

Partager une éthique, pas une étiquette

L'éthique de la charte du Grand Porc Pleine Nature est la priorité donnée à la mise en œuvre de conditions de vie répondant au comportement naturel des animaux dans les espaces de liberté.

Face aux révélations parfois trompeuses des médias sur les élevages, le consommateur recherche des valeurs de terroir mais a quelque mal à s'y retrouver dans les labels, habilement orientés vers une proposition rassurante sur la forme, mais rarement avérée sur le fond : c'est « l'étiquette avant l'éthique ».

Le terme de « produit local » est devenu un atout à l'égal des labels, mais sans informations qualitatives, environnementales, ou éthiques, le produit « local » devient aujourd'hui un produit « banal ».

Et un changement radical concerne l'évolution de l'alimentation d'une part croissante des consommateurs.

Leurs modes d'achats ne se réduisent plus à la seule fonction nourricière, mais y intègrent des attentes sur le respect de la terre et du vivant, végétal et animal, la recherche du plaisir de cuisiner et de découvrir les qualités gustatives incomparables de ce que les meilleurs agriculteurs sont capables de produire.

Une nouvelle génération de consommateurs, les « flexitariens », est ainsi apparue en réaction à la banalisation et l'appauvrissement des offres, celle de la viande porcine étant le symbole même de l'échec de la politique publique en matière de montée en gamme et de réponse aux attentes sociétales.

Répondre aux besoins et aux attentes de notre société :

Universel, cet élevage peut être conduit dans n'importe quel climat, en plaine ou en montagne, et n'est pas exclusif à une région ou à une race imposée. Il s'adresse à des exploitations existantes, ou à reprendre, qui recherchent un atelier complémentaire, mais aussi à ceux qui ne trouvent pas de surfaces agricoles et qui s'installeront sur des territoires à l'abandon, des friches ou des taillis.

Les critères de la charte excédant ceux des labels HVE, Bio, BBC, les éleveurs pourront être à la fois Grand Porc Pleine Nature et Bio, HVE ou autre label, comme le sont déjà la majorité de nos éleveurs.

Environnemental : le mode d'élevage du porc en pleine nature répond aux attentes sociétales de respect de l'environnement et permet de lever les réticences locales des populations envers les élevages industriels (nuisances olfactives, pollution).

La remise en valeur de surfaces fermées est un atout paysager pour la mise en valeur des territoires. C'est aussi un excellent moyen de **protection contre les feux de forêts**, qui permet en outre de verser un loyer aux propriétaires et de rémunérer le travail de surveillance et d'entretien des espaces forestiers non pas par les impôts rémunérant les agents d'entretien du service public, mais par le revenu d'un éleveur procuré par l'élevage en sylvopastoralisme.

Social : c'est un **réservoir d'emploi locaux pour les territoires en déprise**, économe en surface agricole. Sur de nombreuses petites communes rurales, des fermes trop petites pour les productions exigeantes en surface, ou même des friches, peuvent permettre d'installer un éleveur. Un petit élevage de 300 porcs sur une trentaine d'hectares équivaut à un emploi à temps plein.

Econome en investissements et subventions publiques : le coût d'installation des parcs d'élevage est très bas par rapport aux élevages confinés. Ni béton, ni climatisation, ni éclairage. Grâce à des charges

fixes peu élevées, l'éleveur peut mieux rémunérer son travail, en consacrant plus de temps par animal, donc à l'inverse du modèle industriel.

Image positive : l'élevage du porc en plein nature devient un lieu de visite pour les populations voisines, et la vue de ces animaux non stressés et libres rassure le visiteur sur l'avenir de l'élevage, avec des pratiques respectueuses et bienveillantes.

Gastronomie : C'est enfin une **ressource locale pour nos cuisiniers**, qui réclament des produits nobles, à la hauteur de leur art. La présence sur les cartes de nos Chefs de produits issus d'élevages d'exception contribue à promouvoir l'image de capitale mondiale de la gastronomie de notre métropole, et de toutes les grandes tables régionales, approvisionnées aujourd'hui par l'Espagne, l'Italie, ou le Sud-Ouest.

1 - Un élevage intégral en extérieur, dans des parcs offrant des espaces végétaux et/ou des espaces boisés. Le nombre de porc est limité à un chargement annuel de 10 porcs/hectare. Dans les prairies permanentes ou cultivées, chaque parc est divisé et occupé en rotation pour permettre la régénération du couvert végétal. Dans les parcs en forêt, l'occupation peut être permanente pendant la durée d'élevage d'un lot puis le parc mis au repos plusieurs mois. La surface minimum de chaque parc doit être idéalement de 3 hectares pour **favoriser l'activité physique des porcs**, garante de la qualité des muscles.

2 - Une alimentation mixte comprenant pour partie les ressources naturelles des prairies permanentes, les légumineuses temporaires, les cultures de plein champ (légumes et racines), et pour partie un aliment complémentaire à base de céréales, d'oléagineux (colza, tournesol, soja, lin), de protéagineux (féverole, lupin, pois, luzerne, haricots), de coproduits de l'industrie alimentaire. Les rotations de parcelles sont conduites pour **procurer une part d'alimentation végétale**, nécessaire à l'obtention de gras de qualité et économe en achats d'alimentation animale.

3 - Une durée de vie plus longue que celle du porc traditionnel, soit un âge minimum à l'abattage de 12 mois selon le débouché, et jusqu'à 18 mois en fonction de la race. L'engraissement proprement dit débutant à partir du 8^e mois, la ration de complément alimentaire est ajustée pour pousser le porc à rechercher sur le terrain une partie de sa nourriture, permettant de parvenir **à la maturité des muscles associant l'âge et l'activité**.

4 - Des engagements envers l'environnement : avec des rejets par hectare de 61 kg (azote), 32 kg (potasse) et 36 kg (phosphore), l'impact de l'élevage Grand Porc Pleine Nature est très inférieur aux cahiers des charges des autres chartes et labels : agriculture Bio, Nature & Progrès, Labels Rouges.

Impact transport : pour produire 1 kg de viande, les transports représentent 7 kg pour le porc, 80 kg pour le bœuf et 60 kg pour l'agneau.

Ressources en eau, pour produire 1 kg de viande, les besoins en eau sont de 17 litres pour le porc contre 80 à 100 litres pour le bœuf et l'agneau.

Surfaces agricoles, produire 1 kg de viande de porc nécessite 20 m² (dont 8 m² d'espaces incultes), contre 100 m² pour le bœuf et 80 m² pour l'agneau (incluant les prairies en extensif (1 UGB/ha) et la surface de culture nécessaire à l'alimentation animale).

Les données environnementales ci-dessus ne concernent que les élevages respectant la charte Grand Porc Pleine Nature, et non pas les autres chartes d'élevage en plein-air, en bio, ou en bâtiment.