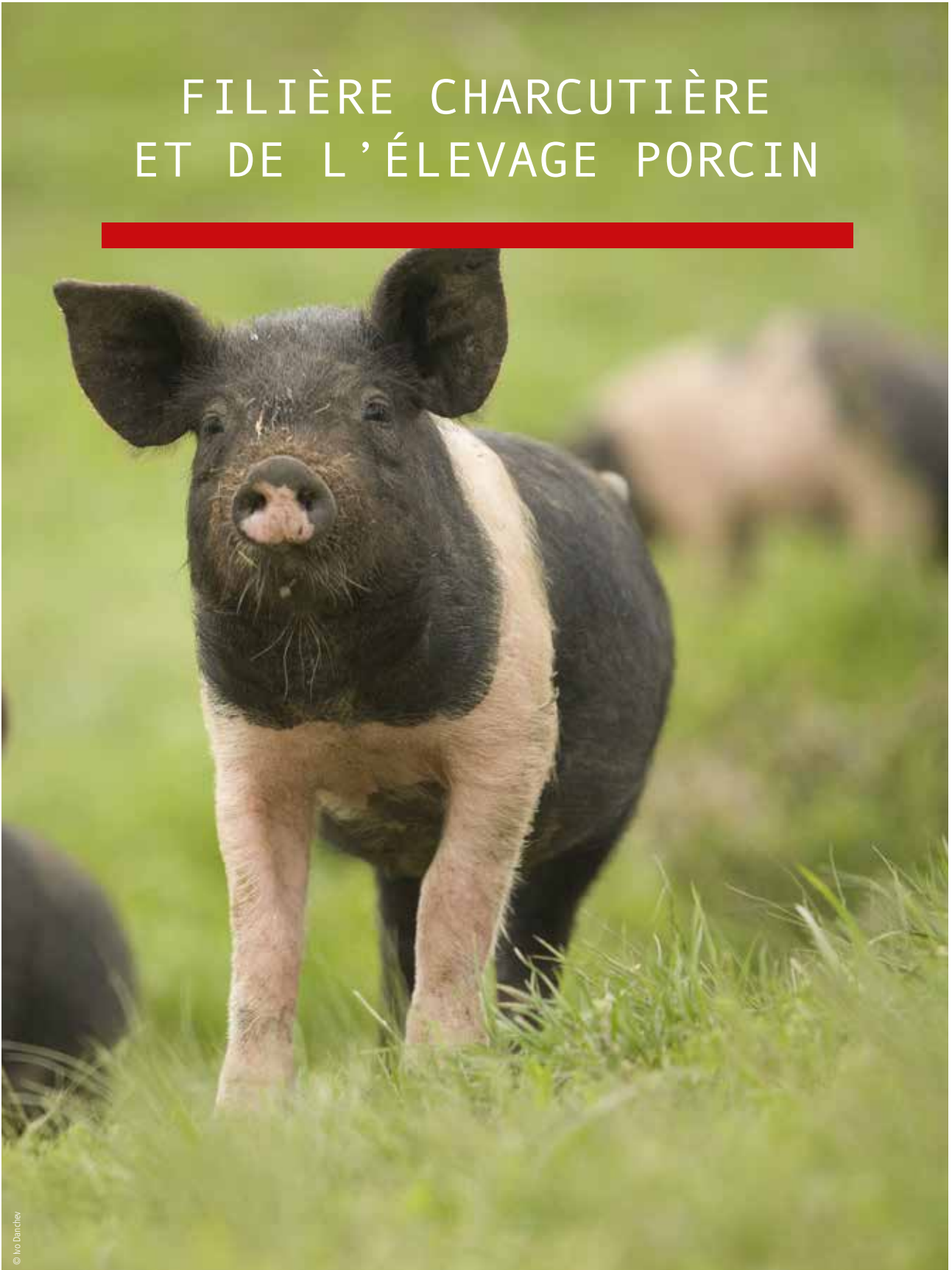


FILIÈRE CHARCUTIÈRE ET DE L'ÉLEVAGE PORCIN



Chaque phase de la production de charcuterie, y compris l'élevage porcin, doit avoir lieu localement et recourir, lorsque c'est possible, à des viandes issues de races autochtones.

Si la Sentinelle protège une race ou une population, celle-ci doit être autochtone, autrement dit liée au territoire indiqué par le producteur, et élevée localement.

Dans le cas d'une race, les bêtes doivent être inscrites au registre généalogique de la race (s'il existe), déposé auprès des associations d'éleveurs ou organismes publics de référence, qui mèneront les contrôles fonctionnels.

Dans le cas d'une population, ses caractéristiques et son lien avec le territoire doivent être prouvés par les éleveurs locaux.

Si la Sentinelle se propose au contraire de valoriser une charcuterie traditionnelle, la viande employée peut ne pas être issue de races ou populations autochtones, mais obligatoirement de races adaptées à l'environnement et au territoire défini par le cahier des charges de la Sentinelle.

Élevage

Les pratiques d'élevage doivent garantir la liberté ou la semi-liberté des animaux.

Dans le cas de figure où l'élevage confiné est nécessaire, il est obligatoire de prévoir un enclos extérieur suffisamment vaste. Le bien-être des animaux doit être pris en compte et les conditions minimales d'hygiène au sein des locaux respectées.

En général, les animaux ne doivent pas être confinés dans des espaces restreints : ils doivent avoir la possibilité de se déplacer, dans un environnement disposant d'un espace de repos (couvert, dans le cadre d'un élevage en plein air) et d'une zone d'activité (non couverte). L'utilisation de cages est interdite.

Le sol peut être en terre ou en ciment (d'éventuelles fissures sont autorisées tant qu'elles ne gênent pas et ne provoquent pas de lésions), mais toujours recouvert de litière constituée de végétaux secs. Le sol ne doit pas être glissant ni recouvert d'aspérités, pour éviter d'occasionner des blessures aux animaux, et doit leur permettre de se tenir debout ou de se coucher sans subir de lésions ou de souffrances.

Un apport en eau continu doit être garanti aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'abri.

Les abris doivent de préférence être éloignés des sources de bruit qui pourraient gêner les animaux et leur construction ne doit pas comporter de matériaux nocifs pour la santé ou pouvant causer des désagréments, par exemple par des écarts de températures excessifs (dans le cas du plastique ou métal).

La température, l'humidité de l'air, les concentrations de gaz, la circulation de l'air et la quantité de poussière doivent être maintenues dans les limites non dangereuses pour les animaux.

Les porcins doivent jouir d'un accès permanent aux matériaux leur permettant des activités ludiques adéquates (objets ou buches suspendus, briques, carton, chaînes et cordes suspendues, ballons, toupies), d'exploration (paille, sciure, compost, tourbe, fibre de coco, copeaux de bois, écorces, bouts de carton, sable), mais aussi des brosses pour se frotter. L'absence de matériaux d'exploration engendre des comportements anormaux et potentiellement dangereux, comme le cannibalisme ou l'agressivité.

La population animale par m² doit être inférieure à celle indiquée dans les cahiers des charges de la production biologique (voir le tableau ci-dessous). Les critères de l'agriculture biologique s'appliquent également à la reproduction.

		Superficies couvertes (superficie nette disponible)	Superficies non couvertes (espace libre, sauf pâturages)
	(Poids vivant min. en kg)	(m ² /tête)	(m ² /tête)
Truies allaitantes et porcelets jusqu'à 40 jours		7,5 par truie	2.5
Porc à l'engrais	jusqu'à 50 kg	0.8	0.6
	jusqu'à 85 kg	1.1	0.8
	jusqu'à 110 kg	1.3	1
Porcelets	Plus de 40 jours et jusqu'à 30 kg	0.6	0.4
Porcs reproducteurs		2,5 pas truie	1.9
		6 par verrat En cas d'enclos pour accouplement naturel : 10 m ² /verrat	8.0

L'alimentation doit être principalement humide (1/3 d'eau et 2/3 de sec) et doit s'appuyer sur des aliments naturels. Elle ne doit contenir ni urée, ni ensilage, ni aliments simples et/ou composés contenant des OGM. Elle ne doit contenir aucun type d'additif ou de résidus industriels dérivés d'un processus de transformation thermique ou d'extraction chimique qui puisse altérer la composition des aliments.

Le lait en poudre est interdit après le sevrage.

Dans le cas d'animaux élevés en liberté, on peut intégrer à l'alimentation trouvée naturellement par les animaux du fourrage vert ou des granulés à base de farine de maïs, orge, froment ou son.

Parmi les autres aliments admis, on trouvera : babeurre, légumineuses protéagineuses (fèves, féverole, pois protéagineux), betteraves, topinambours, courges, pommes, châtaignes, glands et autres légumes, légumineuses ou céréales du territoire. Les porcelets ne doivent pas être sevrés avant l'âge de 50 jours. Après la deuxième semaine de vie, ils doivent trouver à disposition des granulés, du fourrage et de l'eau fraîche en quantité suffisante.

Toute intervention thérapeutique doit de préférence recourir à des produits phytothérapeutiques et homéopathiques. L'usage d'hormones, de coccidiostatiques et autres stimulants artificiels est interdit.

L'utilisation d'antibiotiques est autorisée uniquement en cas d'absolue nécessité. Les temps d'attente prévus par la réglementation doivent alors être doublés.

Les mutilations animales et autres opérations similaires sont interdites, à l'exclusion de la castration des mâles.

La castration des mâles doit avoir lieu dans les 7 premiers jours de vie et être effectuée par un vétérinaire (ou une personne correctement formée) et doit être accompagnée des traitements antidouleurs et anesthésiques opportuns. Si la castration a lieu après le septième jour de vie, et donc pour des raisons uniquement thérapeutiques, celle-ci doit être menée sous anesthésie par un vétérinaire et suivie de l'administration prolongée d'analgésiques.

L'abattage du porcin doit avoir lieu lorsque l'animal a atteint le rapport optimal poids/âge et doit tenir également compte des caractéristiques propres à la race.

L'abattage doit être pratiqué dans un abattoir public ou privé autorisé et soumis à la visite d'inspection des vétérinaires, ante et post-mortem. Il doit avoir lieu au sein de la zone de production traditionnelle de la charcuterie et le plus près possible de l'élevage. Dans tous les cas, la distance idéale doit être inférieure à quelques dizaines de kilomètres.

Afin d'éviter tout stress à l'animal, la phase du transport doit être particulièrement étudiée. Un temps de repos d'au moins 12 heures doit être prévu avant l'abattage. Il faut éviter l'usage de moyens cruels pour la montée et la descente des véhicules de transport, la promiscuité avec des animaux provenant d'élevages différents, aussi bien durant le voyage que le temps de repos.

Transformation de la viande

Le cahier des charges doit définir les morceaux utilisés pour la préparation de la charcuterie, l'origine et le pourcentage de graisse, s'il y en a.

La préparation (parage et désossage), la découpe et la transformation de la viande utilisée doivent être effectuées majoritairement à la main ou au moyen d'outils traditionnellement utilisés pour la production de cette charcuterie particulière (hachoir, malaxeur). Les poussoirs sous vide et les séparateurs mécaniques ne sont pas autorisés. La fermentation doit être naturelle : aucune culture de démarrage ne doit être ajoutée. Les moisissures doivent être produites naturellement.

Tous les ingrédients, y compris ceux destinés à l'assaisonnement des viandes, doivent être naturels et issus de la zone de production de la charcuterie (à l'exception des épices et du sel, qui peuvent provenir de zones différentes, à condition de figurer clairement dans le cahier des charges).

L'emploi de vin et de vinaigre, à condition qu'ils soient issus de l'exploitation ou de provenance locale, est autorisé.

Le mélange d'épices doit être préparé par le producteur et non acheté tout prêt.

L'usage de substances aromatiques (quelles soient naturelles, identiques naturelles ou synthétiques/artificielles), de colorants et de conservateurs est interdit.

Les nitrites et nitrates sont interdits.

Pour la production de charcuterie cuite s'appliquent les normes prévues par la loi, mais les nitrites et nitrates ne peuvent être utilisés qu'en quantité strictement nécessaire.

L'emploi de tout autre additif est interdit, même s'il n'est pas expressément cité dans les précédentes lignes directrices, en particulier les caséinates et épaississants.

Le boyau doit être d'origine animale. La fermeture doit être manuelle et la ficelle d'origine végétale (l'emploi de matière plastique est interdit).

Le séchage et la première phase de maturation, jusqu'à 15 jours après transformation, peuvent avoir lieu dans des lieux relativement humides et à température contrôlée.

La période suivante de maturation devra de préférence se dérouler dans un environnement naturel ou traditionnel, doté d'une circulation d'air suffisante et de valeurs de températures et d'humidité relatives constantes. En cas de production traditionnelle nécessitant un environnement particulier de maturation, celui-ci doit être prévu et décrit dans le cahier des charges.

Étiquetage

Il est nécessaire que tous les producteurs de la Sentinelle adoptent l'étiquette narrative sur leur production.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.