DOSSIER DE PRESSE

Un porc équitable, écologiquement responsable en Pays de Saint-Brieuc :

Retrouver le vrai goût du porc authentique élevé sur paille

Le Vendredi 20 Septembre 2013 à 9 Heures 30

A la Boucherie « Les Saveurs Saint-Jouan »
22, Rue Théodule Ribot (Route de Géant Les Villages)
22000 Saint-Brieuc

Contact Presse : Réseau Cohérence Jean-Bernard Fraboulet
02.96.58.01.94 / 06.13.57.24.36
Jean-bernard.fraboulet@reseau-coherence.org

Le porc authentique élevé sur paille : un porc équitable, écologiquement responsable en Pays de Saint-Brieuc

Le réseau Cohérence : porteur de projet

- Le réseau Cohérence, créée en 1997, met en synergie plus d'une centaine d'associations du Grand Ouest, des consommateurs, protecteurs de la nature, paysans, artisans, acteurs de la santé, partageant des objectifs communs : promouvoir des modes de production, d'échange et de consommation plus équitables, respectueux des ressources naturelles et des milieux de vie.

- La production porcine étant largement montrée du doigt en Bretagne, c'est d'abord sur cette production que Cohérence a proposé des alternatives. Le premier travail a été l'élaboration en 2004 d'un cahier des charges « Production porcine durable » de manière à respecter l'environnement, la santé des consommateurs, le bien être animal tout en assurant un revenu décent aux éleveurs. Notre objectif est de trouver des filières de commercialisation de viande porcine, capables de valoriser ces bonnes pratiques de façon à un plus grand nombre d'éleveurs de faire le pas du changement.

La filière de valorisation « Le Porc Authentique élevé sur paille » en Pays de Saint-Brieuc :

- A l'issue d'une étude de faisabilité sur la mise en place d'une filière porcine durable en Pays de Saint-Brieuc, une véritable dynamique collective s'est créée autour de la mise sur le marché de produits à base de porc élevé sur les bases du développement durable. Ainsi, éleveurs de porcs sur paille, grossiste-abatteur, artisans bouchers-charcutiers, consommateurs se sont rassemblés pour poser les bases d'une nouvelle filière de commercialisation de viandes de porcs issus d'élevages respectueux de la qualité de l'eau, du bien être animal, de la santé humaine et de l'économie locale.

- Afin de distinguer le produit ainsi que le mode de production, le collectif d'éleveurs et le réseau Cohérence* ont réalisé un logo et lui ont donné un nom pour permettre au consommateur de le reconnaître.

- Le mode de production du « Porc Authentique élevé sur paille » se différencie du porc « standard » par le mode d'alimentation, uniquement nourri à base d'aliment garanti et tracé sans OGM, sans antibiotiques et enrichi en graines de lin.

- Pour Cohérence, ce produit est la parfaite illustration d'une logique de développement durable et solidaire d'un territoire à travers un environnement préservé, des emplois localisés, des produits sains pour tous et un dialogue ville-campagne restauré.

- Tout éleveur de porcs sur paille, artisan boucher-charcutier intéressé pour rejoindre la filière « Le Porc Authentique élevé sur paille » en Pays de Saint-Brieuc, est invité à nous contacter :

Les points forts du cahier des charges :

Les pratiques des éleveurs identifiés « Cohérence » relèvent d'un respect du cahier des charges « Production porcine durable » élaboré par Cohérence, regroupant plus de 50 critères et dont le socle de base est constitué de quatre critères fondamentaux :

- Un engraissement des porcs mené exclusivement sur litière (paille ou sciure) avec une densité de 1,5 m2 par animal ;
- Un aliment fabriqué à partir des céréales de la ferme (60% minimum), garanti et tracé non OGM, enrichi en graines de lin ;
- Une antibiothérapie limitée, uniquement à titre curatif ;
- Un apport limité en azote lors de l'épandage pour éviter la pollution de l'eau (140 unités d'azote/ha au lieu des 170 unités/ha réglementaires).

A ces 4 critères, une attention particulière est portée à la dimension économique de l'exploitation dans la mesure où les éleveurs identifiés Cohérence ne peuvent produire plus de 1350 porcs à l'année.

L'identifiant Cohérence:

Attribué selon une méthode de certification participative et citoyenne faisant intervenir aussi bien des éleveurs, des associations de consommateurs, environnementales, des élus, l'identifiant apporte à l'éleveur qui en fait la demande la caution de Cohérence à des pratiques relevant d'un développement durable et solidaire c'est-à-dire :

- Préservant l'environnement (l'eau, les sols, les paysages, la biodiversité) ;
- Respectant l'animal ;
- Proposant aux consommateurs des produits sains et de qualité ;
- Assurant une juste rémunération du travail des producteurs, transformateurs et distributeurs ;
- Instaurant des relations durables et équitables entre les partenaires économiques.

PORTFOLIO

23.02.2007

Un porc équitable...
ÉCOLOGIQUEMENT RESPONSABLE !
LE PORC AUTHENTIQUE ÉLEVÉ SUR PAILLE©
EN PAYS DE ST-BRIEUC
PRODUIRE ET CONSOMMER EN COHÉRENCE
ALIMENT -SANS OGM- SANS ANTIBIOTIQUES ENRICHI EN LIN
CERTIFICATION PARTICIPATIVE
DEMANDEZ-LE À VOTRE BOUCHER
Le réseau Cohérence vous informe
02 96 58 01 94

Conférence de presse « Les Saveurs Saint-Jouan »
Vendredi 20 Septembre 2013

Vous pourrez trouver le « Porc Authentique élevé sur paille » chez les acteurs de la filière :

Producteurs de porcs sur paille

Norbert Lesné
La Corderie
22170 Plélo

Pascal Pérot
La Côte
22800 Saint-Donan

Prestataire abattage

Société Quintin Viandes
5, Rue Madeleine
22800 Quintin

Artisans bouchers-charcutiers

Boucherie du Penthièvre
Zone de Lanjouan
Rue des Averies
22400 Lamballe

Boucherie Jouan
21, Rue du Général Boishardy
22510 Bréhand

« Les Saveurs Saint-Jouan »
22, Rue Théodule Ribot
22000 Saint-Brieuc

Boucherie Boutrais
30, Rue de Brest
22100 Langueux

Maison Corduan
« Le Traiteur de vos saveurs »
6, Rue de la Tour du Fa
22120 Hillion

EARL Michelet Bernard
La Croix de Péran
22960 Plédran

Boucherie Roty
Centre Bourg
22370 Pléneuf Val-André

Contact Réseau Cohérence :

- Jean-Bernard Fraboulet
  Chargé de mission « Filière Porcs Durables »
  Association Cohérence
  2, avenue du chalutier sans pitié 22190 Plérin
  02.96.58.01.94 / 06.13.57.24.36
  jean-bernard.fraboulet@reseau-coherence.org

Les partenaires du projet « Le Porc Authentique élevé sur paille » en Pays de Saint-Brieuc

Conseil Général

Côtes d'Armor

PAYS de SAINT-BRIEUC

FONDATION MACIF

Région BRETAGNE