



QUARTA SESSIONE STRASURDINARIA DI U 2017
27 È 28 DI LUGLIU

4EME SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2017
27 ET 28 JUILLET

N° 2017/E4/043

QUESTION ORALE DEPOSEE PAR M. Christophe CANIONI
NON INSCRIT

OBJET : POUR UN LABEL ROUGE PORC FERMIER DE CORSE.

Monsieur le président,

Alertés par l'Association Régionale des Éleveurs de Porcs (AREP), nous sommes forcés de faire le constat suivant : Réduction endémique de l'élevage porcin sur des territoires traditionnellement producteurs de charcuterie (la production ne représente qu' 1/10e du marché corse). Commercialisation, sous l'appellation "charcuterie corse", de produits fabriqués hors de l'île. Récession du nombre d'installation de paysans éleveurs, facteur amplificateur du processus de désertification démographique et économique de l'intérieur. Demande croissante de produits frais (viande de boucherie) ou transformés (charcuterie) à base de porc de Corse. Appropriation par la majorité de la population d'une revendication consumériste et écologique alliant exigence de transparence donc de traçabilité et demande de respect de l'environnement.

L'OBJECTIF de l'AREP est : la création d'un Label Rouge Porc fermier de Corse "U mannarinu corsu" proposant à la vente toute l'année un produit frais ou transformé certifié. Le postulat de base est de travailler en amont sur l'animal. Ce qui impose d'intégrer la traçabilité à tous les niveaux de la vie de l'animal garantissant ainsi la qualité du produit frais ou transformé à disposition du consommateur.

- Traçabilité au niveau du naissage. Cela nécessite un renforcement du rôle des services sanitaires et garantit la naissance sur place.
- Traçabilité au niveau de l'identification. Le système actuel d'identification repose sur la seule bonne foi de l'éleveur. Il serait nécessaire d'instaurer en liaison avec les services sanitaires un Document d'Accompagnement Porcin (DAP).
- Traçabilité au niveau de l'alimentation. A ce jour, la base alimentaire est composée de céréales (orge, blé, avoine et maïs) sans certification. Le cycle annuel est de deux mises bas, l'alimentation qualitative du porc implique une possibilité d'abattage 12 mois sur 12, avec pour conséquence la rentabilité annuelle de l'atelier, outil de transformation. En effet, la mise aux normes européennes des ateliers de transformation impacte lourdement la comptabilité des exploitations pour une utilisation moyenne actuelle de 3 à 4 jours par semaine durant une saison de 4 mois.
- Traçabilité au niveau de l'abattage. L'âge minimum d'abattage doit être de 12 mois. Il est impossible de garantir l'âge d'abattage ni l'origine de l'animal tant qu'il n'existera pas d'Identification Permanente et Généralisée (IPG), le passage à l'abattoir demeurant la garantie d'un abattage aux normes sanitaires.
- Traçabilité au niveau de la viande et de la transformation. Le projet porté par l'Association Régionale des Éleveurs de Porcs (AREP) depuis 2003 permet la satisfaction de la totalité de la demande de produits porcins et la prise en compte de l'ensemble des éleveurs. Ce type de certification nécessite la création d'une interprofession viande puisque la problématique présente des similitudes qu'il s'agisse de viande porcine, ovine, bovine et caprine. L'interprofession regrouperait des acteurs ou intervenants de la filière : professionnels, metteurs en marché (GMS, bouchers - charcutiers, restaurants), administrations, consommateurs.

Monsieur, le président, vos services ont-ils l'intention d'appuyer cette démarche complémentaire à d'autres projets et si oui, avec quels moyens et dans quels délais ?

Je vous remercie.