

Une étiquette Bien-être animal évalue les conditions d'élevage

Depuis quelques semaines, des productions porcines notées de A à E, sur le modèle du Nutri-Score, sont commercialisées

REPORTAGE

LES HAUTS-TALICAN (OISE) -
envoyée spéciale

C'est un signe qui ne trompe pas : à la Ferme de Mesenguy, aux Hauts-Talican (Oise), les cochons gardent leur queue. Une anomalie dans le paysage de l'élevage porcin français, où 95 % des cochons ont subi une caudectomie, selon une évaluation de 2018. Bien qu'interdite en routine, cette pratique reste largement utilisée pour prévenir les agressions entre animaux, tout comme celle, douloureuse, d'épointer les dents. Dans les mêmes proportions, les cochons français sont, en effet, élevés dans des espaces bétonnés, sans litière, sans lumière naturelle, avec moins de 0,8 mètre carré d'espace disponible par animal... autant de conditions qui favorisent les comportements agressifs.

Dans le Beauvaisis, Philippe Logeay a fait le choix doublement risqué, il y a vingt ans, de se lancer dans le porc bio : d'abord parce que ce secteur représente moins de 0,5 % du marché porcin, et ensuite parce que son département est très éloigné du bassin

de production de cochons dans l'ouest de la France. « *Au départ, avec ma femme, on avait repris un élevage de poulets dans les années 1980, explique Philippe Logeay. C'était du poulet en batterie, 200 000 têtes par an. On a fait ça quinze ans, le temps de purger nos dettes et de nous dégoûter de l'élevage industriel.* »

Chez Philippe Logeay, les cochons sont élevés sur paille, avec accès à l'extérieur et à de l'espace pour fouiller, et les fratries de porcelets disposent de cabanes en paille pour se terrer. Ces conditions plus respectueuses des besoins de l'animal ont toutefois un coût : des bâtiments plus grands, des aménagements plus complexes, et de la litière en paille bio. Or, depuis 2022 et la crise des matières premières, la filière est en grande difficulté, et la production porcine bio s'est contractée de 30 %. Le groupement Unebio, essentiellement présent dans l'Ouest, auquel est affilié Philippe Logeay, qui comptait 45 éleveurs porcins en 2022, n'a plus que 28 adhérents aujourd'hui, dont la plupart ont réduit leurs volumes.

Dans ce contexte de crise, Unebio est le premier acteur de la fi-

lière à s'être engagé dans la démarche de l'étiquette Bien-être animal, une initiative qui vise à mieux informer les consommateurs en renseignant sur l'emballage, avec un code de A à E (sur un modèle inspiré du Nutri-Score), dans quelles conditions l'animal a été élevé. Depuis quelques semaines, sept références de découpes de porc marquées de l'étiquette A sont disponibles dans les rayons Auchan, qui commercialise sous sa marque distributeur les produits Unebio.

« Relancer la filière porc bio »

Déjà présente sur 15 % de la production de poulets de chair, l'étiquette se développe ainsi sur une nouvelle filière. Trois cent onze critères – portant sur toutes les étapes, de la gestation jusqu'à l'abattage – composent la notation pour le porc. Parmi ceux à satisfaire pour obtenir la meilleure note figurent notamment l'interdiction de pratiques mutilantes, l'interdiction des cages, et des densités moins élevées. Ce référentiel technique a demandé trois ans de travail, près de 90 réunions avec plus d'une centaine d'acteurs impliqués (éleveurs, transformateurs, distributeurs,

Parmi les critères pour obtenir la meilleure note figure l'interdiction des cages et des pratiques mutilantes

vétérinaires, associations de protection animale...).

« *Ce qui fait la robustesse du cahier des charges et la richesse de cette démarche, c'est que différents métiers dialoguent, que les scientifiques soient au contact du terrain, que les éleveurs soient challengés...* », note Mickaël Benoît, éleveur adhérent de la Cooperl installé à Coëtmiex (Côtes-d'Armor). Comme d'autres mastodontes du marché (Herta, Fleury Michon), la Cooperl, leader de la production porcine française, s'est impliquée dans l'initiative, mais n'a pas encore engagé de calendrier de mise en œuvre de l'étiquette.

La démarche est loin d'être anodine : le porc fonctionnant par

bassins de production, l'ensemble des éleveurs d'un même bassin doit être audité, ainsi que le transporteur et l'abattoir. L'initiative peut rebuter certains producteurs, même parmi ceux qui peuvent prétendre à la note maximale. « *Pour les éleveurs, se faire auditer sur leur travail, c'est difficile. Ils considèrent que le bien-être animal est déjà leur quotidien* », constate Ludivine Engoulvent, technicienne Unebio, qui a redoublé d'efforts pour lever certaines réticences. « *Cet audit, on l'a fait pour relancer la filière porc bio* », espère la spécialiste.

Philippe Logeay voit également dans cet étiquetage l'occasion de mieux valoriser ses efforts : « *On croit au bio, aussi bien pour nos animaux que pour l'avenir de la planète. Je suis maire d'une petite commune, aux Hauts-Talican, et les problèmes de pollution des captages liés aux épandages de pesticides, on en est très conscients.* »

Pour les ONG à l'initiative de cette étiquette (Compassion in World Farming France [CIWF], la Fondation droit animal, Welfarm et l'Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs), cette démarche doit permettre à la filière de progresser

et d'anticiper des évolutions de réglementations. « *C'est d'abord un outil de transparence vis-à-vis des consommateurs, mais aussi de protection des éleveurs face aux productions moins-disantes*, défend Agathe Gignoux, chargée d'affaires publiques à CIWF. *L'Union européenne est censée réviser bientôt sa réglementation sur le bien-être animal. On veut montrer aux pouvoirs publics que ça fonctionne. Cet étiquetage est pionnier parce qu'il est le seul à inclure tous les maillons, avec des obligations de résultat et de moyens.* » Mickaël Benoît confirme que, dans sa pratique, l'étiquette Bien-être animal « *donne un cap* » : « *En tant qu'éleveurs, on peut anticiper des directions à prendre, même si tout ne se fait pas en un jour.* »

A la Ferme de Mesenguy, les prochaines étapes sont déjà identifiées : passer sur paille la zone maternité, où les truies restent sept à huit jours. « *La maternité est encore sur caillebotis*, explique Benoît, gendre et associé de Philippe Logeay. *Il va falloir reconcevoir une partie des bâtiments. Ça ne va rien nous rapporter, mais on y croit.* » ■