

Cahier des charges

Porc Plein Air

Version 2022

Table des matières

Chapitre 1.	Détenteur du cahier des charges	2
Chapitre 2.	Dénomination du produit.....	2
Chapitre 3.	Méthode de production.....	2
3.1	Origine et types de porcs	2
3.2	Logement.....	3
3.2.1	Parcours d’engraissement plein air	3
3.2.2	Loges	3
3.2.3	Hygiène.....	4
3.3	Alimentation	4
3.4	Prophylaxie et soins vétérinaires	5
3.5	Transport et abattage.....	6
3.5.1	Mise à jeun	6
3.5.2	Transport et attente à l’abattoir.....	6
3.5.3	Abattage et anesthésie	6
3.5.4	Contrôle et sélection des carcasses	6
3.6	Distribution et commercialisation	7
3.6.1	Découpe et distribution.....	7
3.6.2	Communication vers le consommateur	7
Chapitre 4.	Traçabilité et documentation qualité.....	8
Chapitre 5.	Procédure de contrôle	8
Chapitre 6.	Différenciation.....	8
6.1	Lien engraisseur – opérateur de valorisation.....	8
6.1.1	Convention	9
6.1.2	Organisation de la filière	9
6.1.3	Fixation du prix et répartition des marges	9
6.1.4	Organisation « de la fourche à la fourchette »	9
6.2	Mode de production.....	10
Annexe 1	Définitions	11
Annexe 2	Liste positive des matières premières de l’aliment.....	12
Annexe 3	Paramètres d'analyse de l'eau de boisson.....	13
Annexe 4	Motivation marketing	14
Annexe 5	Plan minimal de contrôle.....	15
Annexe 6	Convention engraisseur – Opérateur de valorisation.....	17
Annexe 7	Organigramme décisionnel de la Coopérative.....	18
Annexe 8	Fixation du prix	19

Porc Plein Air

Version 2022

Chapitre 1. Détenteur du cahier des charges

Art 1 Le cahier des charges est la propriété de la coopérative Porc Qualité Ardenne (PQA en abrégé), domiciliée avenue de Norvège 14 à 4960 Malmedy. La coopérative assure le transport des animaux, leur abattage, la découpe, le conditionnement et la commercialisation de la viande fraîche. Elle gère le cahier des charges et la promotion de cette production de porcs propre à la région wallonne.

Chapitre 2. Dénomination du produit

Art 2 Le cahier des charges contient les conditions de production que doit réunir la viande de porc portant l'appellation « Porc Plein Air ». Il reprend les conditions de production des porcs dès l'entrée en engraissement (dont le poids maximum est de 30 kg ou 10-12 semaines d'âge maximum), de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation de la viande fraîche.

Chapitre 3. Méthode de production

3.1 Origine et types de porcs

Art 3 Afin de garantir un approvisionnement local et de favoriser le circuit court, l'aire de production est limitée à la Wallonie. L'approvisionnement des porcs dans des fermes de la région permettra à la filière d'être plus durable, plus résiliente et de moins dépendre des cours mondiaux très volatils.

Art 4 La production est assurée par des exploitations agricoles familiales dont le chef d'exploitation et sa famille sont indépendants économiquement, prennent les décisions, contrôlent la gestion et fournissent l'essentiel du capital et du travail par l'utilisation d'une main-d'œuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés. Les porcs qu'il engraisse lui appartiennent.

Art 5 Le mode de production a lieu de préférence en circuit fermé. Dans le cas contraire, un engraisseur se fournira toujours chez un naisseur de la filière, reconnu en qualité différenciée, localisé en Wallonie et contrôlé par l'organisme certificateur indépendant. Cela rend la filière plus durable et limite les transports entre le naisseur, l'engraisseeur et l'opérateur de valorisation. Dans le cas contraire, une demande de dérogation motivée est introduite auprès de l'administration compétente par l'opérateur de valorisation. Tous les porcelets d'un bâtiment d'engraisseeur proviennent de maximum trois exploitations de naissance. Cependant, un lot sera constitué de porcelets d'une seule origine.

Art 6 La truie d'élevage est issue d'un croisement entre des races Large White et/ou Landrace et Duroc. Les animaux destinés à l'engraisseeur sont issus du croisement de cette truie avec un verrat de race Piétrain et sont de génotype résistant au stress.

Art 7 Les animaux sont des femelles ou des mâles castrés. L'élevage et l'engraisseeur de mâles entiers sont exclus de la filière afin de garantir une qualité de viande supérieure au consommateur. La viande de mâle

entier est trop sèche et trop maigre pour satisfaire les critères gustatifs du consommateur de Porc Plein Air. De plus, les Porcs Plein Air ont des temps d'engraissement plus longs. Ils sont donc en pleine maturité sexuelle, et donc plus agressifs, en fin d'engraissement. Cela rendrait la gestion de l'engraissement très compliquée. La castration chirurgicale est pratiquée avant 8 jours d'âge avec utilisation d'un analgésique pour soulager la douleur. La gestion de la douleur des porcelets est une priorité. Toute évolution ou avancée dans ce sens sera favorisée par la filière.

Art 8 La durée minimale des phases de croissance et de finition cumulées est de minimum 100 jours et l'âge d'abattage est de minimum 170 jours. Le poids vif des porcs à l'abattage se situe entre 100 kg et 160 kg.

Art 9 Si des porcs suivant un autre mode de production sont présents dans l'unité de production, les différentes productions sont menées dans des bâtiments distincts et identifiés de manière univoque.

Art 10 Les exploitations agricoles, de type familial, sont constituées d'unités de production porcine répondant aux classes 2 et 3 définies dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des installations et activités classées. L'unité de production porcine qui ne satisfait pas à ce critère et produisait, avant le 18/07/2015, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée, est exemptée de cette obligation pour autant que ladite unité ne soit pas étendue.

Une exploitation agricole, pour être considérée comme familiale, ne peut compter plus de 750 places de truies et leurs porcelets jusque 12 semaines d'âge ou 2000 places de porcs à l'engraissement, ou 2000 places de porcs à l'engraissement et 300 places de truies en circuit fermé. Tous les porcs présents sur l'exploitation sont pris en compte pour le calcul. Pour les exploitations qui présentent plus de 2000 places de porcs à l'engraissement et produisaient, avant le 18/07/2015, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée, le nombre maximum de places de porcs équivaut au nombre de places constatées dans ces exploitations au 18/07/2015.

3.2 Logement

3.2.1 *Parcours d'engraissement plein air*

Art 11 Les porcs ont accès durant la phase d'engraissement à partir de 45 kg ou maximum de 17 semaines à un parcours plein air constitué d'une prairie permanente. Les parcours doivent répondre aux critères suivants :

- l'ensemble des parcours est délimité par une double clôture (treillis + fils électriques intérieur et extérieur) afin de répondre à la législation en vigueur portant sur les mesures de biosécurité générale dans les exploitations porcines, et d'éviter le contact avec les suidés sauvages ;
- les porcs ont accès en permanence à un abri, qui contient les trémies pour l'alimentation ;
- la charge moyenne par hectare est de maximum 3 tonnes de poids vif par an ;
- durant l'été, les animaux ont accès pour leur confort à des zones ombragées (arbres, filets d'ombrage...).

3.2.2 *Loges*

Art 12 Si les porcs sont tenus en bâtiment avant 45 kg, l'engraisseur doit respecter les conditions d'hébergement suivantes :

- les animaux sont libres de mouvement et le poids au mètre carré dans la loge intérieure ne pourra dépasser 75 kg de poids vif ;
- l'utilisation de caillebotis intégral est interdite. En cas de présence de caillebotis, leur surface ne pourra excéder 1/3 de la surface intérieure totale de la loge. Cette règle vaut pour les nouvelles constructions, les rénovations ou adaptations d'étable d'engraissement. La surface de la loge recouverte de caillebotis pourra être ramenée à 1/2 pour les bâtiments construits avant avril 2016, date de la précédente mise à jour du cahier des charges ;
- les porcs ne disposant pas de litière ont en permanence accès à des matériaux pour explorer et jouer, pour autant que cela ne mette pas leur santé en péril. Le matériel d'enrichissement est propre, sûr et facilement accessible à tous les porcs ;
- afin d'habituer les porcs au mode de vie en plein air, le bâtiment doit être équipé d'un accès à l'extérieur. Si les porcs ont accès à l'extérieur, les producteurs doivent respecter la législation en vigueur sur la biosécurité.

Art 13 D'une heure après le lever du soleil jusqu'à une heure avant son coucher, la lumière moyenne naturelle au milieu de la loge et à 0,5 m du sol ne peut être inférieure à 40 lux. À cette fin, la surface totale des ouvertures dans le toit et les murs est au minimum de 5 % de la surface totale au sol pour les nouveaux bâtiments.

Art 14 Les locaux doivent être correctement ventilés, la teneur moyenne en CO₂ dans les loges à 0,5 m du sol ne peut dépasser 3 000 ppm. Celle de l'ammoniac (NH₃) est limitée à 20 ppm à 0,5 m du sol.

Art 15 Lors de l'épandage des effluents, les précautions suivantes sont prises :

- sur terre de culture, épandage proche du sol, enfouissement rapide dans les 24 heures ;
- sur prairie, épandage à l'aide de matériel qui limite les dégagements olfactifs, par exemple des pendillards ou enfouisseurs ;
- interdiction d'épandage le dimanche et les jours fériés ;
- stockage des effluents conforme à la législation en vigueur.

Art 16 L'engraisser est attentif à l'intégration paysagère des bâtiments en utilisant des matériaux adéquats et en réalisant des aménagements extérieurs afin d'atténuer l'impact sur le paysage. À cette fin, il s'inspire de la dernière version du document « Intégration Paysage Agriculture – Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles » édité par le Ministère de la Région wallonne, Direction générale de l'Agriculture et Direction générale de l'Aménagement du Territoire, du Logement et du Patrimoine ou tout autre document provenant d'une autorité ou compétence reconnue.

3.2.3 Hygiène

Art 17 L'engraisser met en place un système de lutte contre les nuisibles. Il dispose d'un plan indiquant les pièges installés dans et autour des bâtiments. Si l'engraisser utilise des produits de luttés antiparasitaires, ceux-ci doivent faire partie de la liste des biocides agréés (<http://docs.health.belgium.be/ActiveProducts.pdf>).

Art 18 Les alentours immédiats des bâtiments doivent être propres et rangés.

3.3 Alimentation

Art 19 Les rations utilisées durant la phase d'engraissement, au plus tard à 30 kg de poids vif jusqu'à l'abattage, contiennent au minimum 70 % de céréales et issues de céréales.

Art 20 Minimum 60 % des céréales, de protéagineux et d'oléoprotéagineux des rations sont cultivés en Wallonie afin de garantir un approvisionnement de proximité, renforcer les garanties de traçabilité, faciliter les relations de confiance avec les fournisseurs et constituer un avantage environnemental.

Art 21 Les matières premières des rations ne contiennent pas de produits étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés conformément au règlement (CE) n°1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003.

Art 22 Dans les rations, seules sont permises les matières premières reprises dans la liste positive présentée à l'annexe 2. Afin de maîtriser le profil en acides gras de la viande, l'incorporation d'huiles végétales dans l'aliment est de maximum 2 %. L'utilisation de graisse animale est interdite. Afin de maîtriser le profil en acides gras de la viande et de répondre à la demande des clients bouchers du Porc Plein Air, l'incorporation de maïs est limitée à 25 % (sur base de 88 % de matière sèche) et l'utilisation d'huile contenant une forte concentration d'acides gras polyinsaturés est à éviter. La nature de l'huile végétale choisie dans la ration ne doit pas influencer la fermeté et la couleur blanche du gras de couverture.

Art 23 Afin d'ajuster au mieux la ration des animaux à leurs besoins réels et donc de limiter les rejets dans l'environnement, l'alimentation est au minimum bi-phase et la teneur totale en phosphore dans les rations est inférieure à 0,6 %.

Art 24 Le fabricant d'aliments est reconnu et contrôlé par l'organisme certificateur indépendant. La composition des rations, la nature et l'origine des matières premières sont connues et contrôlées par l'organisme certificateur indépendant.

Art 25 Afin d'améliorer l'autonomie alimentaire des fermes et de favoriser les démarches locales, la filière permet aux engraisseurs de préparer eux-mêmes leur ration, soit en cultivant leurs céréales et autres ingrédients, soit en les achetant. Cette pratique leur permet d'être davantage maîtres de leurs coûts de production. Cela les rend plus résilients et améliore leur revenu. Les engraisseurs qui mélangent à la ferme disposeront d'une autorisation légale de l'AFSCA. Dans ce cas, les matières premières peuvent provenir directement de l'exploitation ou de collègues agriculteurs certifiés pour le guide sectoriel G-040 module A et/ou B, ou d'entreprises agricoles certifiées pour le guide sectoriel G-033.

Art 26 De l'eau est mise en permanence à la disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent rester souillés par des déjections. Un contrôle de la qualité microbiologique et physico-chimique en bout de ligne d'eau est réalisé une fois tous les ans. Lorsque l'eau provient du réseau de distribution, seul un contrôle microbiologique est réalisé. Les paramètres d'analyse de l'eau de boisson et les valeurs maximales acceptables sont repris dans l'annexe 3.

3.4 Prophylaxie et soins vétérinaires

Art 27 Pour toute unité de production porcine, un contrat de guidance vétérinaire est conclu avec un vétérinaire d'exploitation. L'utilisation de médicaments est autorisée uniquement sous prescription vétérinaire. Chaque médicament doit être inscrit dans les DAF (document d'administration et de fourniture) et leur utilisation doit être reprise dans un registre des soins.

Art 28 Les traitements préventifs systématiques de quelconque médicament sont interdits à l'exception des vaccins et des vermifuges. Afin de garantir une sécurité supplémentaire au consommateur de l'absence de résidu dans la viande, si l'engraisseur est tenu de traiter ses animaux en cas de maladie, le délai d'attente préconisé avant abattage est augmenté de 2 semaines.

Art 29 Il est interdit d'ajouter des produits antibactériens directement dans les mangeoires ou via l'ajout de prémélanges fabriqués en ferme.

Art 30 L'exploitation est reprise sur les bases de données d'enregistrement des antibiotiques reconnues en Belgique à savoir : BIGAME (Base Informatique de Gestion des Antibiotiques & des Médicaments en Élevage) ou AB REGISTER. Elles permettent l'établissement d'un inventaire de l'utilisation des antibiotiques dans l'exploitation afin d'aboutir à une politique durable en matière d'antibiotiques. Le vétérinaire d'exploitation est tenu d'enregistrer les antibiotiques prescrits à l'engraisseur. En cas d'utilisation d'antibiotique avérée sur le registre, l'engraisseur dispose des rapports d'exploitation annuels signés par son vétérinaire d'exploitation. Il est tenu de les montrer lors du contrôle annuel et de donner une explication si l'utilisation d'antibiotique augmente d'une année à l'autre.

Art 31 Si dans les deux mois précédant l'abattage, un animal est traité par injection, il doit être identifié différemment par une boucle verte. L'engraisseur est tenu d'en prévenir l'opérateur de valorisation lors du chargement de l'animal.

Art 32 L'usage de produits transformateurs et répartiteurs de graisse, de produits hormonaux et antihormonaux, de bêta antagoniste, de dexaméthasone et de bétaméthasone est interdit.

Art 33 Tout médicament et son usage sont conformes à la législation belge. La liste positive des médicaments est constituée par le répertoire commenté des médicaments à usage vétérinaire, disponible sur www.vetcompendium.be, à l'exclusion de ceux interdits par le cahier des charges.

3.5 Transport et abattage

3.5.1 *Mise à jeun*

Art 34 L'engraisneur dispose de loges de mise à jeun différentes des loges d'engraissement. Ces loges de mise à jeun sont munies d'abreuvoir et éventuellement de litière. Les lots constitués pour l'engraissement sont maintenus séparés.

Art 35 Les porcs à charger pour l'abattoir y sont déplacés idéalement entre dix-huit heures et vingt-quatre heures avant l'heure prévue de l'abattage.

3.5.2 *Transport et attente à l'abattoir*

Art 36 Les règles essentielles de transport et de conduite d'animaux sont respectées, notamment comme suit :

- le personnel est formé spécifiquement au transport des animaux et possède les agréments nécessaires ;
- les transporteurs signent une convention avec l'opérateur de valorisation afin de respecter les règles en vigueur en termes de bien-être animal, de nettoyage et de désinfection. Cette convention est reprise dans la documentation qualité décrite au 0 0 ;
- le véhicule est muni d'une plateforme de levage et d'un système de ventilation réglable ;
- pour les transports concernant moins de 15 animaux et des transports n'excédant pas une heure, des rampes antidérapantes en pente douce sont acceptées ;
- l'embarquement des animaux se fait en douceur ;
- il n'y a ni entassement, ni surcharge, la surface disponible par porc est d'au moins 0,6 m² et les porcs doivent pouvoir se coucher ;
- il n'est pas administré de tranquillisants ;
- à aucun moment, il n'est fait usage de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition, seuls les panneaux et instruments de guidage spécifiques sont autorisés.

Art 37 Afin d'éviter d'accumuler les stress, un délai de minimum 2 h est prévu entre le déchargement et l'amenée à la nacelle d'anesthésie. La majorité des porcs abattus la journée passeront calmement la nuit précédant l'abattage dans les étables de l'abattoir. Les lots d'engraissement sont maintenus séparés. L'étable de l'abattoir est aménagée avec un nombre de loges suffisant dans lesquelles tous les porcs peuvent facilement se coucher. Ils ont accès à de l'eau fraîche en permanence. Les étables de l'abattoir disposent d'un système de ventilation et de brumisation pour faire baisser la température en cas de fortes chaleurs.

3.5.3 *Abattage et anesthésie*

Art 38 L'abattage se fait par séries homogènes dans le respect d'un calendrier et d'un horaire acceptés par l'organisme certificateur indépendant.

Art 39 Les porcs sont déplacés des loges d'attente de l'abattoir vers la nacelle d'anesthésie sans brutalité. Le personnel de l'abattoir est calme et n'utilise jamais de pile électrique, de bâtons ou d'autres instruments de coercition, seuls les panneaux et instruments de guidage spécifiques sont autorisés. Afin de respecter le comportement naturel sociable des porcs et leur bien-être, ils sont conduits à la nacelle d'anesthésie en groupe. Dans la majorité des cas, ces groupes sont les mêmes que ceux formés en ferme et maintenus durant les transports.

Art 40 Les porcs sont anesthésiés par groupe de maximum 4 porcs et minimum 2 porcs. Ce mode d'anesthésie, couplé à l'amenée en groupe, est préféré tant pour le bien-être animal que pour la qualité de la viande. La saignée a lieu dans les plus brefs délais qui suivent l'étourdissement.

3.5.4 *Contrôle et sélection des carcasses*

Art 41 Les carcasses ont un poids compris entre 75 et 140 kg, idéalement un poids moyen de 105 kg. La teneur en viande maigre est de minimum 50 %. La carcasse de Porc Plein Air présente plusieurs

caractéristiques : elle doit être bien finie, avec une couche de gras de couverture significative. La viande ne présente aucun défaut d'aspect, de coloration ou de fermeté et a une tendance persillée. Le gras de couverture doit être blanc et ferme.

Art 42 La viande doit être de couleur rose, non exsudative. La viande ne doit présenter aucun signe P.S.E. (viande pâle, molle et exsudative) ou D.F.D. (viande foncée, ferme et sèche). Les valeurs de pH mesurées dans le muscle *longissimus dorsi* au niveau de la dernière vertèbre dorsale, entre trente et quarante-cinq minutes après l'abattage, doivent être supérieures ou égales à 5,7. Après vingt-quatre heures, le pH doit être compris entre 5,4 et 6,2.

3.6 Distribution et commercialisation

3.6.1 *Découpe et distribution*

Art 43 La distribution de la viande fraîche peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateurs. En cas de distribution en pièces découpées et portions consommateurs, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier conforme aux normes CE, sous le contrôle de l'organisme certificateur indépendant. Les carcasses sous appellation « Porc Plein Air » sont alors traitées en séries homogènes selon un horaire et un calendrier approuvés par l'organisme certificateur indépendant. Au minimum 25 %, sur base annuelle, des carcasses certifiées sont valorisées, en tout ou en partie, sous la mention « Porc Plein Air ».

Art 44 La viande sous appellation « Porc Plein Air » est vendue principalement par des bouchers qui acceptent de ne vendre à l'état frais et de ne transformer que du porc de cette qualité et appellation. Toutefois, deux alternatives à l'exclusivité sont prévues :

1. la viande sous appellation est exposée en conditionnements scellés provenant d'un atelier de découpe agréé par l'organisme certificateur indépendant ;
2. les viandes issues du Porc Plein Air sont vendues dans des endroits bien séparés et identifiés sans aucune confusion possible pour le consommateur. Le stockage des pièces de viande répondant à l'appellation est fait dans un milieu clos bien identifié. La découpe ou la transformation de cette viande ne sont rigoureusement effectuées qu'à un moment prédéterminé de la journée ou de la semaine, et accepté par l'organisme certificateur indépendant.

Art 45 Dans ces deux cas, le signe distinctif de l'appellation « Porc Plein Air » doit rester le plus tard possible attaché aux produits. Il doit être tenu une comptabilité des entrées et des sorties des deux types de viande.

3.6.2 *Communication vers le consommateur*

Art 46 Les différents arguments marketing à utiliser par les points de vente partenaires commercialisant la viande de Porc Plein Air s'articulent autour de trois grands axes : le mode de production en ferme, la qualité de la viande et la juste répartition des marges entre les différents opérateurs. Plus de détails sur les arguments marketing sont présentés à l'annexe 4.

Chapitre 4. Traçabilité et documentation qualité

Art 47 L'identification des porcs est réalisée sur base du registre Sanitel. Le naisseur ou l'engraisseur tient à jour un carnet d'élevage reprenant pour chaque lot de porcs les informations suivantes :

- le lieu (la loge) ;
- la date de naissance ;
- l'origine parentale ;
- pour les mâles : la date de castration.

Art 48 Au moment de la mise en engraissement, l'engraisseur déclare à l'opérateur de valorisation le nombre de porcs mis en place. Ces fiches de mise à l'engraissement sont conservées par l'engraisseur. En cas de cession d'un animal du naisseur à l'engraisseur, ces fiches de mise à l'engraissement doivent être complétées pour les deux parties. Le modèle de cette fiche se trouve dans la documentation qualité décrite ci-dessous.

Art 49 À l'abattoir, la filière et l'engraisseur labellisé sont clairement identifiés sur la carcasse. Sur chaque partie noble de la carcasse, des cachets de la filière, du numéro de l'engraisseur et du numéro de la semaine d'abattage sont apposés. Ainsi, la carcasse et ses morceaux nobles (jambon, carré, poitrine et épaule) sont à tout moment totalement identifiables. Aucune carcasse de porcs n'est donc anonyme. Un client boucher qui reçoit une carcasse ou une pièce noble peut identifier l'engraisseur et le lieu d'engraissement concerné. Cette traçabilité supplémentaire va au-delà des exigences légales car elle permet de remonter plus loin sur l'origine des produits.

Art 50 En plus des annexes du cahier des charges, il existe une documentation qualité complémentaire, mise à jour et gérée par le promoteur. Cette documentation comprend les documents suivants :

1. la convention transporteurs animaux vivants ;
2. la fiche de mise à l'engraissement.

Chapitre 5. Procédure de contrôle

Art 51 L'ensemble des acteurs de la filière sont contrôlés par un organisme certificateur indépendant désigné par le promoteur du cahier des charges. En plus de cela, les naisseurs, les engraisseurs, les fournisseurs d'aliments, les transporteurs, les abattoirs et les ateliers de découpe appliquent un système d'autocontrôle propre validé selon le guide sectoriel pour leur secteur d'activité.

Art 52 Chaque acteur notifie son activité auprès d'un organisme certificateur indépendant agréé pour le présent cahier des charges. Il autorise l'organisme certificateur indépendant à réaliser en sa présence tous les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimal de contrôle repris dans l'annexe 5.

Chapitre 6. Différenciation

Les points suivants peuvent être soulignés comme des éléments de forte différenciation :

6.1 Lien engraisseur – opérateur de valorisation

L'opérateur de valorisation a été créé par des producteurs de porc en qualité différenciée sous la forme d'une coopérative (Porc Qualité Ardenne). Par l'intermédiaire de leurs administrateurs, ils gèrent eux-mêmes la filière en circuit court.

6.1.1 *Convention*

Art 53 L'engraisseur « Porc Plein Air » signe une convention avec la coopérative. Cette dernière reprend au minimum les éléments présents dans l'annexe 6. Par cette convention, il s'engage à répondre au présent cahier des charges en échange de quoi la filière s'engage à valoriser une quantité maximum annuelle définie de porcs.

6.1.2 *Organisation de la filière*

Art 54 L'organigramme décisionnel de la coopérative est repris en annexe 7. Il comprend :

- une assemblée générale ;
- un conseil d'administration ;
- un comité de gestion ;
- la direction de l'opérateur de valorisation.

Cette organisation permet une totale transparence entre les producteurs et l'opérateur de valorisation. Grâce à cette structure en coopérative, les producteurs restent maîtres de leur filière. Ils sont informés des réalités du marché auxquelles l'opérateur de valorisation est soumis. Et vice versa, l'opérateur de valorisation est conscient des réalités de terrain en ferme.

Art 55 Les producteurs du « Porc Plein Air » ont l'opportunité de commercialiser eux-mêmes leur production en circuit court, avec le soutien de la coopérative. Cela leur permet d'améliorer leur revenu et permet de créer un lien entre l'agriculture et le consommateur.

6.1.3 *Fixation du prix et répartition des marges*

Art 56 Lors des réunions mensuelles de gestion de la coopérative, les membres du comité de gestion ont l'opportunité de discuter des prix payés aux producteurs. Si des changements sont demandés, ils doivent être validés lors des réunions du conseil d'administration qui ont lieu tous les trois mois. Le comité de gestion est également informé des prix de vente des produits et doit valider les changements. Le comité de gestion et le conseil d'administration de la coopérative étant constitués de producteurs représentant la filière, il y a automatiquement concertation entre les opérateurs pour la définition des prix et cela garantit une répartition équitable des marges. Le principal objectif de la coopérative demeure la rémunération décente de ses producteurs tout en restant dans une situation financière à l'équilibre.

Art 57 Le prix d'achat du Porc Plein Air varie en fonction des classements carcasses spécifiques à la coopérative. Afin de garantir une résilience et une sécurité aux producteurs de Porc Plein Air, le prix d'achat ne dépend pas des variations du prix du marché conventionnel. Il doit être le plus stable possible, en gardant l'objectif d'un revenu décent aux producteurs. Plus de détails sur le mécanisme de fixation du prix sont repris en annexe 8.

6.1.4 *Organisation « de la fourche à la fourchette »*

Art 58 La coopérative est l'unique intermédiaire entre l'engraisseur et le point de vente. Elle s'occupe des transports, de l'abattage, de la découpe, de la transformation et de la commercialisation. Il s'agit d'un véritable circuit court et local. Cette structure a plusieurs avantages :

- la maîtrise de toutes les étapes empêche que chaque maillon intermédiaire ne prenne une marge bénéficiaire et permet de mieux gérer les coûts ;
- le rassemblement des activités dans une seule entreprise permet une gestion optimale de la traçabilité et de la qualité des produits « Porc Plein Air » proposés aux consommateurs ;
- toutes les activités sont centralisées en un seul site. Cela limite l'impact sur l'environnement : réductions des transports et des locaux frigos nécessaires ;
- cette organisation est un réel ancrage local qui fait vivre la région, tant grâce à l'activité agricole que par l'emploi qu'elle génère.

6.2 Mode de production

Art 59 Au niveau du mode de production, les points suivants peuvent être soulignés comme des éléments de forte différenciation :

- le mode de production a lieu de préférence en circuit fermé. Dans le cas contraire, un engraisseur coopère avec au maximum trois naisseurs agréés. L’approvisionnement en porcelets se fait exclusivement auprès de naisseurs situés en Wallonie et contrôlés par l’organisme certificateur indépendant en « Qualité Différenciée ». Toute la filière fonctionne en circuit fermé entre ces producteurs. Il s’agit d’un seul noyau de producteurs ;
- la mise à disposition de 400 m² par porc en fin d’engraissement, permet aux porcs d’exprimer leur comportement naturel et garantit un bien-être exceptionnel ;
- l’interdiction de caillebottis intégral permet de limiter significativement les émissions d’ammoniac et autres nuisances ;
- les différentes formules alimentaires utilisées durant l’engraissement contiennent 70 % de céréales et dérivés et sont composées au minimum de 60 % de matières premières cultivées en Wallonie ou leurs dérivés ;
- une grande attention est portée au bien-être des animaux lors de leurs manipulations une fois qu’ils ont quitté la ferme. Le (dé)chargement, le transport, le repos à l’abattoir, l’amenée à la nacelle d’anesthésie, le système d’anesthésie (décrit au point 3.5) représentent toutes des spécificités du Porc Plein Air qui ont un intérêt important pour le bien-être animal ;
- le système de traçabilité mis en œuvre pour la filière va au-delà de la législation en vigueur.

**Arrêté ministériel du 12/05/2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l’élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.*

Annexe 1 DÉFINITIONS

Exploitation agricole : ensemble des unités de production situées sur le territoire géographique de l'Union européenne, gérées de façon autonome par un seul et même agriculteur pour autant qu'au moins une partie desdites unités soit située en Wallonie.

Unité de production porcine : site géographique précis, fixe et identifiable par l'adresse du troupeau ou l'adresse du responsable sanitaire ou l'adresse de facturation.

Opérateur de valorisation : coopérative gérée par des agriculteurs qui prend en charge la valorisation des porcs. Elle organise le transport des porcs vers l'abattoir, l'abattage et les différentes opérations jusqu'à l'expédition et la livraison sous forme de carcasses, de viandes fraîches et fabrications à partir de ces viandes.

Naisseur : éleveur possédant des truies reproductrices dans le but de produire des porcelets et qui les élève de la naissance à un poids d'environ 30 kg maximum.

Engraisseur : éleveur qui élève des porcs durant les phases de croissance et finition.

Phase de croissance : phase de l'engraissement des porcs allant de l'âge de 10-12 semaines, soit un poids vif de 30 kg jusqu'à un poids vif de 75 kg.

Phase de finition : phase de l'engraissement des porcs allant du poids vif de 75 kg à l'abattage à un âge minimum de 170 jours ou maximum 160 kg.

Ration : ensemble des aliments utilisés pour nourrir les porcs durant l'engraissement.

Lot d'engraissement : ensemble des porcs engraisés simultanément dans une même loge d'engraissement, celle-ci équivalant à toute subdivision d'une salle d'engraissement réalisée par la construction de cloisons fixes ou mobiles destinées à séparer les lots d'engraissement.

Caillebotis : revêtement de sol qui pour un bâtiment d'engraissement est constitué d'une alternance de surfaces pleines (minimum 80 mm de largeur) et d'ouvertures longitudinales (maximum 18 mm de largeur) permettant de laisser passer les excréments des porcs de la loge vers la citerne.

Annexe 2 LISTE POSITIVE DES MATIÈRES PREMIÈRES DE L'ALIMENT

1. Matières premières :

- Froment (y compris malt)
- Orge (y compris malt)
- Avoine (y compris malt)
- Triticale
- Épeautre
- Seigle
- Sarrasin
- Maïs (y compris grains ensilés ou inertés)
- Graines de colza
- Graines de lin
- Graines de soja
- Pois
- Féveroles
- Lupin
- Lentilles
- Caroube
- Luzerne déshydratée
- Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole* (en ce compris les racines et tubercules, ensilage de maïs, paille)
- Lait liquide ou en poudre

2. Coproduits :

- Radicelles de malt d'orge, de froment, d'avoine
- Rebulet de blé
- Son fin de blé
- Son d'avoine
- Remoulage de blé
- Glutenmeal de blé
- Glutenfeed de blé
- Germes de blé
- Glutenmeal de maïs
- Glutenfeed de maïs
- Tourteaux de germes de maïs
- Tourteaux de colza
- Tourteaux de tournesol
- Tourteaux de lin
- Tourteaux de soja
- Coques ou téguments de soja
- Pulpes de betterave
- Pulpes de chicorée
- Protéines de pomme de terre
- Levure de bière

- Levure de boulangerie
- Lactosérum acide ou doux, liquide ou en poudre
- Babeurre liquide ou en poudre
- Mélasse de betterave ou de canne
- Matières grasses végétales non recyclées à l'exclusion des mélanges d'acides gras d'origine végétale
- Amidon
- Dextrose
- Glucose
- Sucre de betterave ou de canne
- Coproduits de la fabrication de biocarburants

3. Additifs

- Liant : mélasse de betterave
- Compléments minéraux, oligoéléments et vitamines
- Acides aminés
- Acides organiques (citrique, fumarique, lactique, propionique, formique, acétique, sorbique, butyrique, benzoïque, phosphorique, tartrique, malique, orthophosphorique) et leurs sels
- Enzymes (phytases, amylases, xylanases, glucanases, galactosidases, protéases)
- Probiotiques
- Prébiotiques
- Microorganismes
- Substances aromatiques et apéritives

*Par « Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole », il faut entendre des fourrages produits dans un rayon de moins de 100 km autour de l'unité de production porcine et qui n'ont pas été transformés par un agent non agricole. La liste positive des ingrédients autorisés :

a) exclut les additifs qui ne sont pas cités parmi les compléments minéraux et vitaminés ;

b) inclut les adjuvants indispensables à la conservation tels les antioxydants dans les matières grasses végétales. Cependant, l'hydroxytoluène butylé est interdit.

Annexe 3 PARAMÈTRES D'ANALYSE DE L'EAU DE BOISSON

Paramètres	Valeur maximale acceptable
Paramètres microbiologiques :	
Germes totaux à 22 °C (par ml)	100 000
Coliformes totaux (par 100 ml)	100
<i>E. coli</i> (dans 100 ml)	Absence
Entérocoques (dans 100 ml)	Absence
Paramètres physico-chimiques :	
pH	5,5-9,5
Nitrite (mg/l)	1
Nitrate (mg/l)	50

Annexe 4 MOTIVATION MARKETING

Le « Porc Plein Air » met en avant un mode de production de la viande de porc qui est basé sur la conduite des porcs en plein air et bien d'autres aspects. Le label « Porc Plein Air » existe depuis 2003 et n'a cessé de se développer autour de 3 grandes valeurs : le local, la qualité et le respect des éleveurs et de leurs animaux.

La label « Porc Plein Air » porte une attention toute particulière au bien-être des animaux. Le porc est un animal curieux et sociable. L'engraissement en prairie permet aux animaux d'exprimer leur comportement naturel : découvrir, courir, jouer avec leurs congénères, fouiner le sol...

Tant pour le bien-être animal que pour la qualité de la viande, il est essentiel que le transport et l'abattage des porcs se déroulent sans stress et sans douleur pour l'animal. C'est pourquoi Porc Qualité Ardenne (PQA), l'opérateur de valorisation du « Porc Plein Air », a investi dans des technologies d'abattage innovantes et uniques en Belgique, en s'inspirant de ce qui se fait de mieux en Europe. Les animaux sont anesthésiés en groupe et l'abattage se déroule dans le calme. Le transport et la manipulation des animaux à l'abattoir sont effectués par du personnel formé spécifiquement et sans utilisation de tranquillisants ou de moyens de coercition.

Les porcs sont issus d'élevages familiaux et wallons et la transformation est entièrement réalisée dans nos Ardennes belges. Un circuit court, avec des acteurs wallons, permet de limiter au maximum les transports et donc d'offrir un produit avec une empreinte carbone faible. Cela favorise également le développement de l'économie locale.

Les porcs sont nourris avec un aliment label contrôlé : sans OGM, avec 70 % de céréales et sans ajout de protéines animales transformées (PAT). Couplé à un poids d'abattage élevé, qui permet une finition optimale des animaux, cela permet d'offrir au consommateur une viande exceptionnelle au niveau gustatif. Elle est tendre et sans perte excessive de jus, sublimée par la présence de gras intramusculaire qui lui confère un goût unique. La viande du « Porc Plein Air » convient parfaitement pour fabriquer d'excellentes charcuteries et salaisons car son gras est ferme, blanc et bien sec.

La coopérative compte une majorité de producteurs au sein de son conseil d'administration. Cela permet une gestion en toute transparence et surtout, que les producteurs restent maîtres de leur filière. Ils sont aux commandes et au fait des réalités du marché en amont et en aval. La coopérative met tout en œuvre pour garantir un prix fixe et rémunérateur à ses producteurs. Les prix d'achat ne suivent pas la volatilité des cours mondiaux du porc industriel. Le « Porc Plein Air » est certifié « Prix Juste Producteur ».

La coopérative s'engage à diminuer son impact sur l'environnement par divers investissements sur son site de Malmedy : énergie verte (panneaux photovoltaïques) et utilisation de liquide de refroidissement moins polluant. Le rassemblement de toutes les activités en un seul site permet de considérablement réduire les transports et la multiplication des installations frigorifiques.

L'ancrage wallon des fermes d'engraissement et d'élevage ainsi que l'approvisionnement local des matières premières pour l'alimentation dynamisent le secteur agricole wallon. Les installations de la coopérative étant situées à Malmedy et la clientèle étant majoritairement constituée de boucheries artisanales, le cahier des charges est un véritable atout pour l'emploi local et le maintien de notre terroir.

Annexe 5 PLAN MINIMAL DE CONTRÔLE

Lieu et type de contrôle	Fréquence minimale
Naisseur	
Guide sectoriel (art. 51)	1/naisseur/an
Contrôle administratif (art. 3 et 10)	1/naisseur/an
Statut et sexe des animaux (art. 6 et 7)	1/naisseur/an
Identification des animaux et carnet d'élevage (art. 47 et 48)	1/naisseur/an
Fabricant d'aliments	
Guide sectoriel (art. 51)	1/fabricant/an
*Formule des aliments (art. 19 à 24)	1/fabricant/an
Engraisseur	
Guide sectoriel (art. 51)	1/engraisseur/an
Contrôle administratif (art. 3, 4 et 10)	1/engraisseur/an
Contrôle des installations et bâtiments (art. 5, 9, 10, 11, 12, 13 et 16)	1/engraisseur/an
Contrôle de l'entrée des animaux et carnet d'élevage (art. 2, 47 et 48)	1/engraisseur/an
Contrôle de l'origine des animaux (art. 5, 6 et 7)	1/engraisseur/an
*Contrôle des conditions d'élevage des animaux (art. 8, 11, 12, 13, 14)	1/engraisseur/an
Contrôle de la gestion de l'épandage (art. 15)	1/engraisseur/an
Contrôle de la gestion de l'hygiène (art. 17 et 18)	1/engraisseur/an
*Contrôle de l'alimentation des animaux (art. 19 à 25)	1/engraisseur/an
*Contrôle de la boisson des animaux (art. 26)	1/engraisseur/an
*Contrôle des soins vétérinaires aux animaux (art. 27 à 33)	1/engraisseur/an
Contrôle de la mise à jeun des animaux (art. 34 et 35)	1/engraisseur/an
Contrôle de la convention (art. 53)	1/engraisseur/an
Transporteur	
Guide sectoriel (art. 51)	1/transporteur/an
Contrôle des conditions de transport et de repos avant abattage (art. 36)	1/transporteur/an
Contrôle de la convention (art. 36)	1/transporteur/an
Abattoir	
Guide sectoriel (art. 51)	1/abattoir/an
Vérification de la séparation des lots et de la traçabilité in et out (art. 37 et 49)	4/abattoir/an
Contrôle des installations (art. 37)	4/abattoir/an

Approbation du calendrier et des horaires d'abattage (art. 38)	Pour chaque lot
Contrôle de l'âge et du poids vif à l'abattage (art. 8)	4/abattoir/an
Contrôle du processus d'abattage (art. 37, 39 et 40)	4/abattoir/an
Contrôle des carcasses (art. 41 et 42)	Sur chaque lot
*Prélèvement d'urine ou graisses ou organes (art. 28 et 32)	1/engraisseur/3 ans (en 4 visites/an)
*Vérification du pH 30-45 min après abattage et 24 h après abattage (art. 42)	4/abattoir/an
Atelier de découpe	
Guide sectoriel (art. 51)	1/atelier/an
Vérification de la séparation des lots et de la traçabilité in et out (art. 43 et 49)	4/atelier/an
Approbation du calendrier et des horaires de découpe des carcasses (art. 43)	Pour chaque lot
Contrôle du nombre de carcasses certifiées (art. 43)	4/atelier/an
Distributeur	
Traçabilité (art. 44, 45 et 49)	1/distributeur/an
Contrôle de la commercialisation (art. 44 et 46)	1/distributeur/an
Opérateur de valorisation	
Organisation (art. 54)	1/opérateur/an
Contrôle de la traçabilité des porcs vivants (art. 48)	1/opérateur/an
Informations sanitaires (art. 31)	1/opérateur/an
Contrôle des conventions (art. 53)	1/opérateur/an
Contrôle des prix (art. 56 et 57)	1/opérateur/an
Contrôle de la valorisation (art. 43)	1/opérateur/an
Gestion de la documentation qualité (art. 50)	1/opérateur/an

* Étape comprenant des mesures ou des analyses.

Les fréquences minimales de contrôle mentionnées ci-dessus s'appliquent à la suite du contrôle initial.

Une proportion de contrôles inopinés (audit opérationnel et/ou audit documentaire et/ou prélèvement) est réalisée chaque année sur base d'une analyse de risques établie par l'organisme certificateur indépendant. Dans le cas de prélèvements inopinés d'échantillons, ceux-ci font obligatoirement l'objet d'une analyse.

Annexe 6 CONVENTION ENGRAISSEUR – OPÉRATEUR DE VALORISATION PORC PLEIN AIR

Entre

L'Engraisseur :

.....

Domicilié :

.....

Ci-après dénommé l'Engraisseur,

Et

Porc Qualité Ardenne scrl située avenue de Norvège 14, 4960 Malmedy, représentée par le Président de la coopérative.

Ci-après dénommé PQA,

Il est convenu ce qui suit :

- L'Engraisseur s'engage à **respecter les règles de production** reprises dans le cahier de charges « Porc Plein Air » pour son exploitation dont l'adresse est citée ci-dessus.
- L'Engraisseur, qui est aussi membre de la Coopérative Porc Qualité Ardenne, **détient une partie du capital** de celle-ci. Cela lui donne droit de vote à l'assemblée générale de la coopérative (élection du conseil d'administration et participation aux décisions importantes).
- En contrepartie, **l'Engraisseur donne à PQA l'exclusivité des démarches commerciales des Porcs Plein Air labellisés**. L'Engraisseur doit prendre l'initiative d'aider PQA dans ses démarches commerciales et **s'interdit de lui faire de la concurrence directe**. Ce non-respect de la convention entraînera une suspension de garantie de chargement des porcs par PQA.
- L'Engraisseur s'engage à **notifier son activité** auprès de l'organisme certificateur indépendant suivant : **TerraCert**, rue de la Science 8, B-6900 AYE (MARCHE-EN-FAMENNE). L'Engraisseur autorise les contrôles du respect du cahier de charges « Porc Plein Air » en sa présence.
- Le nombre de porcs produit sur base annuelle sera de porcs (+/- 10 %). **Toute demande de changement de volume sera notifiée par écrit à PQA et devra recevoir l'accord préalable écrit de PQA**.
- L'Engraisseur s'engage à annoncer les lots de porcs mis à l'engraissement via la « Fiche d'élevage et de mise à l'engraissement » au minimum une fois par mois ou à chaque nouveau lot mis à l'engraissement. **Seuls les porcs annoncés seront chargés par PQA**.

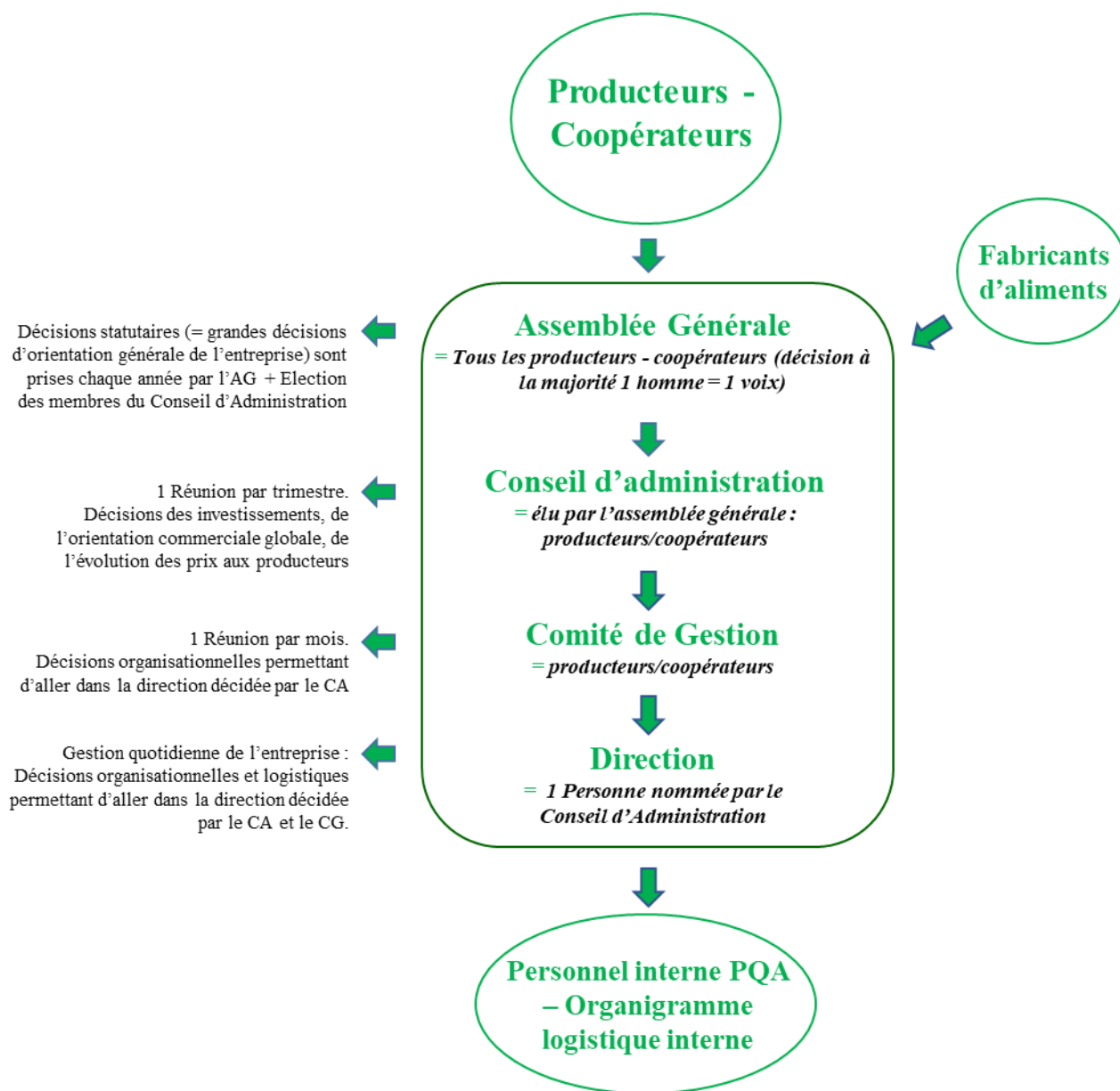
PQA s'engage à valoriser le nombre annuel de porcs respectant le cahier de charges « Porc Plein Air » repris ci-dessus, au prix déterminé par le conseil d'administration. L'Engraisseur s'engage à respecter le nombre de porcs défini par la convention, dans le cas contraire, le nombre de porc chargé pourra être revu.

Les deux parties peuvent à tout moment rompre par recommandé la présente convention sans devoir se justifier et sans préjudice, moyennant un préavis de 6 mois.

Fait à le/...../..... en deux exemplaires, chacune des parties reconnaissant avoir reçu le sien.

Annexe 7 ORGANIGRAMME DÉCISIONNEL DE LA COOPÉRATIVE

Les producteurs du « Porc Plein Air » font partie de la coopérative Porc Qualité Ardenne dont l'organigramme décisionnel est présenté ci-dessous. Les naisseurs et engraisseurs y sont regroupés sous le terme général de « producteur ».



Annexe 8 FIXATION DU PRIX

1. Classification pour le paiement

Le paiement des carcasses se base sur :

1. Poids ;
2. Estimation visuelle ;
3. Épaisseur de gras dorsal au niveau de la pointe de filet ;
4. Épaisseur de muscle au niveau de la pointe de filet ;
5. Pourcentage de viande maigre et classement SEUROP.

Le système de classification commerciale est propre à la filière « Porc Plein Air ». Contrairement au secteur industriel qui vise la rentabilité maximum, c'est-à-dire maximiser le pourcentage de muscles et viande maigre sans considération pour la qualité gustative, l'appréciation d'une carcasse de « Porc Plein Air » se fait aussi sur l'aspect qualité de viande et de gras. Le classement prend en compte que la clientèle du « Porc Plein Air » apprécie des carcasses lourdes et surtout bien finies (gras de couverture et intra-musculaire).

Les mesures des points 3 et 4 sont réalisées à l'aide du système Optiscan-TP. Les images numériques prises par cet appareil servent de base au calcul de l'épaisseur du gras et du muscle selon la méthode des deux points appelée « Zwei-Punkte Messverfahren (ZP) » reconnue par l'Union européenne. Ce système est validé et régulièrement contrôlé par la Région wallonne via la CW3C (Cellule Wallonne de Contrôle du Classement des Carcasses).

2. Réfaction et bonus

Une réfaction est appliquée pour les mâles non-castrés car la viande de mâles entiers ne convient pas à la coopérative. Leur viande est plus maigre, sèche et coriace que celle d'un mâle castré, et dès lors, bien loin des critères de différenciation de qualité de la viande du « Porc Plein Air ».

Une réfaction est appliquée pour les porcs « hors poids ». Et enfin, des réfections concernent les porcs présentant des abcès, des arthrites ou autres particularités rendant une partie de la carcasse impropre à la consommation.

Le montant des réfections est fixé en concertation avec les engraisseurs lors des conseils d'administration de la coopérative.

3. Garantie de prix : prix plancher et stabilité

La politique de fixation des prix de la coopérative a comme objectif primordial : la **stabilité**. Le prix payé à l'engraisseur du « Porc Plein Air » ne suit pas la volatilité du prix du marché conventionnel. Cette stabilité est capitale pour la sécurité de revenu des producteurs de « Porc Plein Air ». Les coopérateurs peuvent mieux prévoir leurs résultats et leurs investissements. C'est également essentiel pour l'installation de jeunes agriculteurs car elle leur permet de présenter de vrais plans financiers auprès d'investisseurs/banques et ainsi obtenir des prêts pour leurs projets.

Grâce à des études comparatives entre la production de « Porc Plein Air », de « Porc Fermier » et de porcs industriels, la différence de coûts de production est définie autour de 27 € par porc d'engraissement par rapport au secteur conventionnel. Plusieurs paramètres expliquent cette différence :

- le surcoût lié à l'achat de porcelets élevés en plein air ;
- la différence d'indice de conversion alimentaire : les contraintes du cahier des charges rendent l'aliment label moins performant qu'un aliment industriel. De plus, les porcs engraisés en extérieur mangent davantage que des porcs industriels, surtout en hiver. En moyenne sur l'année, la différence d'indice de consommation (IC) peut atteindre 1 à 1,5 ;
- le surcoût de l'aliment, notamment lié à la présence de soja non-OGM dans la ration.

Dès lors, la coopérative s'engage à ce que la moyenne sur 5 ans du prix payé aux engraisseurs soit supérieure de minimum 0,50 € au prix de marché conventionnel (base prix Danis €/kg carcasse) afin de toujours couvrir ce surcoût. La comparaison est réalisée sur une période de 5 ans car elle doit prendre également en compte la stabilité des prix.

À titre d'exemple, voici une comparaison pour les 5 années 2017 à 2021.

Tableau Comparatif des prix Danis et PQA sur 5 ans**

	€/kg vif	€/kg carcasse (x 1,227)
Prix moyen Danis 2017-2021	1,028	1,261
Prix moyen PQA 2017-2021	2,521	3,093

* Les variations de ce montant dépendent des prix des farines alimentaires.

** Source : <https://www.danis.be/danisprijzen/>