

« On veut réconcilier les éleveurs de porcs avec leurs voisins »

Cohérence décerne un identifiant aux éleveurs durables. La nouveauté : ce sont les voisins (écologistes, consommateurs, producteurs) qui donnent leur agrément.

Cela s'appellera un identifiant, à défaut de s'appeler label. Un de plus ? Pas si sûr, selon Jean-Yves Griot, le Mayennais président du réseau Cohérence (qui réunit une centaine d'associations de producteurs, consommateurs et environnementalistes dans l'Ouest). Pas si sûr, parce que cette fois-ci, la certification est participative. Elle n'émane pas d'en haut, mais d'en bas. « Le plus important, c'est l'avis des gens du coin » explique Jean-Yves Griot. « Nous voulons réconcilier les éleveurs de porcs avec leurs voisins ».

Des démarches de vente directe

L'éleveur doit répondre à quatre critères principaux : engraisser des porcs sur paille, avec une charge d'azote inférieure à 140 kg/ha, ne pas utiliser d'OGM ni d'antibiotiques dans les aliments. Ensuite, l'éleveur accueille une commission composée des trois familles de Cohérence. Ce sont eux les « voisins », concernés par la production de l'éleveur. Cette démarche ouvre la porte au dialogue. Jean-Yves Griot constate amusé que des écologistes pointilleux lors de l'examen du cahier des charges ont parfois été les premiers à vouloir donner un agrément à un éleveur, « même si tout n'était pas carré lors de la visite ». Le point de vue des consommateurs importe d'autant plus

Le réseau Cohérence va certifier les éleveurs (à leur demande), mais dans son combat pour valoriser le porc sur paille, il compte étendre sa démarche à la restauration collective.



que les producteurs engagés dans la démarche font de la vente directe.

C'est pour l'instant la difficulté à laquelle est confrontée Cohérence : après avoir mis au point un cahier de charges, il est difficile de valoriser la production de porc sur paille. « Rien ne prouve qu'il est meilleur qu'un porc classique. Par ailleurs, les éleveurs ont souvent des ateliers moins importants et ne bénéficient pas des primes de quantité pour les achats d'aliments ou l'enlèvement des animaux » explique Jean-Yves Griot. Toutefois, Cohérence défend le porc sur paille bec et ongle, parce que cela a des effets positifs pour le bien-être animal, pour l'environnement et joue sur l'image auprès du consommateur. Le Mayennais rappelle l'enquête de l'Inra sur les bienfaits de la litière accumulée : en mettant 50 % de la paille dès le début du lot, l'azote diminue de 50 % (-60 % avec de la sciure). Le conseil général des Côtes-d'Armor propose des aides à la conversion, mais pour que cela prenne une plus grande ampleur, il faudrait pouvoir valoriser le porc sur paille. La vente directe reste une niche. C'est pour cela que la pro-

chaine démarche de Cohérence va concerner la restauration collective. La Région Bretagne s'est déjà engagée pour une alimentation non-OGM dans les lycées. Qu'elle aille jusqu'à privilégier le porc sur paille serait une victoire pour Cohérence. « Notre objectif est de pouvoir aussi attribuer notre identifiant à des éleveurs qui ne font pas de vente directe, et au-delà, à des restaurateurs, ou des collectivités engagés dans une démarche durable. » Avec cinq éleveurs agréés, le chemin ne fait que commencer.

Rémi Hagel

Le label Rouge détourné

En 2006, les charcuteries label Rouge devront être produites à partir de porcs label Rouge. Pour contourner la difficulté, de nouveaux critères définiront le porc label Rouge qui pourra être élevé sur « sol ajouré à 15 %, c'est-à-dire un caillebotis total » annonce Jean-Yves Griot, écœuré par l'hypocrisie des mots. Lui qui comptait sur un effort commun pour promouvoir le porc sur paille ne pourra plus compter que sur les porcs fermiers label Rouge.