

Le projet de mise en place d'une filière Label Rouge suscite l'intérêt des transformateurs, des groupements d'éleveurs et des fabricants d'aliment du bétail.

À compter d'avril 2006, les fabricants de produits transformés labels devront utiliser de la « matière première label ». La production de produit de charcuterie label rouge était de 22 000 tonnes en 2001.

Les exigences de la notice technique de production seront parfois difficiles à satisfaire (croissance modérée, type génétique mâle N/N, alimentation sans restriction alimentaire). Au niveau des élevages, l'application de ce cahier des charges engendrera nécessairement des surcoûts, évalués ici entre 0,090 et 0,339 €/kg de carcasse dans une démarche « label fermier ».

L'enjeu majeur de la mise en place de cette filière sera donc d'assurer une bonne valorisation de toute la carcasse afin de répartir au mieux l'ensemble des coûts de production.

#### UNE NOUVELLE NOTICE TECHNIQUE EN SEPTEMBRE 2002

La notice technique définit les conditions minimales à remplir pour l'obtention d'un label « viande de porc vendue à l'état frais ou surgelé et préparations dérivées » traduites par l'arrêté du 5 septembre 2002 (JO du 21/09/2002).

Cette notice technique « label » définit les règles de production et les caractéristiques minimales d'un produit, autres que celles qui sont imposées par les réglementations en vigueur en production standard, pour qu'il puisse être certifié de qualité supérieure.

Le relevé des principales exigences de ce cahier des charges ayant un impact économique quantifiable sur un élevage de production est présenté dans un premier temps. Ensuite, une évaluation de l'incidence économique du respect de ces critères a été réalisée pour quelques scénarios. Les aspects relatifs au transport et à l'abattage-découpe ne seront donc pas abordés ici.

## Produits transformés Label Rouge

# Le porc label rouge coûte cher

**Le projet de mise en place d'une filière Label Rouge pour fournir en porcs label les transformateurs sous Label induit une augmentation des coûts pour les producteurs qui souhaitent appliquer la nouvelle notice technique. En intégrant toutes ses contraintes, le surcoût pourrait se situer entre 0,09 et 0,339 euro par kilo de carcasse : inenvisageable sans valorisation de l'ensemble de la carcasse.**

Économie

GOURMELEN C.  
ROUSSEAU P.  
ITP  
La Motte au Vicomte  
BP3  
35651 LE RHEUcedex

## RENFORCER LA DIFFÉRENCIATION GUSTATIVE

Les produits Label Rouge doivent présenter une qualité supérieure tant au niveau du goût que de l'image.

Cette notice technique a choisi plus particulièrement de s'orienter sur le type génétique, par de nouveaux schémas de sélection, afin que la différence organoleptique soit plus perceptible par le consommateur. D'ailleurs, comme le rapportait C. Dutertre (2001) dans sa conclusion, « *le label rouge porc n'a de réel avenir que s'il apporte un plus en terme de santé, de sécurité alimentaire et ...de goût* ».

Un type génétique femelle et mâle non porteur de l'allèle de sensibilité à l'halothane (n) et sans l'allèle RN- (lié à l'acidité de la viande) constitue l'exigence phare de la notice technique.

La sélection doit permettre d'obtenir des porcs d'engraissement à croissance modérée. En effet les porcs doivent peser 100 kg à 182 jours d'âge sans restriction alimentaire. Le GMQ (Gain Moyen Quotidien) devrait avoisiner 580 g/j en engraissement au lieu de 775 g, ce qui paraît relativement difficile à mettre rapidement en place. Cette exigence allant à l'encontre des efforts de sélection de ces vingt dernières années, ce critère n'a pas été pris en compte dans notre évaluation pour la majorité des scénarios. Toutefois, une évaluation supplémentaire a tenu compte d'une croissance modérée des porcs.

## AU MOINS 60 % DE CÉRÉALES APRÈS 12 SEMAINES

Pour les animaux de moins de 12 semaines : les aliments doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de leurs sous-produits, en poids de formule de l'aliment.

Pour les animaux de plus de 12 semaines : les aliments doivent être composés d'au moins 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. La ration doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche.

Les additifs antibiotiques sont interdits. Les aliments médicamenteux sont exclus sauf sur prescription vétérinaire.

Les exigences relatives à la conduite et aux bâtiments des différents stades sont résumées dans le tableau 1. Il est par ailleurs exigé que l'élevage puisse épandre 40 % de ses effluents sur ses terres, mais cela n'a pas été pris en compte dans notre approche.

## VERS DES REPRODUCTEURS HOMOZYGOTES N/N

Pour la production de porcs charcutiers, la pratique en France, depuis la fin des années 1970, est de généraliser les croisements entre un type génétique paternel de génotype nn et un type génétique N/N, de façon à obtenir des produits terminaux hétérozygotes. Ces animaux,

non sensibles à l'halothane, réunissent un maximum d'avantages et un minimum d'inconvénients puisqu'ils ne sont prédisposés ni au syndrome de stress ni au syndrome PSE et qu'ils bénéficient en partie de l'effet favorable de l'allèle n sur le poids de tissu maigre.

L'exigence importante de la notice technique est d'apporter une supériorité organoleptique par un nouveau schéma de sélection, notamment la recherche de porcs homozygotes N/N (c'est-à-dire non sensible à l'halothane) et RN+/RN+ (ne produisant pas de viandes acides).

Pour se conformer aux exigences de la notice, les organismes de sélection porcine devront proposer des reproducteurs N/N.

Or, le passage d'un type génétique mâle nn à NN (verrat Piétrain pur) entraîne le passage de porcs charcutiers 100 % Nn à 100 % NN. Cela induit une augmentation de l'indice de consommation de 0,1 point, une diminution du rendement de carcasse de 0,4 % et de la TVM (Taux de Viande Maigre) de 1,1 point d'après Aubry et al. (2000). Le surcoût calculé est de 0,037 €/kg de carcasse dans un élevage de production.

Le passage d'un type génétique mâle Nn à NN (verrat Large White x Piétrain) entraîne aussi le passage de porcs charcutiers 50 % Nn + 50 % NN à 100 % NN : l'incidence calculée précédemment ne concerne que la moitié des porcs charcutiers. Le surcoût calculé est ici de 0,018 €/kg de carcasse dans un élevage de production.

Les surcoûts liés aux efforts de sélection n'ont pas été chiffrés.

**Tableau 1 :  
TOUS LES POSTES ÉCONOMIQUES SONT CONCERNÉS**

Saillie/gestation	Application de la directive bien-être de 2001, soit la mise en groupe des truies 4 semaines après la saillie et s'achevant une semaine avant la mise bas.
Durée de la lactation	Conformément à la directive bien-être de 2001, l'âge moyen au sevrage préconisé est de 28 jours.
Engraissement	Moins de 200 animaux par salle 0,4 m <sup>2</sup> entre 20 et 35 kg 0,55 m <sup>2</sup> entre 35 et 60 kg (entre 13 et 17 semaines d'âge) 1 m <sup>2</sup> entre 60 et 110 kg (au-delà de 17 semaines d'âge) 1,2 m <sup>2</sup> au delà de 110 kg Pas de contrainte particulière sur le type de sol Pour les labels « fermiers », au-delà de la 17 <sup>ème</sup> semaine, accès à 2 m <sup>2</sup> de parcours par animal pour les aires bétonnées en plus de sa niche (ou 50 m <sup>2</sup> ). Au plus tard à 17 semaines pour les porcs « élevés en plein air », le porc a accès à 83 m <sup>2</sup> au minimum en parcours extérieur et le « porc élevé en liberté » a accès à 250 m <sup>2</sup> au minimum en extérieur.
Âge à l'abattage	Au minimum 182 jours
Embarquement des porcs	L'élevage est équipé d'une aire de repos et d'un quai d'embarquement

*Principales contraintes de la notice*

**Tableau 2 : 7 SCÉNARIOS POUR EXPLORER LES HYPOTHÈSES TECHNICO-ÉCONOMIQUES**

Différents paramètres considérés	Différentiels exprimés par rapport à la situation initiale (post-sevrage et pré-engraissement sur caillebotis intégral dans tous les scénarios)						
	Situation <sup>(1)</sup> initiale	Finition caillebotis intégral	Finition litière accumulée	Finition litière raclée	Finition « label fermier », aire d'exercice couverte	Finition en liberté avec cabane	Finition caillebotis intégral. Croissance modérée
Prix/place POST-SEVRAGE (PS) (€) <sup>(2)</sup>	193	238	238	238	238	238	238
Prix/place PRE-ENGRASSEMENT (PE) (€) <sup>(2)</sup>	225	287	287	287	287	287	287
Prix/place FINITION (FIN) (€) <sup>(2)</sup>	303	351	253	363	538	84	351
Temps de travail suppl.(H/truie) <sup>(2)</sup>	-	-	2,5	2,5	1	-	-
Paille supplémentaire (kg/Truie) <sup>(2)</sup>	-	-	1000	450	-	-	-
IC POST-SEVRAGE (PS)	1,73	+0,07 <sup>(3)</sup>	+0,07 <sup>(4)</sup>	+0,07 <sup>(4)</sup>	+0,07 <sup>(5)</sup>	+0,07 <sup>(3)</sup>	+0,07 <sup>(3)</sup>
IC PRE-ENGRASSEMENT (PE)	2,18	+0,08 <sup>(3)</sup>	+0,11 <sup>(4)</sup>	+0,11 <sup>(4)</sup>	+0,5 <sup>(5)</sup>	+0,5 <sup>(3)</sup>	+0,08 <sup>(3)</sup>
IC FINITION (FIN)	3,15	+0,08 <sup>(3)</sup>	+0,11 <sup>(4)</sup>	+0,11 <sup>(4)</sup>	+0,5 <sup>(5)</sup>	+0,5 <sup>(3)</sup>	+0,08 <sup>(3)</sup>
Prix aliment PS, PE, FIN (€/kg)		+0,008 <sup>(3)</sup>	+0,008 <sup>(2)</sup>	+0,008 <sup>(2)</sup>	+0,03 <sup>(5)</sup>	+0,03 <sup>(3)</sup>	+0,008 <sup>(3)</sup>
GMQ POST-SEVRAGE (PS) (g/j)	461	0 <sup>(3)</sup>	-11 <sup>(4)</sup>	-11 <sup>(4)</sup>	0 <sup>(5)</sup>	0 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(3)</sup>
GMQ PRE-ENGRASSEMENT (PE) (g/j)	574	-30 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(4)</sup>	0 <sup>(4)</sup>	-110 <sup>(5)</sup>	-110 <sup>(3)</sup>	-145 <sup>(5)</sup>
GMQ FINITION (FIN) (g/j)	815	-40 <sup>(3)</sup>	0 <sup>(4)</sup>	0 <sup>(4)</sup>	-120 <sup>(5)</sup>	-120 <sup>(3)</sup>	-165 <sup>(5)</sup>
Poids d'abattage (kg vifs)	113,6	113,6	113,6	113,6	113,6	113,6	113,6

Sources :

<sup>(1)</sup> moyenne nationale GTE naisseurs-engraisseurs 2002,

<sup>(2)</sup> Le coût d'investissement est établi à partir d'un plan conçu à dire d'expert et de prix unitaires de bâtiment pratiqués par les constructeurs industriels. Les hypothèses sur les temps de travaux et les quantités de paille sont établies à dire d'expert, en leur affectant comme prix unitaires respectivement 13,78 €/heure et 67 €/tonne.

<sup>(3)</sup> De Jubécourt et al. (2003), <sup>(4)</sup> Badouard et al. (2003) pour les références sur litière, <sup>(5)</sup> d'après nos calculs afin de respecter l'âge de 182 jours à 100 kg.

*Hypothèses technico-économiques retenues par scénario*

## LA FAIBLESSE DE LIVRAISONS AUGMENTE LE COÛT DE L'ALIMENT

Une différence de prix d'aliments du sevrage à la vente de +0,008 €/kg en 2000 est observée dans les 33 élevages (majoritairement naisseurs-engraisseurs) produisant des porcs Label Rouge élevés en bâtiment sur caillebotis suivis en GTE par rapport aux naisseurs-engraisseurs produisant des porcs standard (De Jubécourt et al., 2003). L'échantillon est cependant très réduit (33 élevages). De même, une différence de 0,03 €/kg d'aliments du sevrage à la vente est observée dans 13 élevages sous label élevant leurs porcs charcutiers en plein air par rapport aux élevages standards. Par ailleurs, des experts en alimentation animale considèrent que les exigences demandées n'entraîneraient pas de surcoût sur le coût de la formulation des aliments. Cependant, les frais entraînés par la réalisation de petits tonnages ainsi que les frais de distribution augmentent le prix de l'aliment rendu élevage.

Aussi, l'hypothèse retenue est de suivre les différentiels observés dans les échantillons GTE.

## UNE AUGMENTATION DE SURFACE PAR ANIMAL SENSIBLE DÈS 26 KG DE POIDS

L'hypothèse de durée d'amortissement est de 20 ans pour le gros œuvre et 10 ans pour les équipements avec un taux d'intérêt de 6 % pour l'ensemble des investissements. Le surcoût calculé pour des truies gestantes confirmées en groupe sur caillebotis par rapport à des truies bloquées, en investissement à neuf, se situe à 0,008 €/kg de carcasse (pour un système bat-flanc) selon l'étude de Gourmelen et al. (2003). La contrainte sur l'âge au sevrage ne va pas au-delà de la réglementation actuelle. Elle n'entraîne donc pas de surcoût. L'incidence de l'augmentation de surface par animal est évaluée en distinguant :

- une phase de post-sevrage (PS) jusqu'à 26 kg avec une surface très

proche de celle actuellement octroyée (0,4 vs 0,30 m<sup>2</sup>/porcelet);

- une phase de pré-engraissement (PE) entre 26 et 48 kg respectant 0,55 m<sup>2</sup> par animal (au lieu de 0,45 m<sup>2</sup> actuellement);
- et une phase de finition (FIN) au-delà de la 17e semaine avec 1,2 m<sup>2</sup> par porc en bâtiment au lieu de 0,65 m<sup>2</sup> actuellement ou respectant les normes de la notice en plein air.

Plusieurs types de sol sont envisagés pour la phase finition (les animaux des autres stades étant élevés sur caillebotis par hypothèse) : caillebotis intégral, litière raclée, litière accumulée, label fermier élevé sur caillebotis partiel avec une aire d'exercice couverte et plein air avec utilisation de cabanes. Un scénario supplémentaire envisage le caillebotis intégral en finition avec des porcs à croissance modérée. Différentes hypothèses techniques relatives aux stades de post-sevrage, de pré-engraissement et de finition ont été retenues selon les scénarios étudiés et sont présentées dans le tableau 2.

La suppression des additifs antibiotiques et son incidence sur les paramètres techniques seraient déjà inclus dans nos hypothèses sur les prix d'aliments et les performances (d'après les observations d'élevages en label de De Jubécourt et al. (2003) et de Badouard et al. (2003)).

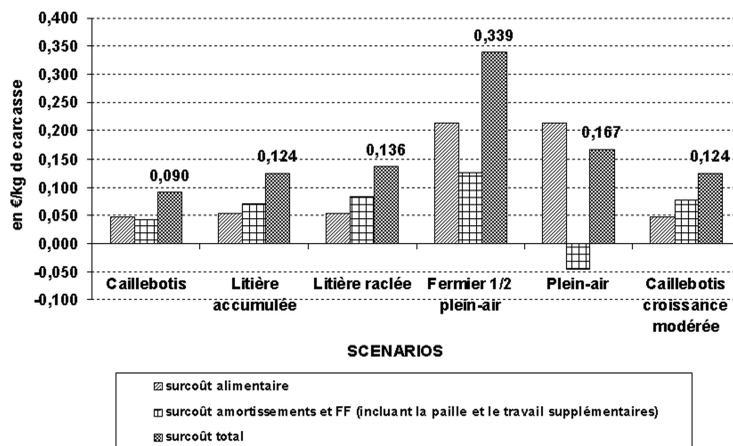
### UNE MOYENNE DE 192 JOURS À L'ABATTAGE POUR RESPECTER LE MINIMUM DE 182 JOURS

Concernant l'âge à l'abattage, le respect de 182 jours au minimum revient à viser en moyenne 192 jours à l'abattage car l'étalement des âges autour de la moyenne se situe à 20 jours. Actuellement, en production de porcs standard, l'âge des porcs abattus est en moyenne nationale de 186 jours chez les naisseurs-engraisseurs (ITP - GTE 2002). Cela n'est donc pas très contraignant si on ne recherche pas une croissance modérée en engraissement. Une estimation sur la construction d'une aire de repos et d'un quai d'embarquement situe son coût à 0,008 €/kg de carcasse chez un naisseur-engraisseur.

### UNE GRANDE VARIATION DE COÛTS SELON LE TYPE DE SOL

Les résultats présentés dans la figure 1 concernent la somme des surcoûts calculés relatifs aux exigences sur les bâtiments (truiés gestantes en groupe, normes de surface par stade) selon différents scénarios pour les types de sol en finition ainsi que sur l'aire de repos et le quai d'embarquement. Une évaluation supplémentaire prend en compte une croissance modérée des porcs en engraissement élevés sur caillebotis intégral. Les surcoûts liés aux types génétiques ne sont pas inclus ici, étant

**Figure 1**  
**SURCOÛTS ENTRAÎNÉS PAR L'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE EN LABEL, SELON DIFFÉRENTS SCÉNARIOS SUR LE TYPE DE SOL EN FINITION**



donnée l'incertitude concernant le temps d'obtention en production des types exigés et de l'absence de chiffrage des efforts de sélection les plus coûteux qui se répercuteront sur les frais de renouvellement des élevages de production.

Il peut être observé une grande variation de résultats selon le type de sol utilisé au stade de finition. La modification la moins coûteuse est de conserver le caillebotis intégral à tous les stades (hormis l'engraissement à croissance modérée), mais le niveau de surcoût se situe néanmoins à 0,090 €/kg de carcasse, qui devra se retrouver dans le prix de vente pour dégager un revenu comparable à la production de porcs standards.

### DE 0,05 À PLUS DE 0,2 EURO/KG DE CARCASSE DE SURCOÛT ALIMENTAIRE

Le niveau de surcoût alimentaire se situe entre 0,047 et 0,053 €/kg de carcasse dans les scénarios en bâti-

ment et à 0,213 dans les scénarios avec engraissement en plein air ou semi plein air. L'augmentation de surface ainsi que les intrants supplémentaires (paille, travail) constituent le poste de surcoût le plus important dans les scénarios sur litière et dans celui sur caillebotis avec des porcs à croissance modérée. Le surcoût induit par la production de porcs « Label Rouge fermier » en semi plein air est le plus important avec 0,339 €/kg de carcasse.

Les niveaux de surcoût estimés pourraient être plus élevés si on intégrait la difficulté technique de fournir une alimentation sans restriction alimentaire avec les types génétiques actuels afin de respecter un poids vif de 100 kg à 182 jours d'âge.

## B I B L I O G R A P H I E

AUBRY A., LIGONESCHE B., GUÉBLEZ R., GAUDRÉ D., 2000. Comparaison de porcs charcutiers NN et Nn pour les performances de croissance, carcasse et qualité de viande, et l'aptitude à produire du jambon cuit. Journées Rech. Porcine en France, 32, 361-367.

BADOUARD B., AUBRY A., GOURMELEN C., 2003. La GTE, un outil de progrès. Porc magazine, octobre.

DE JUBÉCOURT D., DUTERTRE C., BADOUARD B., 2003. Elevages label rouge et naisseur plein air avec engraissement sur litière. Techni-porc, vol 26, n°1.

DUTERTRE C., 2001. Le label rouge en production porcine : état des lieux et perspectives. Techni-porc, vol.24, n°3.

GOURMELEN C., ILARI E., DAGORN J., DARIDAN D., VAN FERNEIJ J.P., MAROUBY H., RIEU M., TEFFÈNE O., 2003. Le coût des contraintes réglementaires pour la production porcine française. Rapport ITP.

ITP, 2002. Porc performances.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE. Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label « viande de porc vendue à l'état frais ou surgelé et préparations dérivées ». Arrêté du 5 septembre 2002, Journal Officiel du 21 septembre 2002.