

REPUBLIQUE FRANCAISE

MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES

DIRECTION GENERALE
DE LA COOPERATION INTERNATIONALE
ET DU DEVELOPPEMENT

Valorisation des productions porcines dans les Départements Français des Antilles

Synthèse du séminaire des 24 et 25 février 1999

Fort de France



Cirad-emvt
Antenne Martinique
BP 427
97 200 Fort de France
cedex

SOMMAIRE

1. Introduction	3
1.1. Participants	3
1.2. Intervenants	3
1.3. Programme.....	3
2. Débats et conclusions	4
3. Intervention du Dr Fifi : le porc dans les caraïbes, importance traditionnelle et sociale. Spécificités locales des productions et des modes de consommation.....	6
4. Interventions des Dr De Bernardi et Ngo o ella : les contraintes nationales et internationales en termes sanitaires et de qualité	8
4.1. Evolution de la réglementation.....	9
4.2. La nouvelle approche	11
4.3. Le système HACCP	13
4.4. Environnement et élevage porcin	16
5. Intervention de M. Lemeray : reconnaissance d'un savoir-faire local. Certification, labels, appellations.	19
5.1. Elaboration d'une politique qualité, évolution vers la reconnaissance de signes officiels de qualité.....	19
5.2. Les signes officiels de qualité.	22
5.3. L'instruction de dossiers	25
6. Intervention de M. Lacabérats : pourquoi chercher à donner au porc local antillais des caractéristiques commerciales distinctives ?.....	28
7. Intervention de m. Legault : bases techniques et culturelles de l'élaboration de filieres porcines visant une certification de qualité aux Antilles Françaises	31
7.1. Eléments favorables	31
7.2. Des erreurs à éviter	31
7.3. Des pistes à exploiter (ou explorer).....	31
7.4. Ebauche de schéma de production.....	32
8. Annexe 1 : liste des participants.....	33
9. Annexe 2 : liste des intervenants.....	35
10. Annexe 3 : programme du séminaire	36
11. Annexe 4 : documentation disponible au Cirad-emvt Martinique	38

1. INTRODUCTION

Les 24 et 25 février 1999 s'est tenu à Fort de France, sous la présidence du Docteur José Fifi, ancien Directeur des Services Vétérinaires de la Guadeloupe, Contrôleur Général des Services Vétérinaires et Président du Comité d'Appui à la Filière Porcine Caraïbes (CAFIPOC) un séminaire consacré aux différentes possibilités de diversification et de valorisation des productions porcines dans les deux Départements Français des Antilles (Guadeloupe et Martinique).

Ce séminaire a été organisé par le Cirad-emvt (Centre de Coopération en Recherche Agronomique pour le Développement, Département Elevage et Médecine Vétérinaire) grâce au concours financier du Ministère des Affaires Etrangères (Direction Générale de la Coopération Internationale du Développement).

1.1. Participants

Les différents acteurs des deux filières guadeloupéenne et martiniquaise étaient présents lors de ces deux journées : ont assisté à ces deux journées, des représentants de la Chambre d'Agriculture de la Guadeloupe et de la Martinique, des représentants de la Direction des Services Vétérinaires de la Martinique, des représentants d'éleveurs de la Guadeloupe et de la Martinique, un représentant de la grande distribution, des représentants de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) de la Guadeloupe et de la Martinique et un représentant de la transformation locale en charcuterie et salaisons.

La liste détaillée des participants figure en annexe 1.

1.2. Intervenants

Lors de ces 2 journées, les différents intervenants ont exposé sur la base de la réglementation existante et de leurs propres expériences professionnelles, les différentes possibilités qui pourraient s'offrir pour la mise en place de produits spécifiques issus de l'élevage porcin au travers d'une démarche qualité. La liste détaillée des différents intervenants figure en annexe 2.

1.3. Programme

La première journée a été plus particulièrement consacrée à des rappels sur l'importance du porc dans l'alimentation antillaise ainsi que sur la réglementation en vigueur dans le domaine de la qualité des produits d'origine animale.

La fin de la première journée et la seconde journée ont porté sur la présentation d'expériences vécues de professionnels.

Le programme détaillé des deux journées figure en annexe 3.

2. DEBATS ET CONCLUSIONS

La consommation de viande de porc aux Antilles revêt des caractères sociaux et culturels très marqués que l'on retrouve dans beaucoup de préparations culinaires traditionnelles et de manifestations festives. Comme il est dit aux Antilles : « chaque porc à son samedi ».

Les consommateurs antillais sont actuellement un peu lassés de la viande de porc disponible sur le marché. En effet, la viande importée de porc (congelée ou fraîche) concurrence largement la viande produite localement. Cette dernière n'est malheureusement pas disponible en quantité suffisante alors que les Guadeloupéens et Martiniquais y sont fortement attachés pour des raisons économiques et culturelles.

Les éleveurs traditionnels de porc caribéens tentent de répondre à cette demande locale et s'appuient sur un type génétique et un mode de production particulier, sur la base du porc créole. A ce titre, dans cette région, les éleveurs montrent un très vif intérêt pour les travaux qui ont été développés sur les porcs créoles et les croisements à base de porc Gascon.

D'autre part, en terme de conservation de la biodiversité, il est indispensable de répondre à un enjeu majeur qui est le maintien de cette race porcine locale créole, très rustique et particulièrement bien adaptée aux contraintes bioclimatiques locales¹. Les animaux de cette race sont élevés de façon toujours traditionnelle. Sa viande et les produits transformés qui en découlent sont très appréciés des consommateurs antillais. Cependant, cette race serait à terme, menacée d'extinction du fait de l'évolution des modes de vie, de modes et habitudes de consommation, de l'urbanisation, etc.

Le débat porte donc sur l'avenir de la filière de production porcine locale en terme de développement et de reconnaissance d'une spécificité particulière chère aux consommateurs antillais : améliorer et intensifier la production porcine locale pour répondre à la demande, tant en termes de quantité que de qualité.

Autrement dit, comment concilier une production intensive de porc locale tout en satisfaisant les consommateurs et en leur fournissant des produits frais ou transformés classiques et / ou typiquement locaux ?

Il existe peut-être une opportunité pour assurer une valorisation économique de la filière porcine des DFA en puisant dans les ressources de la génétique locale.

Cependant, pour pouvoir appuyer cette démarche originale et éviter le risque d'être concurrencé par des industriels salaisonniers / charcutiers extérieurs à la région :

- Il faut s'appuyer sur des types d'animaux et une conduite d'élevage particuliers qui autorisent la fabrication de produits originaux et concurrentiels,
- Il faut que l'ensemble des acteurs de la filière (pouvoir politique, techniciens, producteurs et industriels) intègrent les notions de « savoir-faire » et de « spécificités liées au terroir » pour obtenir une reconnaissance des propriétés et qualités des productions locales,

¹ Cette race est incluse dans la liste du Programme National de Conservation des Races Porcines Locales Françaises conduit par l'INRA et l'ITP depuis 1982.

- Et enfin, il faut mettre en place et disposer, de cahiers des charges de production adaptés, en amont et en aval de la filière.

Les conclusions de ce séminaire pourraient déboucher sur des propositions visant la mise en place d'une démarche de type qualité appliquée à la production de viande de porc et de produits de charcuterie typiquement locaux. En effet, des éléments de réponse ont été apportés lors de ces deux journées de travail au cours desquelles deux voies ont été explorées.

Comme a pu le montrer Me Oteyza au travers de l'expérience menée sur la sauvegarde du porc Basque et de ses fameux produits typiques dégustés lors du séminaire, la première voie consisterait en une production traditionnelle « améliorée » de porc créole avec une orientation sur des produits transformés à forte valeur ajoutée.

La seconde voie se baserait sur les ressources génétiques du porc créole et des possibilités d'alimentation existantes - notamment les écarts de triage de la banane -. Cette voie consisterait en la mise en place d'un programme de conservation dynamique de la race créole intégré dans l'actuelle filière porcine intensive. Elle produirait un « cochon-banane » typiquement antillais permettant la mise sur le marché de produits frais ou transformés et devrait être non concurrentielle en terme de débouchés pour la filière classique intensive.

Ce vaste chantier requiert à tous les niveaux, une mobilisation de tous les acteurs des filières de production porcine guadeloupéennes et martiniquaises : recherche, production, transformation et commercialisation.

Un comité de réflexion devrait être mis en place dès le mois d'avril 1999. Il devrait être chargé d'élaborer et éventuellement d'adopter une stratégie pour le futur.

3. INTERVENTION DU DR FIFI : LE PORC DANS LES CARAIBES, IMPORTANCE TRADITIONNELLE ET SOCIALE. SPÉCIFICITÉS LOCALES DES PRODUCTIONS ET DES MODES DE CONSOMMATION

La découverte des îles de la Caraïbe à la fin du XV^e siècle et leur colonisation vers le milieu du XVII^e siècle se caractérisa par un transfert de population qui s'opéra aux dépens des Amérindiens et par l'introduction de l'élevage.

Les premiers animaux domestiques introduits dans les îles furent des porcs de race ibérique que les Espagnols déposaient lors de leurs aiguades et qui redevenaient sauvage.

Une corporation vit le jour : les boucaniers, qui les chassaient, séchaient et fumaient la viande afin d'avitailler les galions lors de leurs traversées de l'Atlantique.

Ils constituaient, les premiers transformateurs de la viande porcine.

Les animaux tels que bovins, chevaux et mulets ne firent leur apparition que plus tard vers 1660 et leur élevage, annexé aux habitations sucrières était indispensable à leur bon fonctionnement. Les mulets et les bœufs étaient utilisés comme animaux de trait et fournisseurs de fumier pour amender les terres.

Le petit élevage (cochons, volailles, cabris, etc.) était pratiqué par les petits propriétaires sur les terres accidentées qui leur étaient abandonnées. Ils disposaient d'une case et d'un lopin de terre sur lequel ils cultivaient des vivres et élevaient quelques animaux dont le cochon espagnol, attaché au piquet et nourri de déchets de cuisine, d'herbe, labourant aussi la terre, à la recherche des lombrics ou de tubercules appelé « Cochon planche », sa morphologie particulière – étroit de dos, très allongé et haut sur ses pattes – justifiait quelque peu cette appellation.

Dans les campagnes, les animaux étaient abattus vers l'âge d'un an, à cause de leur faible performance, principalement le samedi et la viande était commercialisée directement du producteur au consommateur.

Les gens du voisinage s'inscrivaient à l'avance pour 1 ou 2 kg de viande et ½ ou 1 kg de boudin. Cette tradition était si ancrée dans la vie quotidienne que la traduction du proverbe « tout vient à temps à qui sait attendre donna « Tout cochon à son samedi ».

En dehors de ces abattages hebdomadaires on élevait spécialement un cochon pour les fêtes de Noël et dans les campagnes, les cris de porcs que l'on égorgeait étaient indissociables de l'ambiance qui se devait de régner durant cette période. Le ragoût de porc accompagné de pois d'angole était le repas traditionnel du réveillon et cette vieille coutume revient en force depuis quelques années.

Le « cochon planche » est un animal rustique, peu exigeant en matière d'alimentation, résistant aux maladies, hormis la peste porcine qui sévissait à l'état endémique et provoquait, lors des flambées épizootiques des pertes très importantes.

A noter que des porcs de ce type, encore à l'état sauvage à Cuba pour certains d'entre eux constituent un réservoir du virus qui pose problème jusqu'à nos jours et le récent épisode survenu à Haïti et en République Dominicaine est là pour le rappeler.

Avec la désaffection des campagnes, l'urbanisation liée à l'amélioration de l'habitat et le souci des jeunes agriculteurs d'être très productifs afin de garantir leurs revenus, le « cochon planche » tomba en disgrâce au bénéfice des Large White, Landrace et autre Duroc. Seuls sont encore présents quelques centaines d'animaux, recensés et suivis par l'association S.O.S. Pig de Guadeloupe et à qui nous devons un regain d'intérêt pour cette race.

La crise du porc que nous venons de vivre devrait permettre à nos éleveurs de réfléchir sur l'avenir de la filière.

L'expérience du porc gascon ainsi que celle du porc basque dont nous entretiendra Madame OTEYZA au cours de ce séminaire, qui au plus fort de la crise n'a pas subi les chutes de cours dramatiques que les éleveurs ont connues, conduit à se demander si le porc créole n'a pas lui aussi une place à prendre dans le circuit.

L'éleveur antillais doit être avant tout l'acteur de la reconnaissance de son produit.

Les professionnels de la filière porcine ne doivent pas laisser à d'autres opérateurs le soin de copier maladroitement les recettes locales et dévaloriser le signe de qualité déjà bien établi dans la tradition gastronomique antillaise.

Le savoir-faire local mérite d'être mis en relief et les éleveurs doivent pouvoir s'engager dans cette optique.

La mise en œuvre du symbole graphique pour des produits agricoles de qualité des D.O.M. par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche donne d'ores et déjà un élan à cette démarche.

La conquête du marché intérieur demeure certes, l'objectif premier de nos éleveurs puisque nous ne couvrons qu'à peine 50 % de notre consommation. L'élevage de porcs plus productifs que le porc créole sera maintenu mais une place non négligeable doit être laissée à ce dernier qui bénéficie d'atouts indéniables : la saveur particulière de sa viande et la spécification des produits fabriqués à partir de recettes bien établies qui fera partie du patrimoine culinaire de nos régions.

Ce séminaire permettra à tous les acteurs de la filière d'étudier la possibilité de mettre en place le label porc créole, de définir le cahier des charges devant accompagner cette démarche et nous attendons de la part de nos professionnels la volonté d'y aboutir.

**4. INTERVENTION DES Dr DE BERNARDI ET N'GO O ELLA : LES
CONTRAINTES NATIONALES ET INTERNATIONALES EN TERMES
SANITAIRES ET DE QUALITE**

1. EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

2. LA NOUVELLE APPROCHE

3. LE SYSTEME HACCP

4. ENVIRONNEMENT ET ELEVAGE PORCIN

4.1. Evolution de la réglementation

APPROCHE TRADITIONNELLE (OU ANCIENNE APPROCHE)

PRINCIPES :

- REGLEMENTATION TRÈS PRÉCISE ET TRÈS STRICTE (SYSTEME FERME : AUTORISATION / INTERDICTIONS)
- FIXATION D'OBJECTIFS AVEC OBLIGATIONS DE MOYENS
- DECRET 71-636 du 21 juillet 1971 et arrêtés sectoriels d'application couvrant toutes les activités de l'agroalimentaire

AVANTAGES :

- NECESSAIRE DANS UN PREMIER TEMPS QUAND LE SECTEUR EST NON REGLEMENTE
- HARMONISATION DES MOYENS MIS EN ŒUVRE (éviter l'anarchie)
- FACILITER L'ATTEINTE DES OBJECTIFS
- PROFESSIONNALISATION PROGRESSIVE DES FILIERES (ARTISANAT <=> IAA)
- ORGANISATION ET NORMALISATION DES STRUCTURES DE PRODUCTION ET DU FONCTIONNEMENT DE CELLES-CI

INCONVENIENTS :

- LES PROFESSIONNELS MULTIPLIENT LES DEMARCHES DE TYPE QUALITE AU SEIN DE LEURS ENTREPRISES POUR JUSTIFIER AUPRES DE LEURS CLIENTS UNE CERTAINE STABILITE ET LA SECURITE DE LEURS PRODUITS (non reconnu par la Réglementation)
- EVOLUTION DES TECHNIQUES QUI SE HEURTENT A DES LISTES POSITIVES OU NEGATIVES DE MOYENS AUTORISES OU INTERDITS (la réglementation peut être un frein à l'innovation)
- MISE EN PLACE DE SYSTEME DE DEROGATIONS, SOURCES DE
- DISPARITE DANS L'APPLICATION DE LA REGLEMENTATION (exemple : DLC des plats cuisinés)

CONCLUSION :

- NECESSITE DE RECONNAITRE LA COMPETENCE DES PROFESSIONNELS
- NECESSITE DE RESPONSABILISER PROGRESSIVEMENT LES PROFESSIONNELS

=> NOTION DE NOUVELLE APPROCHE

ANCIENNE APPROCHE

NOUVELLE APPROCHE

ARRETE DU 26 SEPTEMBRE 1980
SUR LA RESTAURATION
article 9

DIRECTIVE 93/43
Chapitre 1, point 4

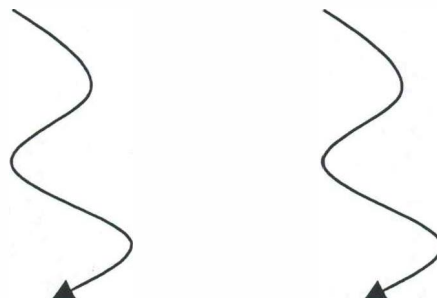
- Les lavabos à commande non manuelle approvisionnés en eau chaude et en eau froide, munis d'une brosse à ongles, équipés de distributeurs automatiques nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains doivent être installés à la sortie des cabinets d'aisance et à proximité des postes de travail
- Les appareils permettant le séchage des mains ou des essuie-mains à usage unique doivent être placés à côté des lavabos et maintenus en parfait état de fonctionnement

- les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante chaude et froide, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains ; le cas échéant les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains

REGLEMENTATION



REGLEMENTATION



DEFINITION DES OBJECTIFS
(SECURITE ALIMENTAIRE)

DEFINITION DES OBJECTIFS
(SECURITE ALIMENTAIRE)

4.2. La nouvelle approche

**REGLEMENTATION: FIXATION D'OBJECTIFS A ATTEINDRE
OBLIGATIONS DE MOYENS PLUS SOUPLES OU INEXISTANTES
- SAUF EXCEPTION*-)**



**PROFESSIONNELS: MISE EN ŒUVRE DE MOYEN
POUR ATTEINDRE CES OBJECTIFS**

=

RESPONSABILISATION ACTIVE



UTILISATION DE METHODES DE MAITRISE DE L'HYGIENE

- GUIDES DE BONNES PRATIQUE
- METHODE OU DEMARCHE HACCP

<p>*PERSISTANCES DE REGLES IMPERATIVES</p> <ul style="list-style-type: none">• PROTECTION DE LA SANTE PUBLIQUE• BESOINS D'INFORMATION DES CONSOMMATEURS• LOYAUTE DES TRANSACTIONS COMMERCIALES• NECESSITE D'ASSURER UN CONTROLE PUBLIC
--

=> DIRECTIVE HORIZONTALE : 93/43 « HYGIENE »
=> DIRECTIVES VERTICALES (SECTORIELLES)
=> ARRETES D'APPLICATION FRANCAIS

DIRECTIVE 93/43 « HYGIENE »

DEMARCHES OBLIGATOIRES :

- RESPONSABILITÉ DES CHEFS D'ENTREPRISES VIS-A-VIS DES CONDITIONS D'HYGIENE QUI REGNENT DANS LEUR ETABLISSEMENT
- RECOURS OBLIGATOIRE A L'ANALYSE DES RISQUES POTENTIELS ET A LEUR EVALUATION PERMETTANT D'IDENTIFIER, DE CONTROLER ET DE SURVEILLER LES POINTS DE CONTROLES CRITIQUES SELON LES PRINCIPES HACCP
- OBLIGATION POUR L'EMPLOYEUR DE FORMER SON PERSONNEL (FORMATION A L'HYGIENE ADAPTEE AU POSTE DE TRAVAIL)

DEMARCHES VOLONTAIRES :

- *MISE SOUS ASSURANCE QUALITE (normes de la série ISO 9000)*
- DEVELOPPEMENT PAR LES PROFESSIONNELS DE GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE REPRENANT LES PRINCIPES DE LA DEMARCHE HACCP
 - CHAMP D'APPLICATION : activité, filière, type de procédé ou produit spécifique
 - PRESENTATION DES PRODUITS, DES PROCÉDES
 - ANALYSE DES DANGERS
 - PRINCIPAUX POINTS DE MAITRISE

4.3. Le système HACCP

LE SYSTEME HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point

= analyse des dangers et contrôle des points critiques pour leur maîtrise)

DEFINITION :

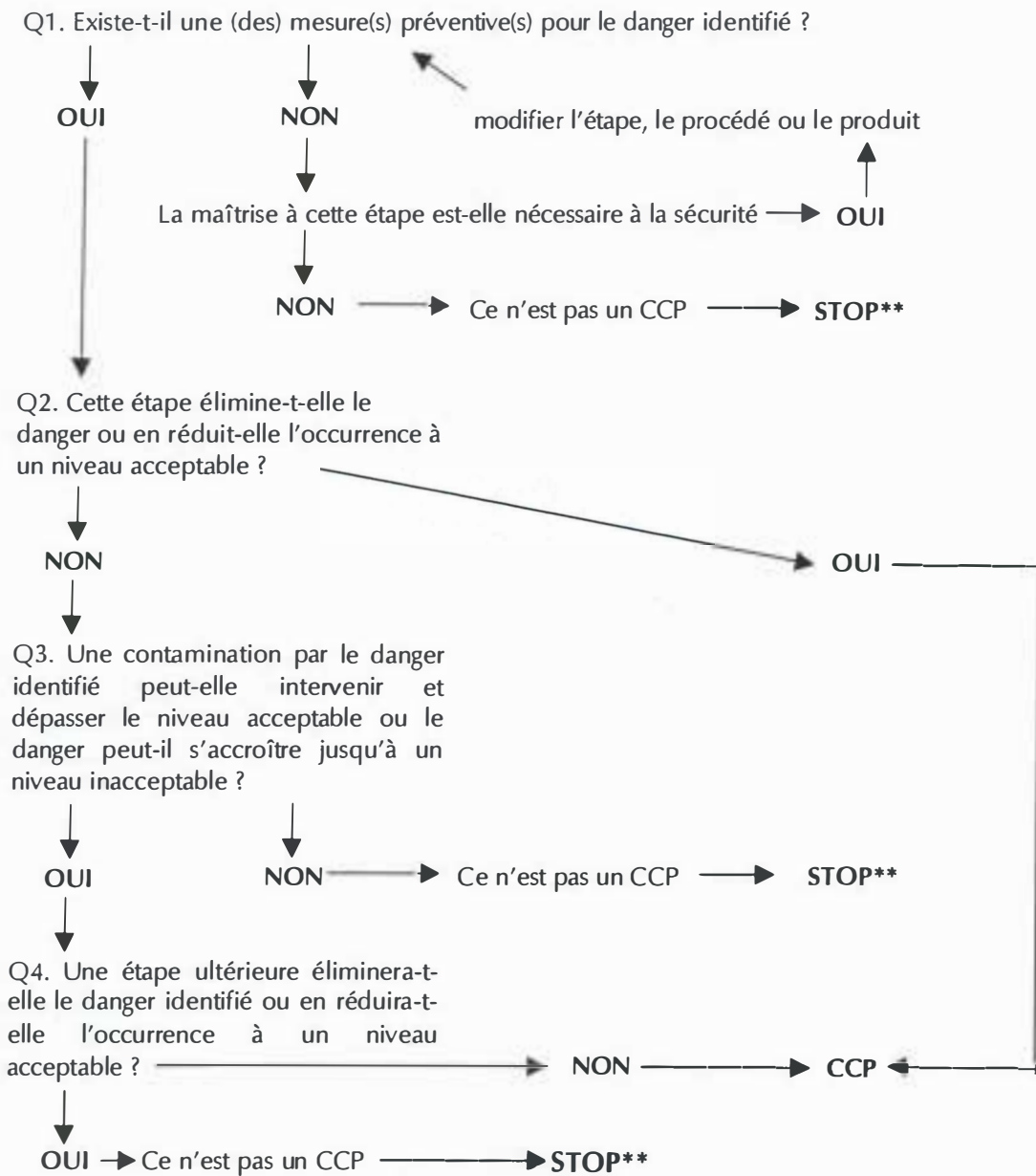
C'EST UN SYSTEME PERMETTANT :

- L'IDENTIFICATION DES DANGERS SUSCEPTIBLES D'AFFECTER LA SECURITE D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE DEFINI
- ET LA DETERMINATION DES MESURES APPROPRIEES POUR EN ASSURER LA MAITRISE

PRINCIPES		
	DEFINITIONS	EXEMPLE (fabrication d'un pâté)
1	ANALYSE DES DANGERS ETABLIR UN DIAGRAMME DE FABRICATION DETAILLE <ul style="list-style-type: none">• IDENTIFIER LES DANGERS ASSOCIES A CHACUN DES STADES DE FABRICATION (dangers physiques, chimiques, microbiologiques)• EVALUER LA PROBABILITE D'APPARITION DE CES DANGERS• IDENTIFIER LES MESURES PREVENTIVES NECESSAIRES A LEUR MAITRISE	<ul style="list-style-type: none">• Exemple, au niveau de la cuisson : pasteurisation insuffisante<ul style="list-style-type: none">⇒ persistance de germes et développement ultérieur de ceux-ci• bonne pasteurisation du produit
2	IDENTIFICATION DES POINTS CRITIQUES POUR LA MAITRISE DES DANGERS	Pasteurisation : = danger + point critique => maîtrise nécessaire
3	ETABLIR DES CRITERES OPERATIONNELS (VALEURS CIBLES OU SEUILS DE TOLERANCE) A RESPECTER POUR S'ASSURER QUE CHAQUE POINT CRITIQUE EST MAITRISE	⇒ critère de température ⇒ critère de temps

ARBRE DE DETERMINATION DES CCP

(répondre aux questions à chaque étape du procédé* et pour chaque danger identifié)



*on peut retenir la définition suivante pour une « étape » :

- stockage et incorporation des ingrédients
- formulation, composition du produit
- changement du procédé ou de son environnement

**procéder ainsi successivement pour chaque danger et chaque étape du diagramme de fabrication

4	ETABLIR UN SYSTEME DE SURVEILLANCE PERMETTANT DE S'ASSURER DE LA MAITRISE DU POINT CRITIQUE GRACE A DES TESTS OU A DES OBSERVATIONS PROGRAMMES	⇨ personne chargée de vérifier les barèmes de pasteurisation ⇨ thermomètre, horloge
5	ETABLIR DES ACTIONS CORRECTIVES A METTRE EN ŒUVRE LORSQUE LA SURVEILLANCE REVELE QU'UN POINT CRITIQUE N'EST PAS MAITRISE	⇨ devenir du produit si la pasteurisation n'a pas été correctement effectuée (nouvelle pasteurisation, destruction...)
6	ETABLIR DES PROCEDURES POUR LA VERIFICATION INCLUANT DES TESTS ET DES PROCEDURES COMPLEMENTAIRES, AFIN DE CONFIRMER QUE LE SYSTEME HACCP FONCTIONNE EFFICACEMENT	⇨ vérifier que tous les points critiques sont bien surveillés, ⇨ recherche des non-conformités ⇨ système HACCP vivant et évolutif
7	ETABLIR UN SYSTEME DOCUMENTAIRE QUI PERMET DE GERER LES DOCUMENTS (ENREGISTREMENTS) ISSUS L'APPLICATION DES PRINCIPES PRECEDENTS	⇨ DIRE CE QUE L'ON FAIT ⇨ FAIRE CE QUE L'ON A DIT ⇨ VERIFIER

4.4. Environnement et élevage porcin

ENVIRONNEMENT ET ELEVAGE PORCIN

POURQUOI ?

TOUTE ACTIVITE HUMAINE A DES EFFETS SUR L'ENVIRONNEMENT :

- POLLUTION DE L'AIR, DE L'EAU
- PRODUCTION DE DECHETS
- DILAPIDATION DES ESPACES ET DES RESSOURCES NATURELLES
- ETC.

LES ELEVAGES PORCINS AUSSI :

- ILS SONT PRODUCTEURS DE DECHETS : LISIER, FUMIER, EFFLUENTS POLLUES
- ILS SONT GENERATEURS DE BRUITS, D'ODEURS

SI L'ON N'Y PREND PAS GARDE, ILS SONT A L'ORIGINE DE :

- POLLUTION DES EAUX SUPERFICIELLES OU SOUTERRAINES
- NUISANCES POUR LE VOISINAGE ET PLAINTES

UNE PRISE DE CONSCIENCE EST DONC NECESSAIRE POUR EVITER LES POLLUTIONS, LES NUISANCES ET LEURS CONSEQUENCES POUR L'EXPLOITANT QUE SONT LES SANCTIONS ADMINISTRATIVES ET PENALES

Une trentaine de plaintes sont adressées chaque année aux services administratifs

LE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE PORCINE DOIT INTEGRER LES MESURES DE PREVENTION QUI PERMETTENT LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

LE CARACTERE INSULAIRE DE NOS DEPARTEMENTS REND CES MESURES ENCORE PLUS NECESSAIRES, MEME SI LEUR MISE EN ŒUVRE EST ENCORE PLUS CONTRAIGNANTE

ENVIRONNEMENT ET ELEVAGE PORCIN

LA REGLEMENTATION APPLICABLE ET LES PROCEDURES

MOINS DE 50 PORCS : APPLICATION DU REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

POUR TOUTE CREATION : DOSSIER ADRESSE A DASS, DDE, MAIRE ; la DASS délivre un récépissé et formule ses observations au service chargé de délivrer le permis de construire.

DE 50 A 450 PORCS DE PLUS DE TRENTE KILOS : INSTALLATION CLASSEE SOUMISE A DECLARATION AU TITRE DE LA LOI DU 19 JUILLET 1976 RELATIVE AUX INSTALLATIONS CLASSEES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

DOSSIER DE DECLARATION ADRESSE A LA PREFECTURE - RECEPISSE DE DECLARATION APRES AVIS DES SERVICES VETERINAIRES ET ENVOI DES PRESCRIPTIONS GENERALES. Le plus souvent le service vétérinaire effectue une visite sur le terrain.

NB : LE DOSSIER DE DECLARATION DOIT ETRE ENVOYE EN MEME TEMPS QUE LA DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE

AU-DELA DE 450 PORCS DE PLUS DE TRENTE KILOS : INSTALLATION CLASSEE SOUMISE A AUTORISATION AU TITRE DE LA LOI DU 19 JUILLET 1976

LE DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION COMPORTE UNE ETUDE D'IMPACT - ENQUETE PUBLIQUE D'UN MOIS - DUREE D'INSTRUCTION : 8 MOIS MINIMUM - ARRETE PREFECTORAL D'AUTORISATION

NB : LE PERMIS DE CONSTRUIRE N'EST DELIVRE QU'APRES CLOTURE DE L'ENQUETE PUBLIQUE

ENVIRONNEMENT ET ELEVAGE PORCIN

LES PRESCRIPTIONS APPLICABLES

PRESCRIPTIONS	OBJECTIF
CONDITIONS D'IMPLANTATIONS (bâtiments et fosse) 100 M DES IMMEUBLES ZONE AUTORISEE sur le POS 35 M DES SOURCES, BERGES DES COURS D'EAU ETC. 200 M DES BAINADES ET PLAGES	ELOIGNER LES NUISANCES PREVENIR LES POLLUTIONS ACCIDENTELLES
CONSTRUCTIONS, AMENAGEMENT IMPERMEABILITE, ETANCHEITE, PENTE, CANALISATIONS, OUVRAGE DE STOCKAGE GOUTTIERE, COUVERTURE DES OUVRAGES DE STOCKAGE	COLLECTE DE TOUS LES EFFLUENTS POLLUES EVITER LA DILUTION EFFLUENTS
EXPLOITATION NETTOYAGE ET ENTRETIEN	LUTTE CONTRE INSECTES ET RONGEURS
EPANDAGE DISTANCES A RESPECTER QUANTITES A RESPECTER NATURE DU TERRAIN ETABLISSEMENT D'UN PLAN TENUE D'UN CAHIER	EVITER LES NUISANCES EVITER LA POLLUTION SUPERFICIELLE ET SOUTERRAINE DES EAUX MAITRISE

LE RESPECT DES PRESCRIPTIONS EST L'AFFAIRE DES PROFESSIONNELS ET CONTRIBUE A LA PERENNITE DE L'ELEVAGE.

5. INTERVENTION DE M. LEMERAY : RECONNAISSANCE D'UN SAVOIR-FAIRE LOCAL. CERTIFICATION, LABELS, APPELLATIONS.

5.1. Elaboration d'une politique qualité, évolution vers la reconnaissance de signes officiels de qualité.

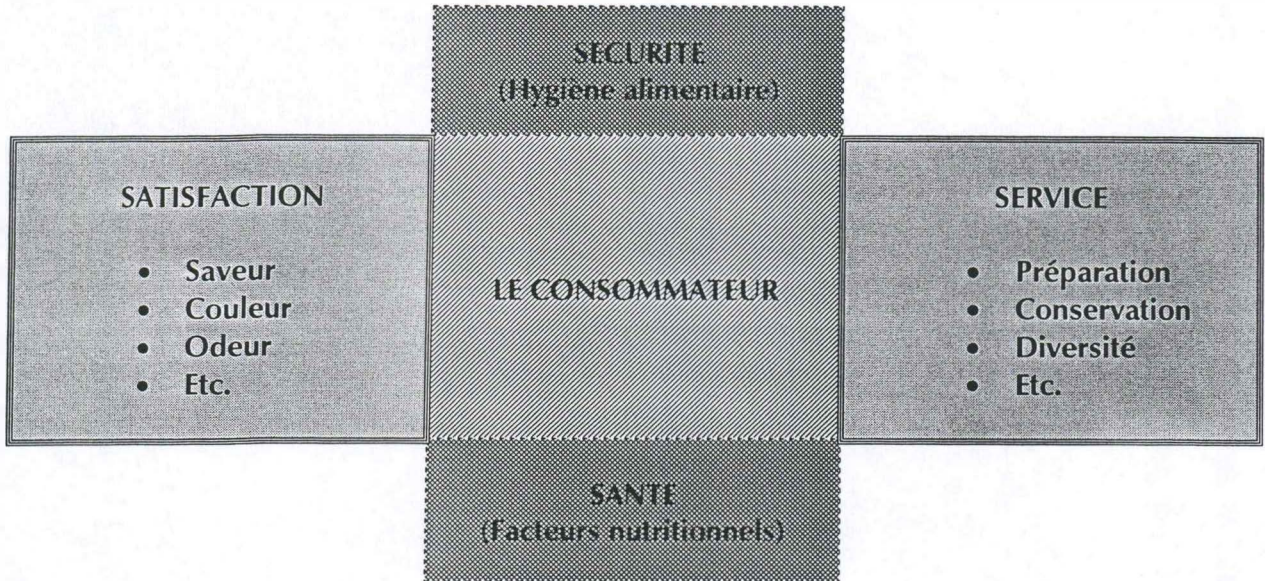
La qualité peut se définir comme un ensemble de propriétés et caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites (N.F EN 8402)

LA QUALITE

UN BUT

DES BESOINS EXPLICITES ET VISIBLES

DES BESOINS IMPLICITES ET INVISIBLES



DEUX NOTIONS DE QUALITE

QUALITE SPECIFICITE

QUALITE SURETE - SANTE

CERTIFICATION PRODUIT

ASSURANCE QUALITE

Cette démarche qualité s'adresse au consommateur avec pour objectifs :

- de garantir des besoins implicites (sécurité alimentaire, santé) obligatoires au niveau de la réglementation.
- de garantir des besoins explicites, non obligatoires réglementairement mais apportant une réponse au niveau de la satisfaction des besoins et du service.

Deux notions de qualité sont donc à retenir :

- la qualité sûreté, santé correspondant au cadre de l'assurance qualité
- la qualité spécificité correspondant au cadre de la certification de produit.

La politique qualité dans son évolution tient compte de ces deux aspects. Elle s'est élaborée progressivement en fonction de l'évolution du contexte réglementaire en intégrant en particulier le contexte de mondialisation des marchés et la prise en compte depuis 1985 de l'achèvement du marché unique européen.

Le renforcement de la politique de qualité s'est justifié par :

- Le marché des produits agricoles qui est passé d'une économie d'offre à une économie de demande et parallèlement la PAC et le GATT qui ont restreint la protection des marchés.
- L'augmentation de la productivité et la réalisation du marché européen qui ont conduit à une banalisation des produits. La politique qualité et l'identification différenciée des produits est un moyen de segmenter le marché.
- L'aménagement du territoire qui devient un enjeu pour maintenir tant la population rurale que le patrimoine. La politique qualité devient un outil d'aménagement du territoire.
- Le comportement du consommateur qui a beaucoup évolué. Le consommateur est de plus en plus exigeant et consacre peu de temps à l'acte d'achat, il lui est difficile d'appréhender au travers de la lecture des étiquettes la qualité des produits qui sont de plus en plus variés.

La réglementation s'attache aujourd'hui à ne fixer que ce qui est strictement nécessaire au fonctionnement du marché tout en garantissant un haut niveau de protection au consommateur.

Cependant s'il est indispensable de garantir une sécurité alimentaire pour les produits alimentaires, il faut donner au consommateur les moyens d'identifier et de distinguer les produits qui bénéficient de qualités particulières afin qu'il puisse choisir en tout état de cause : goût, origine géographique, savoir-faire, mode de production,.

D'autant que l'on se situe dans un contexte d'échanges internationaux ayant pour principe qu'un produit loyalement fabriqué et commercialisé dans un état membre de la communauté peut être commercialisé dans tous les autres états membres. Un étiquetage adéquat peut parfois être réclamé si une confusion sur le produit pourrait cependant naître chez le consommateur, en particulier lorsque le produit ne présente pas certaines caractéristiques considérées comme essentielles dans l'état membre.

La question était de protéger la réputation de produits français et les nombreuses tentatives d'utilisation de leur image par des entreprises étrangères ont conduit la France à mener une politique de protection de la propriété intellectuelle, qu'elle soit liée à des produits issus de territoires particuliers comme les appellations d'origine ou encore qu'elle soit liée à des marques.

Le développement des signes officiels de qualité s'est construit dans ce contexte et dans le cadre d'une réflexion sur l'organisation du secteur agricole et d'une démarche impliquant les différents opérateurs d'une filière

C'est pourquoi les signes officiels de qualité ont été mis en place. Ils apportent la garantie des pouvoirs publics sur la qualité et l'origine géographique d'une catégorie de produits pour qui une demande de distinction a été demandée. Cela ne signifie pas à contrario que les produits ne bénéficiant pas d'une reconnaissance officielle ne sont pas des produits de qualité.

5.2. Les signes officiels de qualité

Les signes officiels de qualité sont :

- Les appellations d'origine contrôlée gérée par l'INAO
- Les labels certification de conformité et agriculture biologique gérée par la CNLC.

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE INAO

*La mention A.O.C.
identifie un produit
typique et spécifique lié
à l'origine. Les produits
reconnus en appellation
d'origine contrôlée sont
l'expression d'un lien
intime entre une
production et un terroir,
le tout mis en oeuvre et
perpétué par des hommes
doués d'un savoir-faire.*

UN PEU D'HISTOIRE...

L'A.O.C. a été officialisée en 1935 dans le domaine des vins et des eaux de vie. Dans les années 60, les produits laitiers en bénéficiaient.

Depuis 1990, tous les produits agricoles et alimentaires bruts ou transformés peuvent accéder à l'A.O.C.



*Le logo "label rouge"
garantit la qualité
supérieure d'un produit.
Elle est le résultat
d'exigences sévères et
contrôlées à tous les
stades de production,
d'élaboration et de
commercialisation du
produit, aboutissant à
une qualité gustative.*

UN PEU D'HISTOIRE...

Depuis 1960, tous les produits agricoles et alimentaires peuvent bénéficier du label rouge. Vous le trouvez notamment sur les volailles, les viandes, les charcuteries et les produits laitiers, et depuis peu sur les produits de la mer, les fruits et légumes... et même sur le sel.



Le logo "AB" Agriculture Biologique garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et respecte le bien-être des animaux.

UN PEU D'HISTOIRE...

Dès 1980, la France met en place les règles pour définir et protéger l'agriculture biologique. En 1991, des règles communes strictes de production et de contrôle sont adoptées par l'Union Européenne.

Tous les produits alimentaires et agricoles sont susceptibles de bénéficier du logo AB et notamment les pains et céréales, le lait et les fromages, les fruits et les légumes.



Le logo de la certification de conformité atteste que le produit possède des qualités ou suit des règles de fabrication particulières, strictement contrôlées. C'est la garantie d'une qualité régulière et distincte du produit courant

UN PEU D'HISTOIRE...

Mis en place en 1990, c'est le plus jeune des signes officiels de qualité. Parmi les produits qui ont déjà obtenu une certification de conformité, citons le jambon cuit supérieur sans polyphosphate, les viandes identifiées de l'élevage à la commercialisation avec une maturation garantie, les fruits cueillis à maturité ainsi que les conditions de fraîcheur des salades prêtes à l'emploi...

Les signes de qualité nationaux ont trouvé leur prolongement dans le cadre de la réglementation européenne. Les AOP, IGP assurent une protection de produits issus d'une aire géographique et les attestations de spécificité assurent la protection d'une recette.

LES RECONNAISSANCES DE LA QUALITE

FRANCAISE

APPELLATION
D'ORIGINE
CONTROLÉE
INAO

A.O.C
APPELLATION
D'ORIGINE
CONTROLEE

Qualité fondée
sur la tradition
et le terroir
(typicité)



LABEL ROUGE

Qualité supérieure



**CERTIFICATION DE
CONFORMITE**

Caractéristiques
spécifiques
de production,
transformation ou
conditionnement

EUROPEENNE

A.O.P
APPELLATION
D'ORIGINE
PROTEGEE



Qualité fondée
sur la tradition
et le terroir
(typicité)

I.G.P
INDICATION
GEOGRAPHIQUE
PROTEGEE



Qualité attribuée
au savoir-faire,
à la réputation, à une recette
précise liée à une zone
géographique délimitée

A.S
ATTESTATION
DE
SPECIFICITE



Protection d'une recette
ou d'un mode de production
traditionnels

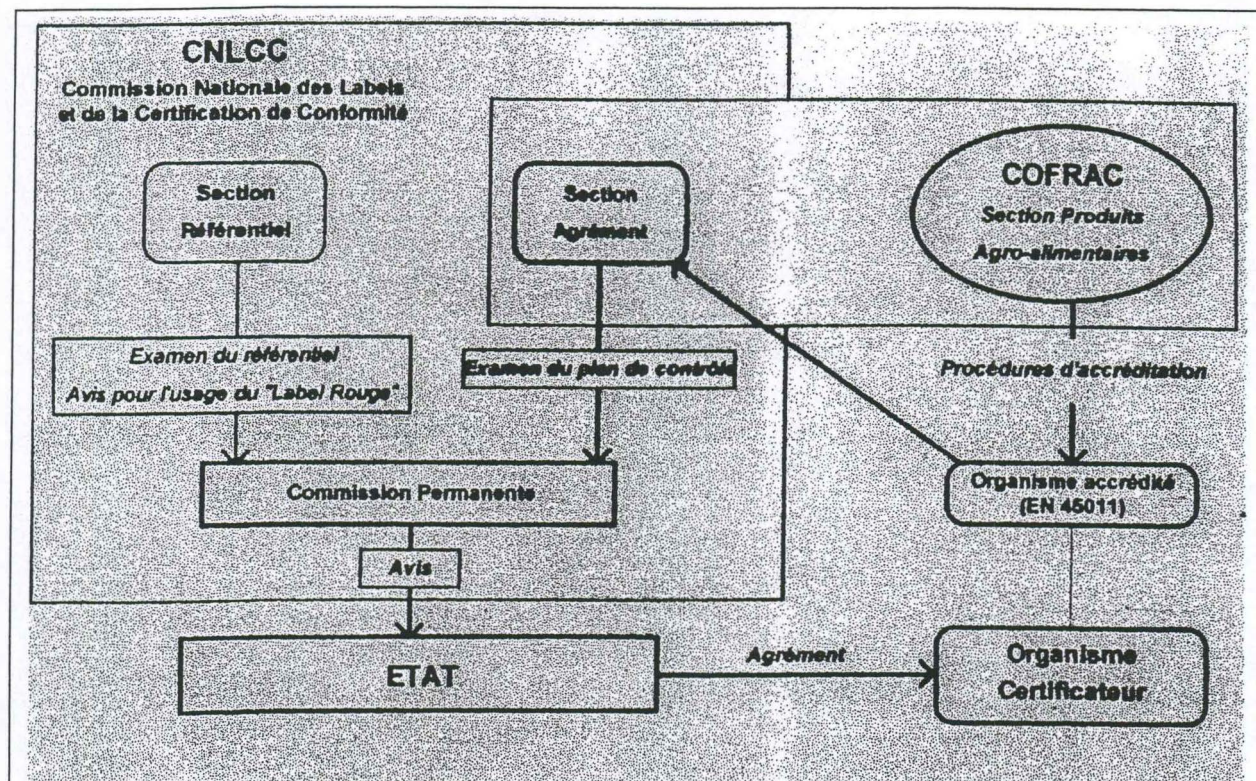
5.3. L'instruction de dossiers

L'instruction des dossiers pour les appellations d'origine est sous la responsabilité de l'INAO.

L'instruction des dossiers pour les autres signes de qualité est sous la responsabilité de la CNLC.

Les cahiers des charges sont instruits plus particulièrement par la section examen des référentiels.

L'agrément des organismes certificateurs et des plans de contrôle est examiné par la section agrément des organismes certificateurs.



Le rapport d'expertise et les observations sont transmis aux rapporteurs qui proposent un avis à la section.

Chaque décision fait l'objet d'un avis officiel notifié par le Président.

En cas de recours, le demandeur peut se faire entendre par la section après avoir reçu l'accord du produit.

Dans le cas d'un label ou d'une certification de conformité avec demande d'IGP, le Président de la CNLC transmet l'avis de la section, après accord de la Commission permanente, aux ministres chargés de l'agriculture et de la consommation pour homologation du cahier des charges.

Dans le cas d'une certification de conformité simple, l'avis est transmis au demandeur.

Tous les modèles d'étiquetage des produits bénéficiant d'une certification doivent être examinés par le groupe "étiquetage" de la section "examen des référentiels".

Instruction de la demande d'agrément de l'organisme certificateur

Lors de sa réception, le dossier de demande d'agrément de l'organisme certificateur fait l'objet d'une vérification formelle par le secrétariat. En cas de non-conformité, il est retourné au demandeur après accord du Président.

Toute demande est inscrite au plus tôt deux mois après son dépôt, à l'ordre du jour de la section, sauf dérogation exceptionnelle accordée par le Président.

Dans le cas d'une demande de label ou de certification de conformité avec demande d'IGP, la demande d'agrément est examinée après l'examen du cahier des charges par la section "examen des référentiels" pour assurer la concordance entre le cahier des charges et le plan de contrôle.

Le secrétariat saisit un auditeur / rapporteur et un expert pour l'examen de la demande.

Ceux-ci se rendent sur place pour vérifier le bon fonctionnement de l'organisme certificateur et l'efficacité du plan de contrôle. Ils remettent un rapport au secrétariat qui le transmet à l'organisme pour réponse éventuelle.

Après avoir écouté le rapport de l'auditeur et de l'expert, la section écoute les réponses apportées par l'organisme aux questions éventuelles.

La section émet un avis qui est transmis par le Président de la CNLC aux ministres chargés de l'agriculture et de la consommation pour agrément de l'organisme certificateur.

L'agrément est prononcé pour une période probatoire d'un an. A la fin de la période probatoire, l'agrément peut être confirmé pour une durée de 3 ans.

Chaque année, les organismes certificateurs doivent remettre un rapport annuel concernant l'ensemble de leurs activités.

Ce rapport, après examen par l'auditeur / rapporteur est soumis pour approbation à la section.

Cas particulier d'un label ou d'une certification de conformité accompagné d'une demande d'IGP

Comme mentionné préalablement, cette demande est accompagnée d'un dossier particulier et fait l'objet d'une procédure contradictoire.

Le Président de la CNLC, après avis de la Commission permanente, transmet le dossier accompagné des résultats de la procédure contradictoire lorsqu'il estime que le dossier remplit les conditions nécessaires.

Le Président de la Commission mixte désigne un expert qui examinera la demande quant au nom du produit et au lien du produit avec son origine géographique.

Après avoir écouté le rapport de l'expert et éventuellement demandé des informations complémentaires, la Commission mixte émet un avis qu'elle transmet à la CNLC

La certification du mode de production biologique

Tout agriculteur peut prétendre devenir producteur biologique. Mais pour utiliser le terme "biologique" faisant référence à la méthode de production (étiquetage, publicité, factures), il doit notifier son activité auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (D.D.A.F.) de son département.

Cette disposition s'applique également à tous les opérateurs qui transforment, conditionnent, conservent ou importent en provenance de pays tiers (hors Union Européenne) des produits biologiques. La notification se fait au moyen d'un formulaire officiel distribué annuellement.

Pour être commercialisé, tout produit dit "issu de l'agriculture biologique" doit subir le contrôle et obtenir la certification d'un organisme agréé sur le territoire français.

L'élaboration d'un cahier des charges est une démarche de filière qui nécessite une réflexion globale de l'ensemble des opérateurs. Il est indispensable d'identifier l'ensemble des points à maîtriser et les procédures employées pour assurer cette maîtrise.

Cependant la reconnaissance d'un savoir-faire local est une démarche progressive qui passe par une organisation collective et la formalisation d'objectifs communs dans le cadre d'un cahier des charges. Différentes étapes peuvent être prospectées :

- Création d'une marque collective associant différents partenaires.
- Démarche qualité au niveau local (éventuellement dispositif POSEIDOM)
- Entrer dans une démarche de signes officiels de qualité si les conditions sont requises aux différents niveaux de la filière et si l'ensemble des opérateurs a les moyens de garantir une qualité aussi bien au niveau implicite qu'explicite.

6. INTERVENTION DE M. LACABERATS : POURQUOI CHERCHER A DONNER AU PORC LOCAL ANTILLAIS DES CARACTERISTIQUES COMMERCIALES DISTINCTIVES ?

1) Il existe des impératifs stratégiques

Sans préjuger de savoir si le porc créole peut être un véritable atout pour le développement ou, si la production locale de porc blanc peut, dans le cadre d'une gestion plus efficace, renforcer ses positions sur son marché intérieur, il faudra bien que l'économie insulaire cherche à cultiver les atouts de ses positions ou/et à renforcer les positions de ses atouts ; sauf à se satisfaire d'une consommation croissante toujours davantage servie par l'importation.

2) Parmi les filières animales insulaires, le porc, quel que soit son mode de production, jouit d'une bonne image et d'une place importante dans la culture gastronomique et l'économie alimentaire locales.

Les quelques éléments de diagnostic glanés auprès des opérateurs lors du séminaire paraissent devoir néanmoins confirmer :

- la vocation familiale et la récessivité de la production domestique de porc créole de type ibérique ; donc un risque de perte de ce patrimoine génétique et culturel ;
- l'affaiblissement de la part du porc blanc local dans la consommation, malgré un certain intérêt du marché pour les viandes fraîches locales, malgré les efforts financiers consentis par la puissance publique pour une meilleure organisation et compétitivité de la production et de l'abattage ;
- l'accroissement des importations de produits transformés, y compris les plus spécifiques (jambon de Noël).

3) Le séminaire organisé par le CIRAD a montré les évolutions les plus récentes et précisé les problématiques les plus intéressantes du marketing de la production porcine en France et en Europe.

- Le bilan des initiatives nationales de production alternatives au modèle « porc industriel et financier » (PIF) ne montre actuellement que le succès modéré de ces expériences :
 - les porcs Label Rouge (LR) et Certifiés Conformés (CC) ne représentent que 3,5% de la production nationale, mais défendent sensiblement mieux leurs prix dans la tourmente actuelle ;
 - leur transformation est encore peu développée et ne s'inscrit que depuis peu dans un marketing juridiquement protégé (IGP Jambon de Bayonne), parfois sans lien avec la production régionale (Rillettes du Mans) ;
 - le développement rapide et récent des C.C. confirme l'intérêt de ce dernier outil juridique pour les marques propres des opérateurs et la capacité du porc standard industriel à mettre en avant efficacement (?) ses atouts les plus valorisants (% de céréales dans la ration par exemple) ; ce qui a fortiori, montre que le porc CC sera le standard de demain.

- A l'étranger cependant, les alternatives au porc standard industriel et financier ont permis le développement de productions et transformations particulières et hautement valorisées :
 - en Italie, la production de porcs de race européenne mais lourds (8 mois, > 110 kg-carcasse) a permis et a été permise par la fabrication de jambons secs traditionnels de haute qualité (Parme, San Daniele), qui sont devenus des produits gastronomiques d'appellation protégée (depuis 1974), présents sur tous les marchés européens ; ce sont près de 7 millions de porcs lourds qui sont produits en Italie, plus 4 millions de porcs standards, la consommation locale étant complétée par de lourdes importations de viandes porcines en provenance des régions excédentaires d'Europe ;
 - en Espagne, la production alternative (1 million de porcs) s'appuie sur une race de porcs ibériques (arrière grand-parent du porc créole), élevés en troupeau et gardés par un berger, avec une alimentation finition particulière et saisonnière, transformés en produits secs de haut de gamme, protégés juridiquement et fortement valorisés.
 - Ces deux productions particulières ont conduit à la mise en place de stratégies de filière, collectives et régionales, à fortes spécificités techniques tant au niveau de la production qu'à celui de la transformation, à forte valeur ajoutée et à forte notoriété ! Notamment parce que la protection de ces initiatives régionales collectives que l'on peut qualifier de patrimoniales et de leurs appellations géographiques, a été assurée..... bien avant l'arrivée des I.G.P. , dès le début des années 70 ().
- Parallèlement au porc ibérique espagnol, se sont développées en France, depuis une dizaine d'années, plusieurs initiatives de sauvetage de porcs provenant de rameaux ibériques oubliés (porc basque, porc cul noir limousin, porc gascon) et de valorisation par la transformation en salaisons sèches haut de gamme.

Dans une vallée reculée du Pays Basque, l'expérience de M. Oteiza est aujourd'hui la plus avancée et la plus réussie : en 10 ans, 25 emplois ont été créés en transformation derrière le drapeau des salaisons sèches à base de porc basque (cochon âgé de 1,5 ans, jambon séché de 18 mois), tandis qu'une quinzaine d'éleveurs ont ajouté le porc basque à leurs productions de brebis laitières.

Les autres expériences de valorisation d'une production porcine spécifique en Limousin et Gascogne sont beaucoup moins avancées. De même les rares projets copiés sur Parme, de mise en place d'une production de porcs lourds et de leurs transformations.

4) La recherche d'une plus grande spécificité porcine se justifie aussi par le danger couru par les marchés et filières locaux fragiles, au regard de l'évolution toujours plus libérale du marché mondial.

La crise de surproduction persistante dans laquelle se complait la CEE depuis une dizaine d'années est aggravée aujourd'hui par la récession des économies asiatiques et russe où s'écoulaient nos excédents. Elle est restée par contre insensible à la baisse des prix nord-américains où la production a été brutalement accrue des mises en élevage d'ateliers de très grande dimension. Pourtant, si l'on en croit les déclarations actuelles des responsables bretons, l'on ne semble pas prêt à modifier cette logique agro-industrielle libérale de croissance de la production dans les régions spécialisées.

Ce faisant, il paraît sage de ne pas trop compter sur le caractère peu attractif et reculé de certains marchés pour rester à l'abri des compétitions futures : après s'être attaquée aux grandes régions de consommation, les productions excédentaires européennes et leurs dispositifs commerciaux (viandes ou produits transformés) ne pourront négliger aucun débouché, fût-il étroit ou éloigné.

5) Malgré la faiblesse des enjeux économiques (un débouché de 5 000 T), les préconisations découlant de ces analyses consistent à chercher à renforcer toute position économique locale qui peut l'être (le porc blanc local) et à cultiver tout atout local spécifique (le porc créole).

Surtout si une partie de la grande distribution peut y trouver avantage, cela conduit à rechercher :

- les moyens de corriger les faiblesses de la filière locale et en premier lieu, d'améliorer l'efficacité de la production rationnelle, les coûts de l'alimentation animale et de l'abattage ;
- les moyens d'accroître la spécificité de sa production sans en augmenter le coût (une robe créole, une alimentation finition banane, le traitement du lisier ...
- les moyens de valoriser et de protéger cette spécificité ; respectivement par la fabrication, les dénominations géographiques et les nouveaux outils juridiques européens (IGP).

7. INTERVENTION DE M. LEGAULT : BASES TECHNIQUES ET CULTURELLES DE L'ELABORATION DE FILIERES PORCINES VISANT UNE CERTIFICATION DE QUALITE AUX ANTILLES FRANÇAISES

7.1. Eléments favorables

- Identité géographique amplifiée par l'insularité sous un climat tropical humide.
- Longue tradition d'élevage et de consommation de viande porcine remontant à plus de 4 siècles.
- Existence d'une population porcine locale, le porc CREOLE de type ibérique, descendant pour l'essentiel des animaux introduits par ses navigateurs espagnols dès le 16ème siècle.
- Présence de potentialités alimentaires locales originales telles que les surplus de bananes.
- Existence de plusieurs spécialités culinaires célèbres à base de porc comme le "boudin créole", le jambon de Noël, le ragoût de porc au Colombo, etc...
- Demande soutenue pour la consommation de produits locaux émanant des autochtones ainsi que d'une fraction croissante des touristes.

7.2. Des erreurs à éviter

- Transposer un schéma classique dépourvu d'originalité.
- Imaginer que le porc CREOLE peut alimenter à lui seul une telle filière.
- Utilisation du gène récessif de sensibilité à l'halothane (Haln) qui, même chez les hétérozygotes, entraîne une dégradation des qualités organoleptiques de la viande comme la tendreté et la jutosité (Larzul et al., 1996 ; Guéblez et al., 1996) et favorise la déstructuration des muscles internes du Jambon (Franck et al., 1999). En outre, la destination vers l'abattoir de tous les produits terminaux n'étant pas garantie, la dissémination dans la population de reproducteurs d'hétérozygotes revient à placer des "bombes" à retardement" pour le moyen terme.
- Le gène Rn- (viandes acides) fréquent dans la race Hampshire est aussi à éviter en raison de son effet défavorable sur le rendement à la cuisson et sur la tendreté de la viande (Le Roy et al., 1996).

7.3. Des pistes à exploiter (ou explorer)

L'objectif est d'abord de se "démarrer" du porc standard (Large White x Landrace x verrat terminal) par la recherche d'un produit identifiable préservant un avantage en qualité et en typicité tout en minimisant l'augmentation inévitable des coûts de production. Les produits de charcuterie seront destinés à la fois au autochtones et à une fraction des touristes qui recherche de véritables produits locaux (et non pas des imitations fabriquées en Métropole).

Dans cet esprit, la promotion de l'image du produit peut revêtir plusieurs aspects :

- L'image visuelle du porc Créole présentant plusieurs variantes de coloration est à promouvoir : noir, rouge, gris, domino sur fond blanc ou rouge, chabbin etc... (réf. Lauvergne et Canope, 1979).
- L'image d'un porc vert (respectueux de l'environnement) et heureux (bien-être) est à cultiver. La taille des ateliers de production doit rester modeste et modulable en fonction des surfaces d'épandage et des cultures (culture des bananes etc...).
- L'image d'une alimentation à base de bananes est aussi prometteuse sous les tropiques que celles déjà éprouvées du gland ou de la châtaigne dans les zones tempérées, même si son effet sur la qualité n'a pas été objectivement établi. Rappelons que 25 à 30 % des bananes sont non commercialisables et par conséquent potentiellement disponibles.

7.4. Ebauche de schéma de production

Considérant que le porc Créole est incontournable, du moins au niveau grand-maternel, on peut proposer un schéma de croisement à 3 voies avec des races améliorées et colorées. Cela permettra en effet d'améliorer la faible productivité du porc Créole, de réduire le handicap en matière de % de muscles tout en préservant un avantage sur le porc standard en matière de qualité.

Les références sur le porc Créole, en race pure et en croisement sont relativement abondantes et fournies par les travaux de Canope réalisés au CRAAG de 1975 à 1988, et par Delate et al. (1991) en Haïti.

Références pour le porc Créole :

- 15 à 16 porcelets sevrés / truie / an
- 200 jours pour l'âge à 75 kg
- 46 % pour le TVM à 100 kg
- 50 % pour le TVM à 75 kg (poids traditionnel d'abattage)
- 55-56 % de TVM chez les F1 Duroc x Créole à 75 kg
- 59-60 % de TVM chez le produit terminal [Créole x Duroc] x verrat terminal coloré

Pour 1000 porcs charcutiers produits par an, il faut un troupeau de 63 truies parentales Duroc x Créole. Les 30 cochettes de renouvellement nécessaires chaque année seront produites par une unité de 8 à 10 truies créoles inséminées (ou saillies) par des verrats Duroc.

Les verrats terminaux colorés pourraient être des DRX non porteurs de l'allèle Haln ou des P76 colorés (Pie-noirs, rouges etc...) non porteurs de l'allèle Rn-.

L'existence d'un centre d'insémination artificielle aux Antilles françaises, faciliterait l'accès à des verrats terminaux de qualité.

8. ANNEXE 1 : LISTE DES PARTICIPANTS

Nom	Prénom	Organisme / Société	Fonction
Danglade	Dominique	COOPMAR ZI place d'Armes 97 286 Lamentin Martinique tél : 0596 51 72 62 Fax : 0596 51 20 28	Responsable administratif et financier
Daniel	Patrick	SOCOMEX Hyper U Centre Commercial La Galleria 97 232 Le Lamentin Martinique tél : 0596 50 66 33	Directeur du secteur produits frais
Despoix	Edouard	INRA-CRAAG Domaine Duclos Prise d'Eau 97 170 Petit-Bourg Guadeloupe tél : 0590 25 59 33 fax : 0590 25 59 36	
Fabre-Bonvin	Jean	DRRT – DRIRE 31, rue du professeur Raymond Garcin BP 458 97 205 Fort de France cedex Martinique Tél : 0596 70 74 84 Fax : 0596 70 74 82	Délégué Régional à la Recherche et à la Technologie
Fourgeaud	Philippe	Direction des Services Vétérinaires de Martinique Parc Naturel de Tivoli BP 671 97 262 Fort de France Martinique Tél : 0596 64 89 64 Fax : 0596 64 23 74	Directeur des Services Vétérinaires de Martinique
Gontrand	Guyène	RIO SA Immeuble Laouchez Bâtiment C lotissement Hauts de Californie 97 232 Lamentin Martinique tél : 0596 50 95 00	Attachée commerciale
Jason	Roland	SOSPIG Lasserre Morne à l'Eau 97 122 Guadeloupe Tél : 0590 24 62 22	Administrateur
Leimbacher	François	Antenne INRA URZ Martinique Habitation Bonne Mère Ducos 97 224 Martinique Tél : 0596 56 01 12 Fax : 0596 77 06 11	Responsable Antenne INRA URZ
Limery	Alain	COOPMAR ZI place d'Armes 97 286 Lamentin Martinique tél : 0596 51 72 62 Fax : 0596 51 20 28	Technicien
Malidor	Catherine	Agro Antilles route de Morne Céron 97 214 Le Lorrain Martinique tél : 0596 53 80 18	Eleveur de porcs

Nom	Prénom	Organisme / Société	Fonction
Malidor	Jean-Joseph	SYNDIPOR route de Morne Céron 97 214 Le Lorrain Martinique tél : 0596 53 80 18	Président de SYNDIPOR
Palvair	Keren	Chambre d'Agriculture de Martinique Place d'Armes rue Case Nègre BP 312 97 286 Lamentin Martinique tél : 0590 51 75 75	Technicienne
Phaëton	Eric	PORGUA / SOSPIG Chambre d'Agriculture de la Guadeloupe Lasserre Morne à l'Eau 97 122 Guadeloupe tél : 0590 24 62 22	Technicien
Velayoudon	Alex	COOPMAR ZI place d'Armes 97 286 Lamentin Martinique tél : 0596 51 72 62 fax : 0596 51 20 28	Administrateur

9. ANNEXE 2 : LISTE DES INTERVENANTS

Nom	Prénom	Organisme / Société	Fonction
De Bernardi	Jean-Marc	Direction des Services Vétérinaires de Martinique Parc Naturel de Tivoli BP 671 97 262 Fort de France Martinique tél : 0596 64 89 64 fax : 0596 64 23 74	Adjoint au Directeur des Services Vétérinaires de la Martinique chargé de l'hygiène alimentaire et de la mise sous assurance qualité
Fifi	José	Conseil Général Vétérinaire 25, rue de Vaugirard 75 732 Paris cedex 15	Contrôleur Général des Services Vétérinaires Président du CAFIPOC
N'go o ella	Simone	Direction des Services Vétérinaires de Martinique Parc Naturel de Tivoli BP 671 97 262 Fort de France Martinique tél : 0596 64 89 64 fax : 0596 64 23 74	Adjoint au Directeur des Services Vétérinaires de la Martinique, chargé de la santé animale,
Lemeray	Pascal	DGAI / SDRIRE Bureau des labels et des certifications de produits 251, rue de Vaugirard 75732 Paris Cedex 15 tél : 01.49.55.81.01 fax : 01.49.55.59.48	
Lacabérats	René	Agriculture, Nutrition et Développement International (ANDI) 47, rue Richer 75 009 Paris tél : 01 45 23 18 81 fax : 01 48 00 01 45	expert en économie des filières du secteur agroalimentaire
Oteyza	Catherine	SARL Pierre Oteyza 64 330 Les Aldudes tel : 05 59 37 56 11 fax : 05 59 37 55 01	éleveur, salaisonier et charcutier du Pays Basque
Legault	Christian	INRA Station de génétique quantitative et appliquée 78 352 Jouy-en-Josas tél : 01 34 65 21 88 fax : 01 34 65 21 51	Généticien

10. ANNEXE 3 : PROGRAMME DU SEMINAIRE

24 février 1999

Dr Fifi

- **Introduction du séminaire.**

Le porc dans les Caraïbes : importance traditionnelle et sociale. Spécificités locales des productions et modes de consommation.

Dr De Bernardi

- **Les contraintes nationales et internationales en termes sanitaires et de qualité.**

Guides de bonne pratique, analyse de risque, assurance-qualité.

M. P. Lemeray

- **La reconnaissance officielle d'un savoir-faire local.**

Certifications, labels, appellations, etc.

R. Lacabérats

- **Les expériences de différenciation de la viande de porc et des produits de charcuterie en France.**

Dr Fifi

- **Débat et synthèse de la journée**

25 février 1999

Dr Fifi

- **Introduction de la journée.**

Opportunités de valorisation commerciale des productions porcines dans les DFA.

Me Oteyza

- **L'expérience du porc basque. Dégustation de produits de charcuterie basque.**

C. Legault

- **Le sauvetage et la valorisation des races locales en France.**
- **Valorisation et promotion du savoir-faire local : les bases techniques.** Choix et stratégie génétique, conduite d'élevage, aspects environnementaux, élaboration d'un cahier des charges de production.

Dr Fifi

- **Débat et conclusions.**
Options et stratégies possibles pour la conquête de nouveaux marchés.

11. ANNEXE 4 : DOCUMENTATION DISPONIBLE AU Cirad-emvt MARTINIQUE

Casabianca F., Monin G. : quelles perspectives pour les AOC en charcuterie ? Qualité des produits liée à leur origine. Séminaire 10 – 11 décembre 1998.

Cauderon A. : ressources génétiques, amélioration des plantes et agriculture.

Gandemer G., Legault C. : contribution du génotype et du système d'élevage à la production d'un porc labélisable. Porc Magazine n° 222.

Lauvergne J.J., Canope I. : étude de quelques variants colorés du porc Créole de la Guadeloupe. Ann. Génét. Sél. Anim., 1979, 11 (4), 381 – 390.

Legault C. et Al : recherche de références sur les possibilités de valoriser les porcs Gascon et Limousin par des produits de qualité. 1. Engraissement, carcasses, coûts de production. 1996 Journées de la recherche porcine en France, 28, 115 – 122.

Programme national de conservation des races porcines locales françaises.

Rothschild M. F., Ruvinsky : genetics of colour variation. Cab International.

Viel L. : un jambon pour vivre au Pays des Aldudes. Porc Magazine 50, n° 251 décembre 1992.