



Avis n°41 sur la traçabilité et l'information relatives aux viandes porcines et aux produits de charcuterie

Avis adopté le 19 novembre 2002 à l'unanimité

1. PRÉAMBULE	4
2. SPÉCIFICITÉS DE LA FILIÈRE.....	4
2.1. Description de la filière	4
2.1.1. L'amont agricole.....	4
2.1.1.1. La production porcine française.....	4
2.1.1.2. L'organisation collective	5
2.1.1.3. Les prix.....	5
2.1.2. L'abattage et la découpe.....	6
2.1.3. La transformation	6
2.1.4. La consommation	6
2.1.5. Le commerce extérieur.....	6
2.2. Perception de la filière.....	6
2.2.1. Perception de l'animal.....	6
2.2.2. Perception des modes de production et de transformation.....	7
3. ETATS DES LIEUX EN MATIÈRE DE TRAÇABILITÉ.....	8
3.1. Rappels généraux sur la traçabilité des denrées alimentaires.....	8
3.1.1. La traçabilité fournit des informations fiables sur les denrées	9
3.1.2. La traçabilité facilite le retrait du marché de produits susceptibles de présenter un risque.....	9
3.1.3. La traçabilité peut être un outil d'amélioration de la qualité.....	10
3.2. Etat des exigences légales et réglementaires.....	10
3.2.1. Au niveau national.....	10
3.2.1.1. De manière générale	10
3.2.1.2. Pour la filière porcine.....	10
3.2.2. Au niveau communautaire	11
3.3. Les initiatives volontaires prises par les opérateurs de la filière porcine.....	11
3.3.1. Résultant d'une démarche fédérative.....	11
3.3.2. Résultant de travaux normatifs	12
3.4. La mise en œuvre concrète de la traçabilité dans la filière porcine	12
3.4.1. Au niveau de l'alimentation animale	12
3.4.2. Au niveau des élevages.....	12
3.4.3. Au niveau des abattoirs et des ateliers de découpe	13
3.4.3.1. Une composante du système qualité de l'entreprise.....	13
3.4.3.2. Une articulation forte avec l'utilisation de signes de qualité ou de cahiers des charges privés	13
3.4.4. Au niveau des ateliers de transformation	14
3.4.4.1. Au niveau des ateliers de transformation industrielle	14
3.4.4.2. Au niveau des ateliers de transformation artisanale	15
3.4.5. Au niveau de la distribution	16
3.5. Les limites de la traçabilité dans la filière porcine.....	16
3.5.1. Limites techniques de la traçabilité dans la filière	16
3.5.2. Limites économiques de la traçabilité dans la filière	17
3.5.3. Un marché international piloté par le demande	17
3.6. Les attentes des consommateurs.....	18
4. LES VOIES D'ÉVOLUTION.....	19

4.1.	Communication sur la réalité des pratiques : rapprocher réalité et perception.....	19
4.2.	A partir des attentes des opérateurs économiques	19
4.2.1.	Une meilleure structuration de la filière pour l'expression d'intérêts collectifs négociés	19
4.2.2.	Rééquilibrer le marché.....	19
4.2.3.	Créer des socles communs pour les référentiels techniques et les cahiers des charges et empêcher la confusion avec les signes officiels de la qualité et de l'origine.....	20
4.2.4.	Rapprocher les modes de production des attentes consommateurs	20
5.	L'AVIS DU CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION.....	21

1. Préambule

Lors de la table ronde du 29 mai 2001 sur les produits carnés, organisée par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation, à laquelle l'ensemble des acteurs étaient conviés, mandat a été donné au Conseil national de l'alimentation (CNA) d'engager une réflexion sur la traçabilité et l'information des consommateurs relatives à la viande de porc et aux produits de charcuterie.

Les ministres ont en particulier souhaité que le CNA fournisse des recommandations sur la nature des informations qui devraient ou pourraient figurer sur les étiquettes des viandes (au-delà des exigences réglementaires existantes), et sur les conditions dans lesquelles elles pourraient figurer (production sous signe officiel de qualité, respect d'un cahier des charges particulier, vérification par un organisme tiers indépendant, etc.).

Le CNA a donc constitué un groupe de travail, qui a décidé :

- de faire un bilan de l'existant en matière de traçabilité des viandes porcines et de produits transformés à base de viande porcine.
- de mettre en évidence les attentes des consommateurs et des acteurs de la filière en matière d'informations sur les viandes porcines et les produits de charcuterie.
- d'examiner la prise en compte actuelle de ces attentes et le cas échéant les adaptations des dispositifs actuels à prévoir pour y répondre.

Le groupe a estimé qu'il ne devait pas limiter sa réflexion à l'étiquetage du porc et des produits de charcuterie mais à l'information sur ces mêmes produits pour considérer la problématique dans son acception la plus large et avoir ainsi une vue d'ensemble sur les éléments fournis au consommateur pour éclairer son choix.

2. Spécificités de la filière

2.1. Description de la filière

2.1.1. L'amont agricole

2.1.1.1. La production porcine française

Avec une production annuelle de 26 millions de porcs, la France est le 3^{ème} producteur de porcs de l'Union européenne derrière l'Allemagne et l'Espagne.

Près de 75% de la production provient du Grand Ouest. La Bretagne à elle seule concentre 56,6% de la production nationale, les Pays de Loire 11,6% et la Basse Normandie 4%. Deux autres régions ont également des niveaux de production élevés : Midi-Pyrénées et Rhône-Alpes (source ITP).

On distingue des cheptels naisseurs, engraisseurs et naisseurs-engraisseurs. 70% des élevages sont du type naisseurs-engraisseurs et sont de plus en plus spécialisés. 71% du cheptel reproducteur est détenu par 30% des éleveurs. Si à l'inverse on considère les cheptels de

truies (au nombre de 19.200), les élevages de moins de 50 truies qui représentent 50% de l'effectif détiennent seulement 8% des animaux. En ce qui concerne les cheptels engraisseurs le contraste est encore plus grand dans la mesure où 85% des 48.300 éleveurs élèvent à peine 20% du total des porcs abattus alors que les 5% des cheptels de plus de 1000 porcs mettent sur le marché près du tiers des porcs charcutiers (source ITP).

La dynamique de la production porcine est soutenue par des producteurs jeunes. 16% ont moins de 35 ans et sont bien formés. 44% ont une formation initiale secondaire et détiennent 25% des effectifs porcins. En moyenne les exploitations détentrices de porcs disposent de 1,7 UTH (unités de travailleur humain), ce qui correspond le plus souvent au travail d'un couple, la main d'œuvre salariée apparaissant d'avantage dans les exploitations porcines très spécialisées dont la taille moyenne est de 1400 animaux.

Une des particularités de l'élevage porcine qui va engendrer des conséquences pour la mise en œuvre de la traçabilité est la conduite en bande.

Une autre particularité réside dans le fait qu'il s'agit le plus souvent d'un élevage hors-sol, sauf dans le cas du porc fermier ou du porc Label rouge et des quelques initiatives locales d'élevage en plein air qui ont été mentionnées. Cette particularité n'est pas sans conséquence sur la perception par le public d'un animal que la plupart du temps il ne voit pas.

2.1.1.2. L'organisation collective

La production est très structurée. On comptait, en 2000, 92 groupements de producteurs qui représentaient 89% de la production contrôlée. En 30 ans, ces structures se sont à la fois concentrées et fortement développées puisqu'en 1972 il y avait 204 groupements qui ne représentaient que 31% de la production française. Des regroupements se poursuivent, destinés à adapter l'offre de service aux adhérents et à réduire les coûts de fonctionnement. 13 groupements ont commercialisé plus de 500.000 porcs en 2000, assurant plus de la moitié de la production indigène contrôlée française. 11 sont implantés en Bretagne et 2 dans les régions voisines.

2.1.1.3. Les prix

Les cours du porc sont connus pour épouser des variations cycliques. Les prix élevés à un moment donné ont pour effet de stimuler l'investissement et la mise en place de nouveaux outils de production, ce qui, s'agissant d'un élevage hors-sol, ne présente pas le même niveau de contraintes que pour des élevages fortement liés à la disponibilité de l'espace rural. Ce mouvement exerce une influence sur le niveau de production qui s'élève rapidement exerçant un effet inverse sur les prix. Le fait que les cycles soient en général de trois ans tient à ce que le cycle de production du porc est court.

Les cours du porc ont augmenté très sensiblement en 2000 sous le double effet du recul de la production de l'Union européenne et de la hausse de la consommation de porc provoquée par la seconde crise bovine (transfert de consommation). Mi-2001, la tendance s'est brutalement inversée et la filière est encore aujourd'hui plongée dans la crise, les cours étant tombés il y a peu à 1 euro/kg. Les perspectives de prix à la production, selon certaines notes de conjoncture, ne sont pas très optimistes (1,2 euros/kg) en raison d'une légère diminution de la consommation de viande de porc, celle du bœuf retrouvant progressivement son niveau d'avant 2001(source OFIVAL).

2.1.2. L'abattage et la découpe

Sur une production totale de 2,4 millions de TEC (tonne d'équivalent carcasse), on estime à 83 000 tonnes la part de l'autoconsommation, c'est-à-dire la part des abattages non contrôlés. Sur ce total de 2,4 millions de tonnes, 2,25 font l'objet d'une découpe soit à des fins de transformation (1,7 millions de TEC) soit de production de viande fraîche (0,6 millions de TEC).

Sur un total de 239 abattoirs qui se répartissent entre 101 abattoirs privés et 138 abattoirs publics, les 10 premiers abattoirs privés abattent plus de 90.000 TEC chacun et réalisent 55% des abattages nationaux. Les 5 premiers groupes ou entreprises du secteur réalisent 52% de l'abattage national et les 10 premiers plus de 72% de celui-ci (source OFIVAL).

2.1.3. La transformation

Les entreprises industrielles de la charcuterie salaison sont au nombre de 386. 14 d'entre elles réalisent un chiffre d'affaires de plus de 76 millions d'euros ce qui représente 36% du chiffre d'affaires du secteur et 32% des tonnages. Le chiffre d'affaires du secteur qui emploie 33.500 salariés s'établit à environ 5,5 milliards d'euros (OFIVAL).

Les entreprises artisanales (boucher charcutier traiteur et charcutier traiteur) sont au nombre de 26.000. Elles ont un effectif moyen de 4 personnes.

2.1.4. La consommation

La France est le 3^{ième} consommateur européen de viandes porcines avec une consommation de 38,5kg/hab/an derrière l'Allemagne et l'Espagne. Son niveau de consommation est toutefois inférieur à la moyenne observée dans l'Union européenne qui s'établit à 43,3kg/hab/an.

Les ménages réalisent 77% de leurs achats de porcs frais dans les supermarchés et hypermarchés, 12,2% chez les bouchers et 10,9% chez les charcutiers traiteurs. En ce qui concerne spécifiquement le jambon, la part des supermarchés et hypermarchés est de 76%, celle des bouchers de 6,8%, celle des charcutiers traiteurs de 17,1% (source SECODIP).

2.1.5. Le commerce extérieur

Le secteur porcin bâtit désormais sa croissance sur l'exportation qui représente environ un tiers de la production nationale. Ainsi en 2000, les exportations françaises de porcs et de viandes porcines (viandes réfrigérées et congelées) ont représenté 653 milliers TEC. Les pays cibles sont l'Italie (40%), le Royaume-Uni (22%), l'Allemagne (10%), le Benelux (8%).

Les importations se sont établies cette même année à 522 milliers de TEC, soit 23% de la consommation nationale, en provenance principale des Pays Bas (20%), d'Espagne (20%), du Danemark (16,3%) (source OFIVAL).

2.2. Perception de la filière

2.2.1. Perception de l'animal

L'apport des sciences sociales est intéressant pour essayer d'appréhender la perception du porc. Les premiers théoriciens ont confirmé, il y a plus de trente ans, que « *l'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments* » (Trémolières, 1969) et

que le consommateur opère ses choix en fonction de ses propres représentations. Plus récemment, il a pu être mis en évidence que «*les aliments ont l'image des groupes qui les consomment en premier ou plus que la moyenne* » (Lambert, 1996).

Ainsi, le cochon historiquement consommé dans les milieux ruraux et plutôt modestes est resté dans l'imagerie collective un aliment populaire et connoté socialement.

Sur le plan de l'image même de l'animal, les contrastes, l'ambivalence sont saisissants : un grand nombre d'expressions illustre le peu de considération qui lui est porté par l'homme et les différents défauts qu'il symbolise. Il est globalement perçu comme un animal sale, goinfre et stupide et il jouit plutôt d'une mauvaise réputation. Ne dit-on pas « sale comme un cochon », « caractère de cochon », « gras comme un cochon », etc.

Une exception dans ce panorama peu favorable à l'animal : la tirelire. Cela tient à ce qu'au Moyen Age il a largement contribué à préserver les hommes de la faim. « *Celui qui possède un cochon est à l'abri du besoin, celui qui en possède deux s'enrichit* » disait l'adage. Les Celtes déjà le considéraient comme un animal merveilleux donné aux hommes par les fées en signe d'abondance. De là il devint un symbole d'opulence, tout le paradoxe de cet animal détesté et vénéré.

Enfin, le porc se distingue des autres animaux d'élevage par le fait qu'il n'a eu aucune fonction dans le transport des hommes, le travail, la production de lait ou de laine utiles à l'homme. Il a été dès l'origine exploité à des fins de consommation, et, en sa qualité d'omnivore, pour le recyclage des déchets ménagers. Cette originalité ne contribue ni à lui donner une image favorable, ni à créer un lien privilégié avec l'homme.

Ainsi, parce que le porc peut tout incorporer et transformer, demeure dans l'inconscient collectif l'idée que les éleveurs peuvent encore aujourd'hui lui donner des aliments « suspects » qui pourraient avoir des conséquences sanitaires pour les consommateurs.

2.2.2. Perception des modes de production et de transformation

Les opérateurs économiques, éleveurs, industriels et artisans, soulignent l'écart qui existe entre la réalité des modes de production et l'idée qu'en ont les consommateurs. Ils estiment que les médias, et notamment d'images, mettent en scène des pratiques qui reflètent mal les usages dans la filière. Combien de reportages ont illustré les progrès à accomplir en matière de bien-être animal en montrant des couloirs de contention surchargés et en présentant ces conditions comme un reflet du mode de vie habituel de l'animal !

Combien d'autres reportages ne leur attribuent-ils pas toute la responsabilité des excès de nitrates dans le Grand Ouest, alors que des bilans incontestables, notamment ceux des agences de l'eau, mentionnent que l'élevage de porc n'est à l'origine que de 12% de ces excès !

Par ailleurs, du fait de la conduite en bande et d'une logique de grand nombre, souvent illustrée dans les reportages, l'élevage de porcs est perçu comme un élevage industriel et non traditionnel.

Convergent alors sur les produits de charcuterie des craintes liées à la fois à la mise en œuvre d'un animal dont l'alimentation est d'autant plus suspecte qu'elle est en totalité fournie par l'homme puisque les animaux vivent en « captivité » et à un mode de production industriel (utilisation de colorants, d'additifs, etc.) symbole d'opacité.

3. Etats des lieux en matière de traçabilité

3.1. Rappels généraux sur la traçabilité des denrées alimentaires

Selon la version de la norme ISO 9000-2000, la traçabilité est *« l'aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné. Dans le cas d'un produit, elle peut être liée à l'origine des matériaux et composants, l'historique de réalisation, la distribution et l'emplacement du produit après livraison »*.

Au sens de la norme ISO 8402, la traçabilité est *« l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité (par exemple, un végétal, un animal, une denrée alimentaire) au moyen d'identifications enregistrées »*.

Elle fournit à cet effet, comme le CNA l'a indiqué dans son avis général sur la traçabilité¹, les mécanismes de création d'un flux continu d'informations couplées à un flux physique de marchandises. Son objectif central vise donc à limiter la discontinuité de l'information tout au long de la chaîne alimentaire, au moyen d'un système de documentation et d'enregistrement des données liées aux transactions commerciales entre opérateurs. Etablir la traçabilité d'un produit consiste donc pour les opérateurs à avoir la capacité de transférer les informations relatives à ce produit (au minimum son identifiant), à chaque cession ou transaction, sous la forme d'un étiquetage approprié ou de documents d'accompagnement, et à enregistrer et conserver les informations acheminées. Toutefois, la traçabilité ne définit pas *a priori* le volume d'informations à transférer. Les informations peuvent exister sans qu'il soit nécessaire de toutes les transmettre à chaque cession.

Qu'elle soit « descendante », c'est-à-dire qu'elle permette de connaître la destinée de cette entité, ou qu'elle soit « ascendante », c'est-à-dire qu'elle permette de retrouver l'origine et l'historique de ladite entité, elle est considérée comme un outil de gestion de la qualité et un outil d'information au service des filières agroalimentaires, dont les Pouvoirs publics soutiennent le développement dans une finalité de meilleure organisation de la logistique, de maîtrise des non-conformités (rappels des lots), de promotion de la qualité et de l'origine (Label rouge, Agriculture biologique, etc.), de transparence des marchés (étiquetage des viandes bovines), ou bien entendu, de gestion des alertes alimentaires.

Le Conseil d'Etat en a par ailleurs donné la définition suivante : *« établir et tenir à jour des procédures écrites d'informations enregistrées et d'identification des produits ou lots de produits, à l'aide de moyens adéquats, en vue de permettre de remonter aux origines et de connaître les conditions de production et de distribution de ces produits ou lots de produits »*. Cette définition rappelle que la traçabilité implique deux notions :

- la traçabilité sur la logistique du produit : *« permettre de remonter aux origines du produit »*, c'est-à-dire être capable de suivre le produit dans l'espace et le temps,
- la traçabilité sur le contenu du produit : *« connaître les conditions de production et de distribution de ces produits »*, c'est-à-dire être capable de donner toutes les informations concernant la vie du produit (alimentation des animaux, soins vétérinaires, produits phytosanitaires, engrais, transformation, etc.).

¹ Eléments tirés de l'avis n°28 du CNA sur la traçabilité des denrées alimentaires adopté le 28 juin 2001.

Une traçabilité complète ne peut être que la juxtaposition de ces deux formes de traçabilité.

3.1.1. La traçabilité fournit des informations fiables sur les denrées

L'objectif de l'étiquetage des aliments est de fournir des informations pertinentes aux acheteurs et aux consommateurs. Pour ces derniers, l'étiquetage vise à faciliter leurs choix et à les protéger contre des pratiques déloyales ou trompeuses. La traçabilité améliore, dans ce contexte, la fiabilité de l'étiquetage des produits et donc sa crédibilité.

Certains analystes distinguent la traçabilité «transporteur » selon que les informations sont dissociées du produit et qu'elles intéressent les actes des opérateurs et la traçabilité « transportée » pour laquelle l'information accompagne la marchandise. Cette dernière est plus précise dans la mesure où elle concerne chaque unité de fabrication pour laquelle les événements subits par le produit ou par ses constituants s'ajoutent progressivement les uns aux autres au cours du processus de fabrication.

De manière générale, l'organisation de la traçabilité doit être telle que les informations forment un système d'échanges continu entre les opérateurs considéré comme ininterrompu et infalsifiable.

Il apparaît que les systèmes d'échange d'informations permettent de traiter des informations de toute nature. Elles peuvent être relatives à la sécurité des aliments, aux modes de productions, aux aspects environnementaux, éthiques, etc.

3.1.2. La traçabilité facilite le retrait du marché de produits susceptibles de présenter un risque

La traçabilité est un outil précieux pour la mise en œuvre de procédures de retrait de produits lorsqu'un effet indésirable est identifié, qu'il soit environnemental ou lié à la consommation d'un aliment. Elle est doublement utile quand il existe des possibilités de mélange de produits à destinations finales différentes. Elle permet des retraits ciblés et précis, en général économiquement plus pertinents pour les opérateurs et les services de contrôle que des retraits non ciblés s'appliquant à un grand nombre de produits (exemple de la crise de la dioxine belge qui, en 1999, a nécessité le rappel de 9.400 tonnes de produits), qui ne sont pas tous nécessairement concernés. Dans un certain nombre de cas particuliers dont la caractéristique tient par exemple à la taille de l'entreprise, au volume de produits traités ou à la nature du produit (ingrédients, etc.), le recours à la traçabilité permet certes des retraits plus ciblés mais ne s'avère cependant pas économiquement justifié.

En l'absence d'un système de traçabilité collective, la mise en œuvre des mesures de retrait est longue, difficile et coûteuse. Au contraire, la vérification de documents et de registres disponibles assure rapidité, efficacité et ciblage du retrait. Des enregistrements sont d'ores et déjà liés à la majorité des transactions. Les informations qu'ils contiennent concernent aussi bien le fournisseur, le client et la date de la transaction que la nature, l'origine, le contenu et la quantité du produit.

La traçabilité peut, dans certaines configurations, associer des dispositifs permettant le contrôle d'événements physiques tels que l'exposition à des températures anormales.

3.1.3. La traçabilité peut être un outil d'amélioration de la qualité

La traçabilité est une exigence des systèmes de management de la qualité. En effet, au-delà de son rôle pour renforcer la sécurité alimentaire (effets à long terme, retrait de produits), elle permet lors des analyses de non-conformités de produits, lors des audits internes et revues de directions, de remonter aux causes des écarts constatés et permet la mise en place d'améliorations destinées à éviter la répétition de ces écarts.

3.2. Etat des exigences légales et réglementaires

3.2.1. Au niveau national

3.2.1.1. De manière générale

L'encadrement légal et réglementaire de la traçabilité n'est pas nouveau en France.

Les Pouvoirs publics ont progressivement élaboré les fondements légaux et réglementaires de la traçabilité, « implicitement » ou « explicitement », et ce depuis de nombreuses années. Citons pour mémoire et de façon non exhaustive :

- la loi de modernisation du marché de la viande dans les années 60, qui a organisé l'inspection sanitaire à l'abattoir et qui, pour ce faire, a imposé une « traçabilité » entre l'examen des carcasses et des viscères qui en sont issues,
- le décret n°97-298 du 27 mars 1997 modifié intégré dans le code de la consommation (articles R112-1 à R112-33) a défini des règles pour l'étiquetage des denrées alimentaires et a notamment fait de l'indication du lot de fabrication une mention indispensable pour les produits préemballés (le lot étant défini comme un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produit, fabriqué ou conditionné dans des circonstances pratiquement identiques),
- l'article 100 de ladite loi d'orientation agricole (devenu article L.231-1 du Code rural et article L.214-1-1 du Code de la consommation), qui, à la suite des diverses crises qu'ont subi dernièrement les filières agroalimentaires, a prévu qu'un « décret fixera la liste des produits ou denrées pour lesquels la traçabilité doit être assurée et que l'autorité administrative précisera, pour chaque produit ou denrée, les étapes de production et de commercialisation pour lesquelles la traçabilité doit être assurée, ainsi que les moyens à mettre en œuvre en fonction de la taille des entreprises ». Ce décret n'a pas été publié,
- le dispositif des Signes officiels de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires (AOC, Label rouge, Certification de conformité, Agriculture biologique), qui a fait de la traçabilité ascendante l'un des « piliers » des cahiers des charges sur lesquels il repose.

3.2.1.2. Pour la filière porcine

L'identification des porcs n'est pas récente. Un décret de 1969 a institué le marquage par lot sur la base du numéro d'élevage. Aujourd'hui, seuls les éleveurs sont contraints à l'apposition d'une marque à la sortie de l'élevage et non à l'entrée. Les opérateurs situés à l'aval des exploitations agricoles n'ont pas de contrainte pour assurer un suivi de cette identification.

Pour faire évoluer cette situation un décret est en cours d'élaboration. Le projet prévoit notamment une identification des porcelets avant le sevrage, une identification au moment de l'introduction éventuelle dans une nouvelle exploitation (cheptel engraisseur par exemple), une obligation de suivi pour tous les opérateurs, la constitution d'une base de données sur les mouvements porcins.

3.2.2. Au niveau communautaire

Au niveau communautaire, le règlement 178/2002 de janvier 2002 établissant les principes fondamentaux de la législation alimentaire et instituant l'Autorité alimentaire européenne comprend un article 18 relatif à la traçabilité des denrées alimentaires. A partir du 1^{er} janvier 2005, il sera applicable pour toutes les filières et pour tous les opérateurs, y compris bien sûr ceux de la filière porcine. En substance, il prévoit que chaque opérateur doit avoir connaissance de tous ses fournisseurs, et des matières réceptionnées, et de tous ses clients, et des denrées cédées.

En ce qui concerne l'identification des animaux, si la directive 92/102 prévoyait bien dans son champ d'application les animaux de l'espèce porcine et établissait des règles harmonisées, en France sa transposition n'a pas encore abouti. Elle fait l'objet du projet de décret cité ci-dessus.

3.3. Les initiatives volontaires prises par les opérateurs de la filière porcine

Il est de la responsabilité des divers opérateurs des filières agroalimentaires d'organiser la traçabilité de leur production et notamment de définir « les moyens d'assurer une traçabilité efficiente » des produits qu'ils mettent sur le marché.

Quelques initiatives concertées ont été prises ces dernières années, par les professionnels mais elles demeurent peu nombreuses dans la mesure où la filière porcine ne dispose pas d'une interprofession.

3.3.1. Résultant d'une démarche fédérative

Une démarche de type interprofessionnel de l'Association pour l'identification, la qualité et la traçabilité de la viande de porc française ayant abouti en 2001, définit les conditions d'utilisation du logotype « VPF » qui a pour principal objet l'identification des viandes porcines françaises.

Cette démarche implique tous les opérateurs de la filière, de l'alimentation à la distribution. Elle inclut non seulement des exigences en matière d'origine (né, élevé, abattu en France) de l'animal mais également en matière d'alimentation et de traitements vétérinaires et l'archivage de ces informations. Son respect est contrôlé par organisme tiers.

La démarche VPF n'est pas une démarche de qualité mais d'identification et de traçabilité qui vient à l'appui et non en concurrence des autres démarches de segmentation.

Les professionnels ont estimé que l'indication de l'origine est un élément de réassurance, sans mésestimer que l'indication de l'origine et l'apposition du logo VPF peuvent induire des confusions dans l'esprit des consommateurs avec les signes officiels si elle n'est pas suffisamment expliquée et est par conséquent mal comprise. Pour ces raisons, les

consommateurs ont manifesté leur préférence pour une mention du type « origine France » qui leur semble moins confuse qu'un logo.

Les professionnels ont fait remarquer que les volumes de viandes VPF n'ont cessé d'augmenter depuis juin 2001, ce qui leur fait dire que cette démarche volontaire répond nécessairement à des attentes qui n'étaient antérieurement pas prises en compte.

Si VPF est en accord avec les évolutions prévues de la réglementation, certains membres du groupe se sont interrogé sur l'avenir de cette démarche volontaire une fois la nouvelle réglementation en vigueur.

3.3.2. Résultant de travaux normatifs

Une norme sur l'identification des carcasses et les modalités d'application du numéro d'abattage (NF V 46-011) a été homologuée en décembre 1999. Ce document décrit les modalités d'application du numéro d'abattage sur les carcasses de porcs quelle que soit leur destination. Elle s'intègre dans une procédure de fiabilisation de la traçabilité des élevages jusqu'aux consommateurs.

3.4. La mise en œuvre concrète de la traçabilité dans la filière porcine

3.4.1. Au niveau de l'alimentation animale

Dans les élevages porcins, l'alimentation provient soit de l'industrie de la nutrition animale, soit d'une fabrication à la ferme par l'éleveur lui-même.

Les industriels de la nutrition animale sont soumis à l'agrément sanitaire (arrêté du 28 février 2000) qui incorpore les obligations en matière de traçabilité.

En outre, un guide de bonnes pratiques a été élaboré par le SNIA et le SYNCOPAC et diffusé en septembre 2002 de manière à uniformiser les pratiques des industriels concernés, indépendamment de leur volume d'activité.

Un projet de guide de bonnes pratiques est en cours d'élaboration pour la fabrication d'aliments composés à la ferme.

3.4.2. Au niveau des élevages

De nombreux éleveurs sont engagés dans un système de management de la qualité incluant la définition d'un système de traçabilité adaptée aux exigences internes des élevages, de la réglementation, des clients, du contrat des engagements réciproques. Au sens de la norme NF V 01-005, « *la structure doit définir les moyens adéquats, notamment les éléments d'identification et d'enregistrements, couvrant le domaine d'application* ». Sur les 13 groupements de producteurs mentionnés au point 2.1.1.2, 10 sont engagés dans cette démarche.

Par ailleurs, la question de l'identification individuelle ou par lot a été abordée. Les porcs étant élevés en bande, les animaux sont identifiés par lot correspondant au site d'élevage, puis au niveau de l'abattoir, un numéro de tuerie est affecté à chaque carcasse.

Dès lors que le lot a pour objet de matérialiser une unité homogène de production, en élevage porcin, les éleveurs estiment que deux animaux d'une même bande présentent nécessairement

des caractéristiques similaires dans la mesure où ils sont de même type génétique, ils sont hébergés dans les mêmes conditions, nourris de la même façon et abattus au même âge. En outre, les changements d'affectation de tel ou tel animal à telle ou telle bande demeurent extrêmement rares. Les éleveurs concluent donc que la nécessité de recueillir des éléments d'information individualisés ne se justifie pas, tout du moins pour les porcs charcutiers, c'est-à-dire non destinés à la reproduction mais à l'abattage et à la consommation. L'identification individuelle qui était une hypothèse de travail de départ n'est donc pas retenue dans la mesure où elle générerait des coûts pour un intérêt limité du point de vue du consommateur. Néanmoins, les éleveurs estiment que les consommateurs doivent être informés des conditions réelles d'élevage des porcs. L'absence d'identification individuelle ne doit pas être interprétée comme une carence du dispositif mais comme un élément qui ne se justifie pas.

3.4.3. Au niveau des abattoirs et des ateliers de découpe

Comme l'ont indiqué les représentants des abattoirs, les caractéristiques traçées dépendent seulement des attentes de leurs clients. En dehors des signes officiels de la qualité (Label rouge, CCP et Agriculture biologique), qui reposent sur des cahiers des charges établissant précisément les caractéristiques à tracer, notamment au stade de l'abattage et de la découpe, l'information demandée est en priorité l'origine (attente à laquelle répond VPF), mais des critères plus techniques, comme la teneur en gras, intéressent aussi les transformateurs, et le statut sanitaire des régions est une demande forte des acheteurs à l'export.

3.4.3.1. Une composante du système qualité de l'entreprise

Au stade de l'abattage et de la découpe qui correspondent en réalité plus à des étapes de prestation technique qu'à des étapes de valeur ajoutée, la traçabilité est clairement conçue comme un élément général de gestion de la qualité, comme un système qui s'ajoute ou plutôt s'intègre dans le dispositif d'ensemble de certification des sites de production (Normes ISO 9000, ISO 14000), de mise en place du système HACCP (Hazard analysis critical control point) ou de guides de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, etc.

3.4.3.2. Une articulation forte avec l'utilisation de signes de qualité ou de cahiers des charges privés

L'abattage et la découpe étant par nature des lieux de transit d'information et non de production d'information, la traçabilité y a été historiquement rendue nécessaire par l'obligation de respecter des cahiers des charges construits à l'amont ou à l'aval de ces étapes spécifiques. Les premiers cahiers des charges qui se sont développés sont ceux des signes officiels de qualité. Ils nécessitent l'acheminement de nombreuses informations relatives aux modes de production et aux pratiques de fabrication, aux caractéristiques des produits eux-mêmes, ce qui facilite et permet implicitement de mettre en œuvre la traçabilité des produits concernés. Si par la suite la traçabilité est devenue un instrument de la qualité des systèmes (Cf. ci-dessus), il n'en reste pas moins qu'elle est encore très étroitement liée dans sa conception et dans sa mise en œuvre aux signes officiels de la qualité.

A l'inverse, les abatteurs et découpeurs auditionnés ont fait la preuve que les produits de la filière porcine qui ne bénéficient pas d'un signe officiel de qualité sont traçés avec la même efficacité que les autres, avec cependant la limite que dans les ateliers où coexistent des carcasses «VPF», des carcasses certifiées, des carcasses répondant à un cahier des charges spécifique et des carcasses «standards», les carcasses déclassées pour défaut d'information sur l'une des trois premières catégories sont orientées vers la quatrième. Il peut donc exister une proportion marginale de porcs non traçés dans la filière standard.

3.4.4. Au niveau des ateliers de transformation

3.4.4.1. Au niveau des ateliers de transformation industrielle

Les industriels rappellent que la démarche de mise en place d'un système de traçabilité est, quel que soit le type d'entreprise, de relier les lots entrants aux lots sortants pour l'ensemble de la production, soit par voie électronique, soit par papier et de s'assurer qu'en amont les fournisseurs font de même (l'audit des fournisseurs, parfois jusqu'à l'éleveur, demande une infrastructure qualité que ne possède pas toutes les entreprises), voire leurs clients.

Ils indiquent que la mise en place d'un système qualité évolué, et notamment d'une traçabilité, nécessite que les événements de production de matières premières, de fabrication, de conditionnement, de distribution soient fiables. Ainsi, la traçabilité interne à l'entreprise doit être complétée par une possibilité de communication et d'échange avec les maillons n-1 (fournisseurs de matières premières alimentaires et non alimentaires) et n+1 (clients) qui eux-mêmes doivent avoir les mêmes contraintes en matière de traçabilité.

La traçabilité interne est définie par les transformateurs comme la possibilité de relier un résultat à un événement. Elle répond à des besoins de sécurité (éléments de preuve), mais aussi de maîtrise de la qualité (respect de recettes) et indirectement elle est un outil de maîtrise et d'amélioration de la production. Sa mise en œuvre est propre à chaque activité de l'entreprise et se fait suivant le modèle de la démarche HACCP : après un état des lieux de l'existant (prise en compte de toutes les matières et de toutes les étapes, état des lieux des éléments d'identification, éléments d'utilisation), un bilan par traçabilité descendante permet d'identifier d'éventuelles zones d'ombre et un examen par traçabilité ascendante permet un autocontrôle du système. L'étape de définition des besoins internes en traçabilité est majeure et permet d'apporter périodiquement des modifications au système en place (notamment l'adaptation de la précision de la traçabilité, c'est-à-dire de la taille du lot, au risque financier accepté).

Les besoins en traçabilité au niveau des matières premières sont définis par une démarche HACCP, les matières premières identifiées comme « à risque » nécessitant une attention spécifique.

En matière d'approvisionnement en viandes, l'exigence de traçabilité est mentionnée dans le cahier des charges signé avec le fournisseur, contrôlée par des « audits fournisseurs » et un contrôle de la connaissance par le fournisseur du lotissage des livraisons est réalisé régulièrement. Par ailleurs, une exigence de lotissage est spécifiée dans les cahiers des charges et systématiquement contrôlée puisqu'elle est un critère libérateur de la livraison à réception.

A la réception des matières premières, des étiquettes sont éditées le plus souvent en portant un code EAN 128 identifiant le triplet matière/fournisseur/date de réception qui permettent de remonter au lotissage donné par le fournisseur (dont les spécificités sont indiquées soit sur un bordereau de livraison, soit numérisées sur un code à barre qui permet de la mémoriser directement). Pour les approvisionnements, dans les spécifications ne sont demandées aux opérateurs d'amont que des éléments vérifiables.

A chaque étape de l'élaboration d'un produit contenant de la viande, une nouvelle étiquette contenant les informations portées par la précédente et intégrant les événements survenus lors de la dernière étape de fabrication, conditionnement ou expédition, est éditée.

En aval, les techniques actuelles permettent d'avoir une traçabilité jusqu'au point de vente livré, c'est-à-dire le plus fréquemment la plate-forme distributeur : connaissance de la quantité disponible d'un produit défini par le couple code article/DLC, suivi de l'utilisation du lot, etc.

En outre le marché étant international, la Fédération des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viandes (FICT) estime qu'elle n'a pas à promouvoir un cahier des charges spécifique, par exemple VPF, alors que des obligations d'importation existent pour disposer des quantités de matières premières suffisantes.

En conclusion, il apparaît pour les transformateurs industriels que la traçabilité est majoritairement à visée sanitaire, c'est-à-dire avec l'objectif de rappels ciblés de lots non conformes, ce qui constitue une distinction par exemple avec la filière bovine pour laquelle la traçabilité propose d'abord de fiabiliser l'information sur l'origine.

3.4.4.2. Au niveau des ateliers de transformation artisanale

Les professionnels s'approvisionnent en carcasses et en produits de découpe auprès d'abattoirs, d'ateliers de découpe et de grossistes. Les viandes sous cahiers des charges sont réservées en général à l'activité de viandes fraîches et rentrent éventuellement dans la fabrication de produits élaborés. Dans ce dernier cas, il est à noter qu'elles ne sont pas valorisées. Quelques professionnels s'approvisionnent en viandes sous démarche VPF, mais une confusion semble exister dans l'esprit des bouchers et charcutiers artisanaux entre les démarches de qualité et la démarche VPF.

Si le professionnel possède un bon de livraison remis par son fournisseur, les informations contenues sur ce dernier dépendent du mode d'approvisionnement et du type de produits acheté. Ainsi, si le bon de livraison de carcasses ou de demi-carcasses indique un numéro de tuerie, plus particulièrement d'ailleurs pour les viandes sous signes de qualité ou VPF, le bon de livraison de pièces de découpe de porc ne porte très souvent un numéro de lot que dans la mesure où il s'agit de produits associés à un signe de qualité ou à la démarche VPF. Pour le porc standard aucun numéro de lot n'apparaît sur le bon de livraison.

Ce manque d'informations sur l'amont de la filière est une première limite dans la mise en place de la traçabilité au niveau des entreprises artisanales. Par ailleurs, si la traçabilité interne réalisée par un simple archivage des bons de livraison, en l'absence de systèmes informatiques, peut être effective pour les pièces de boucherie, pour les produits de charcuterie qui sont des produits de mélange le problème se complexifie.

En effet, si la date de fabrication d'un produit est connue grâce au planning de fabrication de l'entreprise, lors de l'élaboration d'un produit de charcuterie, des mélanges sont réalisés entre produits de lots différents en fonction de leurs caractéristiques. Par ailleurs la fabrication peut être échelonnée dans le temps, de quelques jours pour les produits frais à plusieurs semaines ou mois pour les produits de salaisons. Enfin, le porc n'est pas le seul ingrédient d'un produit de charcuterie qui par exemple peut contenir du foie, d'autres abats, des œufs, des aromates et condiments qui peuvent en eux-mêmes générer des non-conformités.

Une mise en œuvre effective de la traçabilité par les artisans repose donc principalement sur leur aptitude à conserver l'information qu'ils reçoivent. Un moyen de conserver une information sur des principaux ingrédients jusqu'à la fin de vie du produit qu'ils composent est envisageable en établissant un lien entre les bons de livraison et les produits composés. Dans un contexte où il est difficile de mettre en œuvre et d'inciter à la mise en œuvre d'une traçabilité surtout pour les produits transformés, il est indispensable selon les artisans de

réfléchir collectivement à la pertinence des informations tracées et d'arrêter un dispositif le plus simple possible pour permettre sa faisabilité au niveau des entreprises artisanales.

3.4.5. Au niveau de la distribution

La distribution a joué un rôle moteur en promouvant avec les producteurs la démarche VPF dès février 2000. Elle estime que cette démarche permet de fiabiliser les procédures et d'accroître la transparence des pratiques. En outre, le cahier des charges répond aux attentes du secteur et présente pour lui une bonne faisabilité technique.

La distribution est convaincue que l'information sur l'origine est une des attentes les plus fortes des consommateurs. D'ores et déjà, plus du quart des enseignes de la distribution se sont inscrites dans la démarche VPF et si cette proportion peut paraître faible, alors même que les volumes de ces viandes sont en croissance rapide, c'est parce que, pour les magasins indépendants, l'inscription dans la démarche est une décision individuelle.

3.5. Les limites de la traçabilité dans la filière porcine

3.5.1. Limites techniques de la traçabilité dans la filière

Une spécificité de la filière porcine réside dans le fait que la viande de porc n'est utilisée qu'à 30% comme viande fraîche alors qu'elle est utilisée comme ingrédient pour 70% des volumes abattus. En matière de traçabilité, ce qui est le plus simple, c'est-à-dire tracer un produit destiné à être consommé en l'état n'est donc pas la règle générale dans la filière porcine. La principale difficulté technique dans la mise en œuvre de la traçabilité que le rapport n°28 du CNA a déjà soulignée, c'est de procéder au mélange de nombreux ingrédients, auxiliaires technologiques, additifs, etc., dans la mesure où des attentes d'information pertinente peuvent concerner le produit composé dans son ensemble mais aussi chaque ingrédient pris individuellement. La traçabilité est donc nécessairement compliquée à mettre en œuvre pour les produits de charcuterie.

Les systèmes de traçabilité doivent être adaptés aux objectifs généraux de la filière, aux entreprises, à leur environnement et à leurs contraintes². Dans le cadre d'un objectif sécuritaire, l'analyse des risques doit précéder les décisions concernant le choix du périmètre et du système de traçabilité.

D'un autre côté, des performances trop faibles peuvent rendre le système inopérant. Des erreurs de ressaisie peuvent entraîner le non retrait d'un lot contaminé. Le manque de fiabilité de l'information peut nécessiter la mise en place de mécanismes d'authentification de l'information par des organismes tiers ou d'autres procédures, notamment pour les produits importés.

Il est à noter concernant ce dernier point que des obligations de traçabilité localisées (nationale, européenne...) pourraient pénaliser les entreprises concernées pour leurs exportations face à des entreprises concurrentes étrangères qui ne seraient pas soumises aux mêmes contraintes sauf si la plus grande confiance des consommateurs dans ces produits compensait l'accroissement du prix des produits qui pourrait en résulter.

² Par exemple, le volume et la fréquence des échanges d'information déterminent la nécessité d'informatiser ces échanges mais la complexité des processus de fabrication, la succession de mélanges de produits, la forte dissémination de lots d'additifs utilisés à très faibles doses représentent des limites pour la précision du système.

Pour tenir compte de la complexification des chaînes d'approvisionnement et de la diversification des acteurs impliqués, la mise en place d'un standard universel de communication pourrait s'avérer à terme être la solution la plus fiable. Dans l'attente, la nécessité est réellement de disposer d'un langage commun d'un bout à l'autre de la chaîne et donc d'un système de traitement des données permettant un interfaçage.

3.5.2. Limites économiques de la traçabilité dans la filière

Les limites économiques constituent un arbitrage entre la propension à payer pour « savoir plus » de la part du consommateur et le consentement à investir pour « se donner les moyens d'en savoir plus » de la part des opérateurs économiques. Implicitement, cela conduit dans la pratique à une « négociation locale » entre fournisseur et client ou producteur et consommateur pour chacun des produits mis sur le marché.

Comme dans tout autre filière, plusieurs ratios se révèlent pertinents pour préciser les limites économiques de la traçabilité :

- le ratio prix du « traceur » / prix de la denrée suivie ;
- le ratio prix de la traçabilité / probabilité d'apparition du risque sanitaire à prévenir ;
- le ratio prix de la traçabilité / coût de la fraude ou de l'erreur humaine ;
- le ratio prix de la traçabilité / coûts commerciaux et de marketing.

3.5.3. Un marché international piloté par le demande

La filière porcine ne dispose pas d'interprofession ce qui induit que son développement ne se construit pas sur la base d'objectifs collectifs négociés. S'agissant d'une filière fortement soumise aux aléas économiques conjoncturels européens, voire internationaux, notamment parce qu'elle n'a pas mis en place les mêmes outils de régulation du marché que ceux qui existent pour d'autres filières animales, se pose pour elle de manière récurrente le problème du pilotage économique.

Le marché du porc est un marché international de confrontation, ce qui comporte une conséquence bénéfique pour le consommateur dans la mesure où la viande de porc reste une source de protéines à bas prix, et une conséquence néfaste pour le producteur, dans la mesure où les prix du marché s'infléchissent souvent en deçà du seuil de rentabilité économique.

Historiquement cette confrontation s'est d'abord exercée entre les producteurs et les transformateurs induisant, dans un objectif de regroupement de l'offre agricole, une forte concentration des groupements de producteurs. Mais une autre confrontation existe également sur les marchés extérieurs entre les pays qui se sont donnés une vocation exportatrice pour le porc ou les produits de charcuterie (Danemark, Pays-Bas, Espagne, France). Les tendances qui en découlent sont la très forte standardisation du produit « porc » et l'effet prix dans la mesure où l'accès au marché tient à la fois au respect de critères techniques (rapport gras/maigre), à leur régularité et au prix pratiqué. Une étude conduite au milieu des années 90 par le ministère de l'agriculture montrait nettement que la filière porc était passé d'un pilotage par l'amont dans les années 70 à un pilotage par l'aval 25 ans plus tard.

Les démarches qualité, mises en place suite aux différentes crises alimentaires par les enseignes de la distribution, révèlent également un glissement vers l'aval. Ces démarches, qui

concernent exclusivement la viande fraîche, reposent sur la mise en œuvre de cahiers des charges privés comportant notamment des exigences de modes d'élevage et d'alimentation des animaux.

Face à ces évolutions, le manque d'organisation de la filière pose un problème important dans la mesure où les producteurs qui sont pourtant dépositaires du savoir-faire sont de moins en moins associés aux évolutions de leur propre métier. Jusqu'alors, seuls les signes de qualité ont constitué un contrepoids dans la mesure où les promoteurs, fournisseurs au sens de la norme 45 011, sont les producteurs eux-mêmes.

3.6. Les attentes des consommateurs

Une enquête a été menée par la Confédération syndicale des familles par le canal de 80 Unions départementales pour faire le point sur les attentes des consommateurs en matière de traçabilité des viandes porcines et des produits de charcuterie.

Des fiches de renseignements leur ont donc été adressées en demandant très concrètement aux consommateurs ce qu'ils souhaitaient voir figurer sur les étiquettes de la viande de porc puis, plus largement ce qu'ils souhaitaient savoir sur la filière ou voir s'améliorer en matière d'information sur ce sujet. La fiche énumérait une dizaine de mentions : origine et lieu d'abattage ; lieu de transformation ; type d'élevage (en batterie ou sur caillebotis) ; liste des additifs ; âge de l'animal ; mention d'un signe officiel de qualité ; teneur en graisses ; indication pour les charcuteries de l'origine de la matière d'emballage ; date d'abattage. A cela pouvait être ajouté tout type de suggestion ou d'observation.

Près de 1000 réponses ont été reçues. Elles font apparaître les tendances suivantes :

Les mentions les plus demandées sont « l'origine et le lieu d'abattage », la liste des additifs (la crainte d'un excès de produits chimiques, de colorants et de produits allergènes est souvent mentionnée) et le type d'élevage.

Dans leur grande majorité, les consommateurs apprécieraient de voir sur l'étiquette s'il s'agit d'un porc élevé en batterie ou sur caillebotis. A défaut de cette mention, les consommateurs estiment que la traçabilité n'est pas complète.

Les signes officiels de qualité sont considérés comme des éléments de réassurance et une attente forte de leur développement a été relevée. L'organisme de contrôle doit être indépendant et les contrôles doivent être réguliers.

La demande d'informations sur la teneur en graisses des produits est fréquente.

Enfin, il semble important pour les consommateurs, de savoir, en ce qui concerne les produits de charcuterie, d'où proviennent les produits recouvrant la viande elle-même (boyaux animaux ou plastique).

En conclusion, il ressort de cette enquête que les attentes sont très marquées pour des informations plus nombreuses et plus explicites, notamment parce que demeurent des craintes en matière de sécurité sanitaire. La reconquête d'une certaine confiance ne semble pouvoir s'amorcer que si la filière porcine parvient à lever une impression d'opacité.

4. Les voies d'évolution

4.1. Communication sur la réalité des pratiques : rapprocher réalité et perception

Les développements précédents et les réunions du groupe de travail l'ont montré, il existe une distorsion entre d'une part la réalité des modes d'élevage des porcs et des pratiques industrielles et d'autre part l'idée générale qu'en ont les consommateurs. Cet état de fait implique qu'une meilleure information est nécessaire pour que les opérateurs économiques puissent mieux faire connaître leur activité et le contexte précis dans lequel elle s'exerce.

Pour ce faire, il ne fait aucun doute que l'étiquette ne peut à elle seule suffire. Comme l'ont souligné plusieurs avis antérieurs du Conseil³, des campagnes d'information présentant factuellement les spécificités de cette filière sont indispensables même si des attentes spécifiques peuvent être satisfaites par un meilleur usage des mentions volontaires d'étiquetage. Les médias généralistes et les bornes informatives dans les points de vente peuvent être des vecteurs adaptés à ce besoin d'information.

4.2.A partir des attentes des opérateurs économiques

4.2.1. Une meilleure structuration de la filière pour l'expression d'intérêts collectifs négociés

En l'absence d'attentes collectives validées par un processus délibératif garant d'objectivité, la concurrence se construit plutôt sur le présupposé que les consommateurs ont pour le porc des attentes similaires à celles énoncées pour d'autres espèces. Ainsi, VPF a été lancé par analogie à VBF sur le postulat que l'origine constitue en elle-même un élément pertinent de réassurance. Il reste que, même si le succès commercial semble conforter cette hypothèse, des ambiguïtés sur le concept demeurent au moins chez les artisans et les consommateurs et cette démarche de type interprofessionnel ne règle pas le problème général de perception dont souffre la filière.

Ces éléments de constat confirment un besoin de structuration de la filière qui permette, sur le modèle d'outils interprofessionnels qui existent par ailleurs, l'expression des attentes de chaque maillon, l'identification d'objectifs communs et des conditions pratiques de leur mise en œuvre.

4.2.2. Rééquilibrer le marché

A défaut d'une organisation interprofessionnelle, les donneurs d'ordre économique resteront durablement extérieurs à la filière et les producteurs continueront à regretter leur peu d'influence sur l'orientation et l'évolution de leur propre métier.

De façon conjoncturelle, les crises de confiance qui ont frappé la filière bovine ont certes induit des transferts de consommation profitables aux viandes blanches, mais pour la boucherie, ces viandes sont aussi devenues des produits d'appel quels que soient les modes de

³ Avis n°28 sur la traçabilité des denrées alimentaires ; avis n°32 sur l'information relative aux modes d'élevage ; avis n°37 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

distribution. Il est donc important de créer des segments de marché échappant à cette banalisation qui sont basés sur des critères différenciants concertés et partagés entre les différents opérateurs économiques de la production, la transformation et la distribution. Il est important pour la pérennité de la filière porcine française, et en particulier sur le point de savoir si elle restera attractive pour les jeunes agriculteurs, de parvenir à rééquilibrer les forces qui ont nettement glissé vers l'aval.

4.2.3. Créer des socles communs pour les référentiels techniques et les cahiers des charges et empêcher la confusion avec les signes officiels de la qualité et de l'origine

Le pilotage par l'aval est matérialisé par les démarches de contractualisation qui incluent des référentiels techniques ou des cahiers des charges dont l'application est auditée le plus souvent par organisme tiers. Ces démarches se sont multipliées notamment à l'initiative de la distribution, générant des spécifications techniques jusqu'aux points les plus amont des filières, en particulier le secteur de l'alimentation animale. Les exigences explicites ou implicites de ces démarches recouvrent un grand nombre de thèmes : qualité, respect de l'environnement, bien-être animal, etc.

Le problème tient à ce que se sont des démarches privées qui ne font l'objet d'aucune coordination alors que la tendance est à leur multiplication. Les pertes de temps et d'efficacité économique qu'elles génèrent sont dénoncées par l'amont de la filière. Ainsi, il n'est pas rare que plusieurs audits diligentés par des mandataires différents se déroulent le même jour dans une même entreprise alors qu'ils portent sur le même objet (par exemple formulation d'aliment).

En outre, à dire d'experts, tous les référentiels techniques ou cahiers des charges n'offrent pas des niveaux de garantie homogènes et leur multiplication peut induire une confusion avec les signes officiels de la qualité. Le groupe de travail souligne sur ce point, et sous réserve de l'ambiguïté du terme lui-même par rapport aux appellations d'origine relevée, on l'a vu, par des consommateurs, le grand intérêt de la démarche VPF qui pourrait apporter une réelle contribution pour harmoniser les référentiels techniques et les cahiers des charges privés, notamment parce que la distribution est étroitement associée à VPF et en approuve explicitement le principe. Par ailleurs, le groupe estime indispensable d'éviter toute confusion pour les consommateurs entre le socle commun, que pourrait constituer la démarche VPF, et les signes officiels de la qualité et de l'origine, qui doivent être encouragés par les pouvoirs publics.

4.2.4. Rapprocher les modes de production des attentes consuméristes

Même si un écart existe entre la réalité des pratiques dans la filière porcine (Cf.4.1) et leur perception, que l'étiquetage seul ne peut pas résoudre, les mentions d'étiquetage doivent être plus explicites et prendre en compte les attentes émergentes des consommateurs.

En ce qui concerne la viande fraîche, outre l'origine de l'animal, des attentes existent pour qu'il soit rendu compte du mode d'élevage (hébergement sur des aires paillées ou sur des caillebotis ; principaux ingrédients de la ration ; sources de protéines de la ration). Pour la charcuterie, il est attendu que les auxiliaires technologiques et les additifs figurent en des termes explicites, notamment pour prévenir le risque allergique comme l'a par ailleurs indiqué l'avis n°37 du CNA.

De manière générale, il est souhaité que les professionnels fassent un meilleur usage des mentions volontaires tout en se conformant aux dispositions générales en vigueur en matière d'étiquetage pour prévenir la publicité trompeuse.

5. L'avis du Conseil national de l'alimentation

Le Conseil national appelle l'attention des pouvoirs publics sur les constatations qui précèdent. Il formule en outre les recommandations suivantes :

Sur l'organisation de la filière

1 - Le Conseil estime qu'une véritable organisation interprofessionnelle, reconnue officiellement, est indispensable pour la filière porcine qui subit des influences externes et fluctuantes si elle souhaite garder un pouvoir décisionnel sur l'orientation et l'évolution des métiers qu'elle regroupe en son sein et promouvoir l'information sur les produits.

Sur l'identification des animaux et la traçabilité des produits

2 - Le Conseil estime qu'une identification par lot des porcs est pertinente dans la mesure où la conduite en bande est le principe général de cette filière. Il estime toutefois que les mouvements d'animaux, notamment d'animaux d'une bande à une autre, doivent être enregistrés, c'est pourquoi il propose que le projet de décret ayant cet objectif, actuellement en cours d'élaboration, soit publié dans les meilleurs délais.

3 - Le Conseil constate qu'il existe une divergence entre les dispositions communautaires relatives à la traçabilité issues du règlement 178/2002 établissant les principes du droit alimentaire et celles issues de la loi d'orientation agricole dans la mesure où le dispositif communautaire conçoit la traçabilité comme une aptitude à procéder pour une entreprise donnée à des rappels de lots non conformes alors que le dispositif national lui assigne pour objectif premier de garantir la validité de l'information, notamment sur l'origine et les modes de production, ce qui nécessite une organisation collective.

Il considère que, pour la filière porcine, une mise en oeuvre de la traçabilité au niveau des entreprises individuelles n'est pas suffisante et qu'une organisation collective de la traçabilité trouve tout son sens parce que la viande de porc est principalement utilisée comme ingrédient et que, techniquement, il s'agit du cas le plus difficile pour une traçabilité précise et fiable. Le Conseil estime que l'adoption d'un langage commun est nécessaire pour fiabiliser la traçabilité dans la filière mais ne souhaite pas se prononcer sur le langage à utiliser. Dans tous les cas, il lui semble indispensable que les différentes bases de données mises en oeuvre puissent être reliées, et donc interfacées, pour que l'information puisse circuler sans défaillance.

4 - Il estime que l'organisation d'une opération pilote, à l'instar de celle lancée dans la filière bovine à l'initiative du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, contribuerait à une meilleure connaissance et à une meilleure appropriation des différentes solutions disponibles par les professionnels de la filière.

5 - Le Conseil constate qu'une difficulté peut exister chez les artisans pour mettre en place la traçabilité telle que définie par les textes communautaires dans la mesure où les informations qu'ils reçoivent sont très limitées sur le porc standard et que le traitement de petites quantités fait qu'il peut être lourd et techniquement difficile d'établir un lien entre un produit fini et les matières premières mises en oeuvre. Le Conseil préconise qu'une règle soit définie à l'échelle de leur activité pour conserver efficacement les documents se rapportant

aux ingrédients jugés pertinents à tracer jusqu'à la vente totale du produit dans lequel ils rentrent.

Sur l'information et la communication

Le Conseil estime indispensable de mieux faire connaître les conditions dans lesquelles les porcs sont élevés et les processus d'élaboration des produits de charcuterie dans la mesure où la filière souffre d'une image dégradée que seule l'énonciation factuelle des usages peut contribuer à restaurer.

6 - Le Conseil considère qu'il est souhaitable de ne pas associer systématiquement une information générale sur les modes d'élevage ou les pratiques industrielles aux flux de produits, donc à l'étiquette. Il recommande ainsi que des **campagnes d'information** soient organisées dans le cadre de démarches collectives avec une implication suffisante des autorités sanitaires et de celles chargées du suivi de l'information des consommateurs.

7 - En ce qui concerne les modalités d'information proprement dites, et en se situant en dehors des signes officiels de la qualité et de l'origine pour lesquels peuvent exister des caractéristiques dites communicantes, le Conseil propose qu'il soit fait un meilleur usage des **mentions volontaires** pour mieux répondre aux attentes des consommateurs.

Il observe que pour la viande fraîche, outre l'origine, des attentes existent sur le mode d'élevage (hébergement sur des aires paillées ou sur des caillebotis ; principaux ingrédients de la ration ; sources de protéines de la ration). Pour la charcuterie, il constate que la mention des auxiliaires technologiques et des additifs en des termes explicites est demandée, notamment pour prévenir le risque allergique. Il souhaite que dans toute la mesure du possible il soit mieux donné suite à ces attentes.

8 - Le Conseil estime que ce meilleur usage des mentions volontaires ne devrait pas se traduire par une multiplication non harmonisée des **référentiels techniques** et des **cahiers des charges privés**. Il approuve les démarches fédératives et en particulier la démarche VPF si elle se donne les moyens de lever toute confusion sur le fait qu'elle n'est pas à proprement parler une démarche de qualité mais une démarche de traçabilité collective de l'origine qui repose sur un processus de type interprofessionnel.

9 - Le Conseil considère que les **signes officiels de la qualité et de l'origine** ont apporté une précieuse contribution à la mise en place de la traçabilité et à la promotion d'une qualité seuil. Constatant que leur développement demeure limité, il estime qu'ils doivent être vigoureusement encouragés par la puissance publique dans cette filière où leur apport en terme de segmentation s'avère très bénéfique.

Annexe

Participants au groupe de travail du CNA sur la traçabilité des denrées alimentaires :

Présidents : M. FALCONNET (ANIA), Mme GUILLON (UFCS)

Rapporteurs : M. NAIRAUD ; Mlle SUBERVILLE

Collège consommateur : Mme COHEN (CSF)

Collège production : Mme NICOLAS (FNSEA) ; M. DE SUTTER (Coordination rurale)

Collège restauration : Mme SACQUET (SNERRS)

Collège transformation : Mme BIZE (CGAD) ; Mme BRICARD (CGAD) ; Mme CLUZELLE (CNCT) ; Mme DROUILLAC (CFBCT) ; M.COUTREL (ANIA)

Collège distribution : Mme QUENTEL (FCD) ; Mme THEROND (FCD) ; M. LAGARDE (FCD)

Représentants des administrations : Mme PROUX (DGAI) ; Mme POUYET (DGCCRF) ; M. CHAISEMARTIN (DGAI) ; M. DUMOULIN (DPEI) ; M. UHL (DPEI)

Personnalités invitées : Mme DOHOLLOU (SA Louis GAD) ; Mme MEMAIN (Agreval) ; Mme ROLLAND (BIV Trace) ; Mme RATAJ (ISA) ; Mme RIVIERE (FNCBV) ; Mme TAILLARD (Gencod EAN France) ; M. BESSEMOULIN (SYNCOPAC) ; M. PAGES (CERQUA) ; M. DELZESCAUX (FNCBV) ; M. DES DESERTS (FNICGV) ; M. DE SAINT SERNIN (HERTA) ; M. GREGORI (FICT) ; M. LE TYRANT (FICT) ; M. PAPILLARD (FNP) ; M. ROUCHE (SNCP)

Le CNA est une instance consultative indépendante

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) est consulté par les ministres en charge de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation, sur la définition de la « politique alimentaire » française. Il peut, en particulier, être interrogé sur « l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité alimentaire des consommateurs, la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs ». Il peut s'autosaisir.

Le CNA représente toute la « chaîne alimentaire ».

Le CNA est composé de 47 membres représentant toutes les composantes de la « chaîne alimentaire » et de la société civile : associations de consommateurs et d'utilisateurs (9 membres), producteurs agricoles (9 membres), transformation et artisanat (9 membres), distribution (3 membres), restauration (6 membres), syndicats des salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution (5 membres), personnalités scientifiques qualifiées (6 membres), représentants des ministères techniques concernés et de l'AFSSA qui participent aux débats avec voix consultative.

Le CNA émet des avis et recommandations

Dès qu'il est saisi d'une question par les Pouvoirs publics ou par son président, le CNA, qui tient des réunions plénières environ tous les deux mois, constitue un groupe de travail présidé par l'un de ses membres. Le rapporteur est un membre du CNA ou une personnalité extérieure. Le groupe, qui doit être composé de personnes aux « sensibilités différentes », se réunit alors régulièrement pour préparer un rapport et un projet d'avis. Ce texte, si possible « longuement réfléchi » et « consensuel », est ensuite soumis à la formation plénière du CNA.