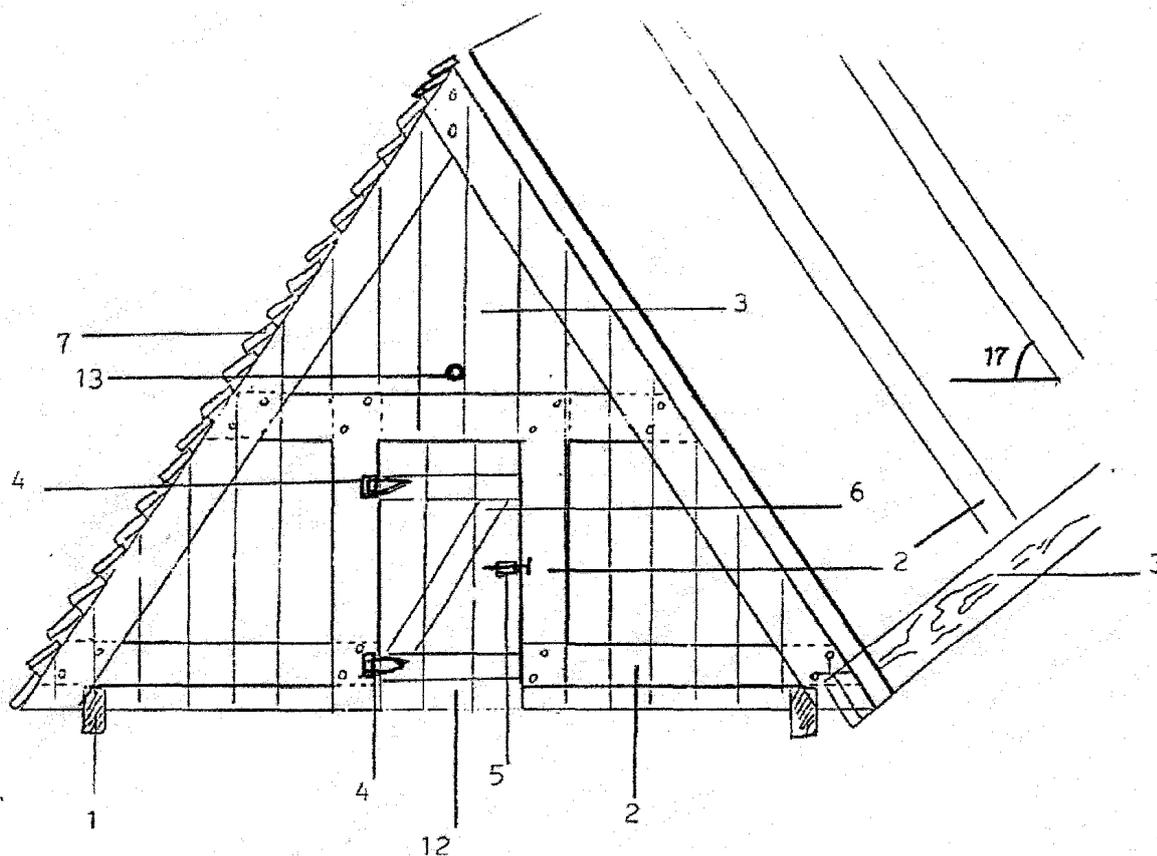


Fig. 4

Dimensions à respecter pour la fabrication des cabanes
angle de toiture de 55°

Largeur de la Cabane	Hauteur à la pointe du toit
2	1,43
2,5	1,79
3	2,14
3,5	2,50
4	2,86
4,5	3,21
5	3,57
5,5	3,93
6	4,28