

## Le Porc Fermier de Wallonie, c'est notre fierté !



Vanessa PONCELET  
Service Presse APAQ-W  
[v.poncelet@apaqw.be](mailto:v.poncelet@apaqw.be)  
0472/84 56 82 - 081/33 17 03

Marie-Christine MARCHAND  
Promotion Elevage et Viande  
[m.c.marchand@apaqw.be](mailto:m.c.marchand@apaqw.be)  
081/33 17 18

## Introduction

« Dans le cochon, tout est bon », entend-t-on... Mais « dans le cochon wallon, tout est tellement bon » que l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), en collaboration avec Porcs Qualité Ardenne, lance fièrement ce lundi 26 octobre, en présence de René COLLIN, Ministre wallon de l'Agriculture, une campagne régionale sur le Porc Fermier afin de valoriser l'image de l'élevage de porcs en Wallonie.

Avec presque 6% de la production porcine belge, l'élevage wallon compte **545 exploitations** détentrices de porcs, dont 125 sont spécialisées dans la production de porcs, soit moins d'un quart. Cela représente **342.937 porcs**. Les ateliers porcins sont les plus grands dans ces exploitations spécialisées. En effet, l'effectif moyen y observé est d'environ **1.530 têtes**.

Par contre, dans les 198 exploitations spécialisées en productions bovines qui détiennent aussi des porcs, l'atelier porcine compte en moyenne **un peu moins de 60 têtes**. Cela montre le caractère d'appoint que revêt la spéculation porcine dans ces exploitations-là. Nous retrouvons ceci également dans les exploitations spécialisées en grandes cultures, détenant des porcs et qui sont au nombre de 28 pour un effectif porcine moyen d'un peu plus de 90 porcs par exploitation détentricie.

Entre ces extrêmes, 68 exploitations pratiquent le poly-élevage avec une dominante pour les granivores, ces exploitations détenant en moyenne un peu plus de 1.000 porcs ; 51 exploitations pratiquent le poly-élevage avec une dominante pour les herbivores (bovins essentiellement), ces exploitations détenant en moyenne un peu moins de 600 porcs ; enfin, 37 exploitations mixtes pratiquent diverses cultures et l'élevage de différentes espèces animales dont des porcs. Ces exploitations détiennent en moyenne un peu plus de 670 porcs.

L'élevage porcine consiste en **2 activités**, la reproduction et l'engraissement, et en **3 métiers** - naisseur, engraisseur et naisseur-engraisseur. Alors que le naisseur élève des truies mères et garde leurs porcelets jusqu'à 8 à 25 kg, l'engraisseur élève les porcelets de la séparation de la mère à l'élevage du cochon jusqu'à son arrivée à la boucherie. Le naisseur-engraisseur maîtrise, quant à lui, toutes les étapes.

La viande porcine représente la moitié de notre consommation annuelle de viande. Chacun d'entre nous mange un peu plus de **40 kg d'équivalent carcasse par an**, répartis entre les différentes pièces de viande fraîche, les préparations (saucisses, burgers, ...) et les spécialités de charcuterie. La consommation de viande de porc à domicile équivaut à **6,3 kg** par an par habitant.

Source : SPF Economie, Direction générale Statistique

## 1. Paroles d'éleveurs

Un spot radio sous la forme de testimonial de 30 secondes sera diffusé **du 4 au 11 novembre** en **radios nationales**, touchant ainsi **36 % des personnes responsables des achats** (25-64 ans).

**Voix 1 :** *Vincent Genot, éleveur à Chevetogne, nous parle du Porc Fermier.*

**Vincent Genot :** *Il y a cinq ans, ici, on a décidé de faire du Porc Fermier.*

*On est une petite exploitation familiale et on avait envie de faire... comment dire... un produit au goût différent. Grâce à une alimentation 100% végétale, sans OGM et... à un élevage respectueux du bien-être animal bien sûr. Au final, les efforts valent le coup, parce que le Porc Fermier dans l'assiette c'est vraiment autre chose...*

**Voix 1 :** *Merci Vincent.*

**Voix 2 (voix de signature) :**

*Le Porc Fermier, vous goûterez la différence.  
Le Porc Fermier est disponible chez votre boucher.  
Avec le soutien de l'APAQ-W.*

## 2. Dossier pédagogique « À la découverte du porc wallon »

*Avec Ben, Pauline, et leurs parents, partons à la découverte des éleveurs de cochons wallons...* Les enfants étant les premiers consommateurs de viande porcine, il est essentiel de les sensibiliser à divers aspects de la production et de l'élevage de porcs en Wallonie, donc celui du Porc Fermier. **5.000 livrets didactiques attractifs et ludiques** seront mis à la disposition des écoles primaires de l'enseignement francophone (2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles), ce dossier s'insérant concrètement dans le programme scolaire. Il abordera les thématiques de **l'élevage**, **l'alimentation** et des **différences culturelles** dans le but d'apporter une **meilleure connaissance du biotope, de l'environnement et de l'utilité économique** de cet animal, ainsi qu'un **approfondissement des acquis géographiques et historiques**.

## 3. Dossier citoyen « Tout est tellement bon dans le cochon »

Dans la continuité de la campagne de promotion de la viande bovine wallonne – sous ses aspects **gastronomique, environnementaux et alimentaires** –, la viande porcine mérite, elle aussi, une attention particulière. D'où la volonté de calquer l'iconographie de cette campagne. **Le porc wallon, la qualité est une passion !**

Un dossier à destination des citoyens sera, lui aussi, imprimé en **5.000 exemplaires** et distribué dans les communes essentiellement afin de sensibiliser la population aux **spécificités de l'élevage porcin et au contrôle en Wallonie** : taille humaine, éthique, types d'élevage, environnement, alimentation, filières d'élevage, races, labels et traçabilité, un état des lieux de l'élevage porcin wallon sera dressé. Les caractéristiques du **porc lui-même** seront ensuite présentées, à savoir la transformation, la nutrition, la

diversité et les produits dérivés. Enfin, tout ce qui touche aux **aspects gastronomiques** sera également abordé : les **pièces de viandes** (jambon, jambonneau, épaule, spiringue, basses côtes...), les **charcuteries** (saucissons secs, cuits, boudins, pâtés, charcuterie fine, cuite et séchée) et les **spécialités locales**.

## 4. Le Porc Fermier en quelques traits

Les particularités du porc fermier concernent 4 aspects essentiels, à savoir le **respect du bien-être naturel**, les **exploitations à caractère familial**, la **production régionale** et l'**alimentation 100% végétale sans OGM et sans antibiotiques**.

Les porcs fermiers sont nourris avec une **alimentation 100% végétale**, dont minimum 75% de céréales, sans antibiotiques, ni OGM ou encore, farine de viande et de poisson. Par ailleurs, ils sont élevés dans le **respect de leur bien-être naturel**, à savoir qu'ils bénéficient d'une lumière naturelle, obligatoire dans les lieux d'élevage, d'une litière propre et qu'ils évoluent en liberté dans un espace aéré avec une densité plus faible. Enfin, avant l'abattage, ils sont anesthésiés en groupe afin de réduire leur stress.

Le porc est par ailleurs un animal **sensible au stress**, aux déplacements, aux changements de température,... Le cahier de charges relatif à l'élevage du Porc Fermier prévoit des **mesures anti-stress** telles que la mise à jeun avant le transport, le transport par lot séparé, le repos minimum 2 h avant l'abattage, la brumisation dans l'aire de repos et l'anesthésie en groupe.

### Trois races valorisées en Wallonie

Trois races wallonnes de porc sont valorisées en Wallonie : le **Landrace belge** (le plus répandu en Belgique), la race de **Piétrain** et la race **Large White belge**.

#### Le Landrace belge



C'est une race très musclée, résistante, pesant de 250 à 300 kg, aux grandes oreilles tombantes. Sa couleur est très claire, presque blanche, sans aucune tache.

### Le Piétrain



C'est une race plus légère, de 240 à 280 kg, produisant une excellente viande. Elle est très reconnaissable car sa couleur n'est pas uniforme et est composée de grandes taches noires ou brun foncé. Elle a de petites oreilles droites et des pattes tellement musclées qu'on l'appelle « le porc à 4 jambons », là où les autres n'en ont que 2.

Seul défaut, le porc Piétrain est particulièrement sensible au stress.

### Le Large White Belge

Le Large White est un grand porc blanc poilu aux oreilles dressées. Il est robuste, sa viande et son lard sont de bonne qualité. Il grandit facilement, sans pour autant avoir trop de graisse, et produit donc plus de viande. Il est naturellement résistant au stress. Les femelles du Large White ont beaucoup de petits, et donnent beaucoup de lait. Tous ces atouts en font un excellent porc d'élevage.

## 5. André Ory, engraisseur de Porc Fermier

D'abord éleveur-engraisseur, puis **engraisseur** uniquement depuis 2 ans, et **membre de la coopérative Porcs Qualité Ardenne** depuis 1998, Monsieur Ory engraisse en moyenne **300 cochons par an** sous le cahier des charges Porc Fermier.

A côté de cette activité, il cultive 50 hectares de céréales traditionnelles (froment, épeautre, maïs, escourgeon, betterave et pomme de terre), dont 25 hectares sont situés dans le Condroz namurois et 25 en Hesbaye. Cinq hectares de pâtures accueillent par ailleurs des chevaux en pension.

## 6. Porcs Qualité Ardenne, une coopérative exigeante pour une qualité intransigeante !



Porcs Qualité Ardenne est une **société coopérative d'éleveurs-engraisseurs de porcs**. Elle a été créée en 1989 par 14 producteurs de la région de Malmedy ayant une diversification dans la production porcine. Pour pouvoir garantir un porc de qualité, elle a dû créer son **propre cahier des charges** (<http://www.pqa.be/cahier-des-charges.html>) avec l'aide de **PROMAG**, l'organisme certificateur externe et indépendant agréé par la Wallonie. Celui-ci a été repris par la commission des labels pour le « Porc Fermier » et a été officiellement reconnu par la Région Wallonne en 1993.

Née et localisée en Ardenne, PQA est parfaitement identifiée à sa région. L'Ardenne avec ses étendues convient parfaitement pour un élevage de porc en "Qualité différenciée". Les producteurs de porcs, au nombre de **plus de 120 aujourd'hui**, sont implantés en Région Wallonne. Ces agriculteurs produisent 3 sortes de porc que PQA commercialise : le « **Porc Fermier** » **depuis 1989**, le « Porc Plein Air » depuis 2003 et le « Porc BIO » depuis 2001.

En 1999, la Coopérative a investi dans un nouvel atelier de découpe et de fabrication situé à Malmedy, lieu stratégique pour la production "ardennaise". Grâce à des agrandissements des ateliers, **1.200 à 1.500 carcasses** de porcs y transitent **chaque semaine** et 60% des carcasses y sont découpées.

En 2007, la création et l'installation d'une chaîne d'abattage révolutionnaire a permis de maîtriser l'ensemble de la filière et de compléter les certifications internes.

Les prix payés aux éleveurs procurent un **revenu équitable** à tous les coopérateurs. En pratiquant le **circuit court**, en recourant donc à moins d'intermédiaires, Porcs Qualité Ardenne propose un **excellent rapport qualité/prix**.

Plus d'infos : [www.pqa.be](http://www.pqa.be)