

Bien-être du porc. Le point de vue de l'économiste de l'élevage

Pig welfare: livestock economist point of view

Par Claudie GOURMELEN⁽¹⁾, Karine LATOUCHE⁽²⁾, Patrick CHEVILLON⁽³⁾
(communication présentée le 6 avril 2006)

RÉSUMÉ

Le bien-être est une exigence de la société, dont l'opinion est diverse et les comportements individuels complexes et paradoxaux. Elle se traduit par une réglementation. Une directive de l'Union Européenne de 2001 porte sur la mise en groupe des truies, sur l'augmentation de la surface par truie avec l'autorisation de conserver le caillebotis intégral. La viande produite selon ces normes ne semble pas synonyme de qualité technologique supérieure, sachant que la viande de porc est transformée à 70 %. Par ailleurs, l'adoption de ces règles génère des surcoûts pour l'éleveur estimés entre 0,57 et 1,30 centime d'€/kg de carcasse ; l'impact serait de 3,9 centimes si de plus, les surfaces dévolues aux animaux aux différents stades devaient augmenter sensiblement, comme le suggère le dernier rapport d'experts de l'EFSA. Une étude de l'INRA montre que seule une proportion restreinte de consommateurs serait prête à payer plus cher un porc élevé dans des conditions améliorées de bien-être. La question de distorsion de concurrence se pose vis-à-vis de pays non-membres de l'Union européenne, ne respectant pas cette réglementation et produisant meilleur marché.

Mots-clés : bien-être animal, surcoûts de production, qualité de la viande, consentement à payer du consommateur, distorsion de concurrence.

SUMMARY

Our society demands welfare, but in varied forms driven by complex and paradoxical individual behaviours. The 2001 European Union Directive requires that sows are kept in groups, and that the space per sow is increased while keeping them on fully slatted floors. However, the meat produced under these standards does not seem to be synonymous of higher technological quality, with a processing rate of 70%. In addition, the implementation of these regulations produces extra costs for the breeder, estimated between 0.57 and 1.3€ centimes per kilo of carcass. Should space requirements for animals at different stages increase further, as suggested by the latest EFSA expert report, the impact could rise to 3.9 cents. An INRA study showed that only a small proportion of consumers would be willing to pay more for pig meat produced with improved welfare conditions. This raises the question of unfair competition from non-EU Member states that do not follow the same rules and produce cheaper pig meat.

Key words: animal welfare, production extra-cost, meat quality, willingness of consumers to pay, distorsion of competition.

(1) Pôle Economie, BP 3, 35651 Le Rheu Cedex.

(2) INRA Economie, Rue de la Géraudière, BP 71627, 44316 Nantes Cedex 3.

(3) Pôle Génétique et qualité du produit - BP 3, 35651 Le Rheu Cedex.

La protection des animaux, ou prise en considération du bien-être animal, occupe depuis quelques années une place croissante dans les préoccupations éthiques de la plupart des pays. En Europe, le législateur a pris en compte ces évolutions. Les récentes réglementations communautaires concernant le transport des animaux, l'élevage des veaux, l'élevage des poules pondeuses en témoignent.

- **LE BIEN-ÊTRE EST UNE EXIGENCE DE LA SOCIÉTÉ, QUI SE TRADUIT DANS LA RÉGLEMENTATION ET DEVIENT UNE RÉALITÉ OBJECTIVE**

Le bien-être : des points de vue contrastés

L'attitude de la société au regard du bien-être animal est extrêmement diverse, selon que l'on considère la représentation que s'en forme le citoyen, le consommateur « moyen » ou le militant d'associations de protection des animaux. Ces dernières elles-mêmes sont tout aussi diverses et font valoir des positions d'ordre éthique qui peuvent aller, pour les plus extrêmes d'entre elles, jusqu'à la remise en cause de la domestication des animaux ou de la consommation de viande, tandis que les plus modérées se placent plutôt dans la perspective d'une évolution des modes d'élevage (CANON, 2003). Ces mouvements plus modérés sont prêts à rechercher, même si la voie est souvent étroite, un consensus autour de l'adaptation des systèmes et des pratiques d'élevage. Au-delà de ces minorités agissantes, le citoyen interrogé dans la rue affirme fréquemment attacher une certaine importance aux conditions de vie offertes à l'animal. À cet égard, il charge les systèmes modernisés de production de tous les maux *a contrario*, le consommateur de viande de porc (qui est pourtant souvent le même) fait peu valoir ce critère du « bien-être animal » dans son acte d'achat, les attributs déterminants étant essentiellement le prix et la qualité des produits.

Le porc est probablement, avec le poulet, l'espèce dont les conditions d'élevage sont les plus décriées : il s'y attache les images négatives d'industrialisation, de conditions de milieu déplorables, ... Dans le même temps, le porc est la première viande consommée en France, et les produits transformés renvoient des images positives de savoir-faire traditionnels, de typicité (salaisons sèches, produits à forte identité régionale comme l'andouille de Guéméné).

Quelle acception d'un « mieux-être » en élevage ? Maîtrise des systèmes techniques existants ou rupture radicale dans les modes d'élevage ?

Pour le zootechnicien ou l'éleveur, la recherche du bien-être de l'animal en élevage est raisonnée dans un cadre de faisabilité économique : elle privilégie donc la maîtrise technique d'un système et exclut sa remise en cause. Des dysfonctionnements comme le cannibalisme (qui peut apparaître dans certains élevages quand l'environnement de l'animal est inadapté, en particulier dans le cas de mauvaise qualité de l'ambiance) ou des problèmes d'aplombs des animaux (qualité des sols médiocre), sont attribués à des défauts de maîtrise. Remédier au cas par cas à des problèmes spécifiques de certains élevages, semble ainsi préférable à une transformation radicale du système qui

rechercherait plus de liberté pour les porcs (par exemple un accès des animaux à l'extérieur). Mais les systèmes d'élevage sont aussi à évaluer selon d'autres critères : ainsi, les systèmes d'élevage en semi plein-air ou en plein air (qui répondraient sans doute mieux aux attentes du grand public) peuvent accroître d'autres problèmes, de santé animale ou de sécurité sanitaire des aliments. Des affections spécifiques au porc, dues à certains virus ou parasites, surviennent au contact de la faune sauvage (sangliers) ou des rongeurs et oiseaux.

Le système d'élevage qui prévaut actuellement en France est basé sur l'utilisation de sols ajourés, dits caillebotis (90 % des places d'engraissement), qui permettent de garder les animaux propres (passage direct des déjections dans une fosse), en réduisant le besoin de surface nécessaire à leur élevage. C'est aussi le système le plus efficace sur le plan technique, en termes de performances et, surtout, de productivité du travail. L'élevage sur litière paillée, qui peut être considéré par certains comme une alternative souhaitable à différents égards (bien-être, environnement), est généralement moins efficace : pour un niveau d'investissement peu différent, il est le plus souvent moins performant d'un point de vue zootechnique, la maîtrise des conditions thermiques étant moins bien assurée et les consommations d'aliment accrues.

Diversité des situations nationales vis à vis de la question

Selon les pays, la société est plus ou moins sensible à ce thème. Les associations de protection animale, qui sont également des associations de consommateurs, sont ainsi particulièrement développées en Europe du Nord (Royaume-Uni, Danemark, Finlande, Suède). Leur influence est telle que les pouvoirs publics, dans certains de ces Etats, ont été contraints de prendre des mesures spécifiques aux conditions d'élevage des animaux et en particulier, des porcs. Ces mesures sont en général plus contraignantes que la réglementation européenne en vigueur. Ainsi, la conduite en groupes des truies s'applique dans tous les élevages du Royaume-Uni depuis le 1^{er} janvier 1999 (Welfare of Livestock Regulation de 1994) et au Danemark, dans les bâtiments neufs depuis le 1^{er} janvier 1999. Il faut souligner que parfois (notamment dans ce dernier cas), les intérêts commerciaux (les exportations vers le Royaume-Uni) ont pu, à côté des pressions sociétales, jouer un rôle dans la mise en place de ces réglementations (loi de 1998).

Concernant les conditions d'élevage des porcs, les textes européens en application sont les Directives 2001/88/CE et 2001/93/CE qui complètent la directive 91-630. Les points principaux en sont les suivants :

- les truies et les cochettes doivent être logées en groupes à partir de 4 semaines après la saillie jusqu'à 7 jours avant la mise bas et ne peuvent être maintenues en stalles individuelles durant cette période ;
- les truies et cochettes en groupes doivent disposer respectivement d'une superficie totale d'espace libre d'au moins 2,25 m² et 1,64 m² ;
- des normes déterminent la largeur des pleins et des vides pour les caillebotis en béton pour les différentes phases

- d'élevage. Ces valeurs sont conformes à celles des caillottes utilisés actuellement dans les élevages français ;
- les surfaces minimales par animal autre que truie et cochette sont identiques à celles figurant dans la Directive de 1991 ;
- l'âge au sevrage est inchangé par rapport à la directive de 1991.

Les directives de 2001 ont été transcrites en droit national français dans l'arrêté du 22 janvier 2003. Les délais d'application proposés, conformes à ceux de la Directive, sont le 1^{er} janvier 2003 pour les exploitations nouvellement créées ou aménagées après cette date et le 1^{er} janvier 2013 pour toutes les exploitations, en ce qui concerne le logement des truies.

L'évolution des réglementations, marquée par une plus grande exigence des normes, résulte d'une succession d'arbitrages dans un processus qui part de l'analyse des connaissances scientifiques et des recommandations formulées à partir de ces connaissances par les experts, passe par les discussions politiques et aboutit à l'adoption d'un texte de compromis (figure 1).

La plus grande exigence des normes nécessite des adaptations des systèmes de production, qui entraînent des surcoûts de production en élevage. Ces surcoûts, selon les termes des échanges entre les producteurs et leur aval, pourront se répercuter plus ou moins sur les prix. Dès lors, on peut s'interroger sur l'amélioration apportée à la « qualité » des produits par ces nouvelles normes d'élevage et qui pourrait justifier un prix plus élevé, puis plus globalement, sur le consentement du consommateur à payer le prix d'un porc produit selon ces normes.

• LE BIEN-ÊTRE ET LES PRODUITS

Les principaux facteurs de variation de la qualité de la viande sont connus et, hormis les conditions d'élevage, ils sont essentiellement liés aux races utilisées (par exemple la présence des gènes *Hal* et *RN*), aux conditions de pré-abattage, au poids des porcs, à la maturité de la viande, mais ont finalement peu à voir avec le bien-être. De plus, le lien n'est

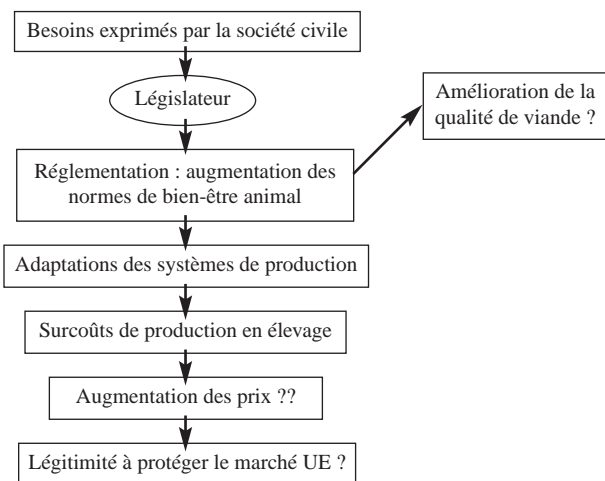


Figure 1 : Schéma des réactions en cascade induites par la recherche d'une augmentation du bien-être de l'animal d'élevage pour satisfaire un besoin de la société civile.

pas évident à établir entre le procédé de production et la qualité. Le porc possède un écran supplémentaire : la qualité est d'autant plus déconnectée des modalités de production que 70 % du porc sont transformés en charcuterie-salaison. La qualité perçue par le consommateur est très influencée par le procédé de transformation (jambon sec...). Seuls des produits très typés sont liés à des modes de production spécifiques (jambon AOC et surtout jambon ibérique en Espagne avec l'image forte du terroir et de porcs alimentés totalement ou partiellement avec des glands).

Le bien être peut-il améliorer la qualité de la viande ?

L'idée du bien-être des animaux est souvent associée à des animaux élevés avec plus d'espace et dans un environnement plus ouvert sur l'extérieur, dans lequel ils ont une activité supérieure et peuvent exprimer des comportements variés (déplacement selon les conditions climatiques contrastées à la recherche du meilleur confort thermique et selon le rythme jour/nuit, fouissage, jeu...). L'activité supérieure et l'adaptation du comportement des animaux au milieu ne sont pas sans conséquences sur leur métabolisme et peuvent donc influencer sur la qualité des viandes (TERLOUW, ASTRUC et MONIN, 2004; CHEVILLON *et al.*, 2005; LEBRET *et al.*, 2006).

Qu'entend-t-on par qualité de la viande de porc aujourd'hui ? La viande de porc présente la particularité d'être transformée à 70 % en produits de salaison et consommée à 30 % en viande fraîche.

Si l'on s'intéresse aux attributs de la qualité de la viande influencés par le bien-être, et qui pourraient motiver le consentement à dépenser plus des consommateurs, on pourrait citer :

- la qualité technologique, évaluée à travers le pH, qui répond aux besoins des transformateurs, surtout de ceux qui travaillent les produits cuits ;
- la qualité sanitaire ;
- la qualité organoleptique ;
- la qualité visuelle.

Mais peu d'éléments montrent actuellement que l'amélioration du bien-être conduit à faire progresser ces deux derniers attributs de la qualité; la détermination d'un tel objectif est rendue difficile par l'attitude contradictoire des consommateurs qui veulent en même temps plus de goût et de saveur, apportés principalement par le gras, mais ne souhaite pas de gras visible.

S'appuyant sur différents travaux dont ceux de l'Institut technique du porc (ITP), le point sur la qualité technologique sera davantage développé.

Les principales attentes des salaisonniers sont des exigences en terme de poids des pièces, de teneur et épaisseur en gras selon leur fabrication, d'aptitude technologique de la viande à leur procédé de transformation en salaison du cuit ou du sec et d'absence de défauts (fractures, hématomes, griffures, pétéchiés...). À titre d'exemple, les salaisonniers du jambon cuit supérieur et depuis peu, du sec de qualité supé-

rieure, attachent une importance particulière au $\text{pH}_u^{(4)}$ de la viande et recherchent des valeurs comprises entre 5,6 et 6,2. Le pH_u détermine le rendement technologique à la cuisson et au séchage, ainsi que la teneur en sel (qui devient un élément important pour le consommateur). Des viandes à pH_u incorrect peuvent être décotées de 0,30€ du kg de jambon, soit 6€ par porc, ou refusées.

Le distributeur de grandes et moyennes surfaces ou le boucher, face aux attentes de leurs clients, veulent leur proposer une viande non exsudative, de couleur rosée et avec un minimum de gras apparent. Le caractère exsudatif et la couleur dépendent essentiellement du stress dans les heures qui précèdent l'abattage (MONIN, 1988).

À ce jour, un système de production dit « bien être » doit répondre aux mêmes exigences de qualité qu'une production standard en bâtiment, de la part de la salaison, des distributeurs et bouchers.

Les systèmes alternatifs baptisés alternatifs « bien être » n'améliorent pas la qualité de la viande attendue par les utilisateurs, voire dans certains cas peuvent la dégrader

Une étude conduite par l'ITP (CHEVILLON *et al.*, 2005) en collaboration avec le CTSCCV (Centre Technique de la Salaisonnerie, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes) et l'INRA, en 2005, a comparé trois modes de productions alternatives (engraissement en plein air avec 150 m²/porc – engraissement sur paille avec 1,30 m²/porc – engraissement en bâtiment avec 1,30 m²/porc et accès à une courette extérieure) à une production standard de porcs sur caillebotis (0,65 m²/porc). Les comparaisons ont été réalisées sur plusieurs saisons.

La composition des carcasses est peu modifiée par le mode d'élevage ; les porcs en plein air sont légèrement plus maigres et les porcs sur paille, légèrement plus gras surtout l'hiver, comparativement aux porcs élevés dans des conditions standards.

Dans le cas des porcs élevés en plein air et sur paille produits en hiver, la qualité technologique de la viande est très dégradée avec un pH_u significativement inférieur à celui des porcs témoins sur caillebotis (CHEVILLON *et al.*, 2005 ; FOURY *et al.*, 2005). Dans la fourchette de pH_u souhaitée par les salaisonniers, qui va de 5,5 à 6,2, il y a près de 40 % de jambons labellisés en moins pour les productions alternatives, par rapport aux productions standard. L'impact économique sous la forme de décote peut être très important au stade de l'abattoir. Le maintien d'un critère de qualité fondé sur le pH_u pénalise donc fortement le développement de productions alternatives « bien être ».

Les rendements à la cuisson des jambons sont, quelles que soient la saison et les répétitions, inférieurs en modes de production alternatifs « bien être ». Le caractère exsudatif de la viande se détériore en période froide pour les modes alternatifs. Par contre, on constate une diminution des pertes au tranchage de ces jambons cuits pour les porcs produits en été,

signe que l'activité physique peut influencer sur la tenue et la cohésion des tranches de jambon. Par ailleurs, un des points les plus significatifs réside dans la réduction des hématomes liés aux morsures dans le cas des animaux en mode de production alternatifs « bien être ».

Une production de porcs « bien être » n'est donc pas synonyme de qualité supérieure de la viande, telle que l'entendent les salaisonniers, distributeurs et bouchers.

• LE BIEN-ÊTRE A UN COÛT : SURCÔUTS DE DIVERSES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES

L'application de nouvelles normes aux conditions d'élevage entraîne généralement des surcoûts de production, alors que l'adaptation de ces conditions sous l'effet de la concurrence vise au contraire à en diminuer les coûts. Ainsi, si on se place du point de vue de l'élevage, les normes « bien être » sont plutôt perçues et vécues comme une contrainte supplémentaire, même si celles-ci peuvent être à l'origine, à l'occasion, de contreparties positives.

Incidence de la Directive 2001 sur les coûts de production

Les contraintes retenues

Parmi les mesures techniques envisagées, les plus incontournables sont certainement l'interdiction du maintien des truies gestantes en cages, à partir de 4 semaines après la saillie jusqu'à 7 jours avant la mise bas, et la mise à disposition pour les truies et les cochettes d'une superficie totale d'espace libre respectivement d'au moins 2,25 m² et 1,64 m². Les types de sol ne sont pas modifiés.

Incidence économique

Selon une approche analytique de calcul des coûts (GOURMELEN *et al.*, 2003), trois systèmes de logement variant par le système d'alimentation et respectant les exigences de surface de la directive, ont été étudiés pour des truies gestantes confirmées, maintenues en groupes. Les paramètres affectés d'un système à l'autre sont des paramètres techniques, des coûts d'investissement et des quantités de travail. Chacun de ces systèmes est comparé à une situation de référence, soit la construction selon les standards actuels d'un bâtiment sur caillebotis intégral. L'incidence économique est exprimée par la différence de coût de production entre les deux situations.

Les indicateurs de performances techniques et économiques utilisés dans le modèle sont des valeurs moyennes issues des bases de données nationales de Gestion Technique des Troupeaux de Truies et de Gestion Technico-Economique (ITP, 2003).

Pour chaque cas-type, des écarts par rapport à la situation de référence sont appliqués à ces paramètres technico-économiques. Issus des résultats de la bibliographie, ils rendent compte de l'incidence des conditions de logement sur les résultats techniques :

(4) pH_u : pH ultime qui rend compte de l'acidité de la viande 24 heures après abattage.

- le logement des truies pleines en groupes est considéré, par la plupart des auteurs, comme équivalent au système classique pour la survie embryonnaire (sous réserve que la truie soit maintenue en contention individuelle pendant la période d'implantation de l'embryon) ; aucune différence de performance entre les deux systèmes n'a été retenue ;
- le logement des truies en groupe bien maîtrisé sur caillebotis intégral, quel que soit le système alimentaire envisagé, ne génère pas de charge de travail supplémentaire.

Dans le tableau suivant figurent, pour trois systèmes alimentaires supposés les plus fréquemment mis en place, les coûts supplémentaires en investissement à neuf par rapport à un système de truies contenues. L'application d'une nouvelle réglementation sur le bien-être conduit à un accroissement des coûts de 0,57 à 1,30 centime (ct) d'€/kg de carcasse (tableau 1).

Dans l'hypothèse d'un calendrier plus contraignant des évolutions réglementaires, un scénario envisage la transformation et la réorganisation des bâtiments en place (supposés avoir atteint la moitié de leur durée de vie économique, cette dernière étant estimée à 20 ans), ainsi que la construction de salles supplémentaires, en raison de besoins en surfaces accrues. Ces opérations génèrent des amortissements et frais financiers nouveaux, s'ajoutant aux charges préexistantes qui continuent à courir sur les dix années restantes.

L'ensemble des opérations d'investissement (restructuration des unités existantes et construction de compartiments supplémentaires) génère un coût de 337€ par truie gestante, à rapprocher des 190€ par truie gestante pour aménager le bâtiment aux anciennes normes. Le surcoût global atteint au total 0,67 centime d'€ par kg de carcasse.

Incidence de recommandations d'experts actuellement en discussion sur l'investissement et le coût du porc charcutier

Afin de pouvoir fonder ses propositions sur les connaissances scientifiques les plus récentes, l'EFSA (European Food Safety Authority) a été mandatée par la Commission européenne pour émettre un avis sur le bien-être des porcs sevrés et des porcs de production, eu égard aux effets des espaces disponibles et

des types de revêtement. Un ensemble de recommandations établies par des experts dans un rapport publié en 2005 a été adopté par le groupe scientifique sur la santé animale et le bien-être des animaux (AHAW) le 13 septembre 2005 et également par le groupe scientifique sur les risques biologiques (BIOHAZ) lors de sa réunion plénière des 8 et 9 juin 2005.

Les recommandations relatives au bien-être des porcs élevés en systèmes intensifs, modifiant le plus sensiblement la réglementation en vigueur sont les suivantes :

- une augmentation de 50 % de la surface disponible par porc de 100 kg de poids vif est suggérée dans les conditions de température habituelles en production; tous les stades sont concernés avec un impact particulier sur les périodes de croissance-finition
- il n'est pas envisagé, à ce stade, de remplacement du caillebotis dans la zone de repos par un autre type de sol.

La quasi-totalité du parc peut donc être considérée comme concernée par des mesures de restructuration plus ou moins importantes selon la « lecture » qui sera faite des recommandations des experts, leur traduction en termes de réglementation et de calendrier de mise en place.

Ces normes ont fait l'objet d'une étude réalisée par GOURMELEN, SALAÜN et ROUSSEAU (2001). Outre l'augmentation des surfaces par animal, cette étude prenait en compte la mise en groupes des truies gestantes, ainsi que le logement individuel en liberté des truies allaitantes. Le calcul intégrait les variations de performances liées aux nouveaux systèmes (truie / porcelet / engraissement), à partir d'une analyse de la bibliographie (augmentation de 5 % des croissances en engraissement).

Cette étude montre qu'avec un coût moyen de la main d'œuvre (13,8 €/heure), le surcoût moyen du kilogramme de carcasse produit (par rapport à la mise en place d'un système « classique ») se situe, pour les installations neuves sur caillebotis, autour de 3,9 centimes d'€/kg de carcasse, avec près des deux tiers du surcoût dus à la phase du sevrage à l'abattage.

Si l'on rapporte ce résultat à la situation d'un élevage naisseur-engraisseur permettant le plein emploi d'un ménage, soit environ 170 truies présentes, le surcoût annuel global pour l'élevage peut atteindre 11 700€ dans le cas d'une construction neuve.

Sur caillebotis intégral	60 % des places en groupe	5 % d'espaces en plus, car problème d'aplombs	Total
DAC	0,21	0,36	0,57
Auge + bat – flanc	0,40	0,36	0,76
Réfectoire - dortoir	0,94	0,36	1,30

Calculs ITP (GOURMELEN *et al.*, 2003)

Tableau 1 : Surcoût d'une construction neuve aux nouvelles normes par rapport à une construction aux anciennes normes (centime d'€/kg carcasse).

Quelles contreparties positives pour l'éleveur ?

Les contreparties pour l'éleveur sont sans doute assez diffuses. La réglementation peut ici ou là générer quelques contreparties positives, lorsque la recherche d'économies a conduit à s'éloigner de l'optimum (ainsi l'augmentation du poids à l'abattage qui rend insuffisante la surface habituelle de 0,60-0,65m²/porc). La réglementation permet à cet égard de reposer les fondamentaux de l'élevage, les acteurs étant toujours tentés de privilégier l'économie immédiatement visible ; c'est donc peut-être déjà en soi une contrepartie positive de la question du bien-être :

- la mise en groupe des truies renforce l'exigence envers les capacités d'animalier de l'éleveur, l'absence de contention rendant plus difficile le diagnostic individuel (selon le système technique choisi). L'éleveur peut percevoir comme un enrichissement ce renforcement de la relation homme-animal et l'appropriation d'une nouvelle technique ;
- une amélioration de l'image du secteur dans la société, chez les consommateurs.

Il semble en réalité que le consommateur soit très peu averti de la technique (il n'est pas certain d'ailleurs qu'il soit intéressé à tout comprendre, préférant peut-être se contenter d'une image plus onirique qui embellit la réalité) ; cela ne vaut que si des efforts de communication importants sont réalisés à une échelle suffisante (opérations « portes ouvertes »...), pour familiariser le consommateur/citoyen avec la réalité de l'élevage.

• LES CONSOMMATEURS NE SONT PAS PRÊTS À PAYER POUR LE BIEN-ÊTRE

Une étude menée par l'INRA (CARPENTIER, LATOUCHE et RAINELLI, 2003) avait pour objectifs de hiérarchiser et d'évaluer les principaux attributs de la viande de porc.

Dans un premier temps, des entretiens avec des consommateurs de viande fraîche de porc (3 groupes de 10 personnes) ont été menés en Bretagne, en Aquitaine et à Paris. Le but de ces entretiens était de déterminer les principaux attributs d'intérêt de la viande fraîche de porc. Quatre attributs principaux étaient dégagés des entretiens : la sécurité sanitaire, le goût, l'environnement (dans le groupe breton) et le bien-être animal. Ces entretiens ont, de plus, mis en évidence une liaison très ancrée et totalement fautive : pour les consommateurs, un porc « heureux » ne polluerait pas et produirait de la viande saine et savoureuse.

À partir de ces entretiens et de modèles de comportement des consommateurs adaptés (un modèle d'achat de qualité pour les attributs de sécurité alimentaire et de goût, un modèle de don pour le respect de l'environnement et du bien-être), un questionnaire a été construit. L'enquête a eu lieu en 2001 sur 1000 consommateurs de porc répartis dans toute la France. Un classement des quatre attributs retenus leur a été demandé. Puis, une situation simulant un achat de côtes de porc a été proposée. Les enquêtés se sont vu proposer deux

types de viande : une viande standard à un prix fixé et une viande améliorée à un prix croissant au fil de la simulation. La viande était dite améliorée car bénéficiant de quatre programmes visant chacun un attribut. Pour chaque prix de la viande améliorée, les enquêtés devaient se prononcer sur la fréquence de leurs achats (systématique, régulière, occasionnelle ou nulle).

Comme il était attendu, les résultats du classement des attributs ont montré le poids prépondérant de la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs. Pourtant, 90 % des enquêtés estimaient satisfaisante la qualité sanitaire de la viande de porc. Cette attitude pouvait s'interpréter comme un comportement de précaution vis-à-vis de risques potentiels, dans un contexte post-ESB.

L'analyse des consentements à payer pour une amélioration globale de la viande et de la production de porc a montré que 50 % des enquêtés substitueraient complètement leur consommation de côtes de porc standard pour des côtes de porc amélioré, si ces dernières engendraient un surcoût d'environ 1 €. Ils ne seraient plus que 25 % si ce surcoût était de 2 €, et 12 % si ce surcoût était de 3 €.

L'analyse économétrique de ces consentements à payer a montré que les consommateurs valorisaient essentiellement, parmi les attributs de la viande de porc, le goût et la sécurité sanitaire, attributs générant des valeurs d'usage, mais ils avaient un niveau relativement faible d'acceptation de l'augmentation des prix de la qualité de la viande. La rémunération de la prise en compte du bien-être animal, dans le cadre d'un modèle de don comme envisagé dans cette enquête (c'est-à-dire une prise en compte du bien-être animal sans conséquence sur la qualité du produit), est donc peu envisageable sur le marché français. Ces résultats sont en accord avec le succès limité des produits de l'agriculture biologique en France.

Des rencontres réalisées (GOURMELEN, SALAÛN et ROUSSEAU, 2000) avec des représentants de grands distributeurs attestent du fait que, dans trois pays en avance dans le domaine des normes de bien-être du porc (Royaume-Uni, Suède et Danemark), il s'avère très difficile de valoriser commercialement les modes et pratiques d'élevage visant à améliorer le bien-être animal. La communication sur cette question est laborieuse, de même que la démonstration de l'existence d'un lien entre bien-être et qualité des produits. La stratégie la plus couramment adoptée consiste à vendre le bien-être en « co-produit » d'un cortège de dispositions visant surtout à garantir la sécurité sanitaire.

Un contre-exemple de commercialisation réussie du porc « bien-être » existe en France. Un éleveur alsacien, T. Schweitzer est parvenu à créer son propre réseau de distribution, construit spécifiquement autour de l'idée du porc « bien-être ». Son cahier des charges, rédigé avec des distributeurs, précise des conditions d'élevage spécifiques, (plus de surface par porc, élevage sur paille) et permet d'identifier le produit sous la marque « Thierry Schweitzer ». Mais il s'agit d'un cas isolé qui n'a pas été imité à ce jour et qui demeure un micro-segment de marché. Dans le prolongement des résultats de l'enquête de l'INRA précédemment présentée,

ce succès renvoie aussi à la question d'une éventuelle fausse association, dans l'esprit des consommateurs ayant acheté ces produits, entre le bien-être et la qualité sanitaire,

• **LA COMPÉTITION MONDIALE S'ACCROÎT, LES MÊMES RÈGLES NE S'APPLIQUENT PAS PARTOUT ET DES PRODUITS PEUVENT PÉNÉTRER SANS EXIGENCE EN EUROPE**

Dans le cadre des négociations actuelles à l'OMC, face aux demandes pressantes de pays exportateurs, l'Union européenne pourrait être amenée à réduire ses droits de douane à l'importation sur la viande porcine.

Premier exportateur mondial de viande porcine, l'Union européenne est confrontée à la présence accrue des autres grands compétiteurs, le Canada, les États-Unis et le Brésil.

Ce développement s'appuie sur des coûts de production des élevages favorables vis-à-vis de la France (MAROUBY *et al.*, 2005). Les écarts basés sur les conditions de production sont aussi renforcés par les évolutions monétaires.

Après avoir recherché des garanties à l'issue des crises sanitaires, les consommateurs redeviennent plus attentifs aux prix. La grande distribution exige donc de ses fournisseurs des prix toujours plus bas. Les grands industriels français de la transformation paraissent intéressés par des achats de matières premières hors UE, si elles sont moins chères.

La baisse des droits exposerait très fortement le marché français du porc pour les pièces destinées à la transformation. L'équilibre « offre-demande » du marché européen serait affecté. Les flux commerciaux entre les maillons de la filière, la hiérarchie des prix des pièces et la valorisation des produits seraient modifiés. L'ensemble de ces effets ferait pression sur les prix payés aux éleveurs.

Cette perspective de l'ouverture des frontières nécessite que l'effort de compétitivité de l'offre se poursuive, par la maîtrise des coûts de production des élevages (performances accrues, bâtiments adaptés, abaissement du prix des facteurs de production) et de l'ensemble de la filière.

Pour compenser le hiatus entre des contraintes plus coûteuses et une moindre protection tarifaire, l'UE devrait donc rester vigilante sur les règles non tarifaires (bien-être, statut sanitaire, hygiène des produits, traçabilité). Mais il n'est pas sûr que les règles de l'OMC lui en laissent la possibilité. La filière pourrait tenter de se protéger commercialement en mettant en avant les garanties de « l'origine UE » auprès des consommateurs. Mais ceux-ci y seraient-ils sensibles ?

• **CONCLUSION**

L'émergence d'une réglementation européenne sur le bien-être rend compte de l'importance croissante que prend cette question dans les opinions publiques des pays développés, même si cette opinion publique reste difficile à cerner, tant elle est diverse et les comportements individuels complexes et paradoxaux.

L'adoption de ces règles génère de façon systématique des surcoûts. De nombreux travaux montrent par ailleurs que le consentement à payer des consommateurs, pour une production améliorant le bien-être du porc, est très faible, d'autant plus que le porc élevé selon ces normes de bien-être ne garantit pas une meilleure qualité que celle du porc standard. Dans les conditions de concurrence actuelles, l'adoption de ces règles risque donc de réduire, en tout premier lieu, le revenu des producteurs. Pour l'avenir, la difficulté à faire valoir ce même niveau d'exigence sur les marchandises importées fait peser un risque supplémentaire sur la compétitivité des produits et pourrait conduire à une situation paradoxale pour l'approvisionnement des citoyens européens.

Une cohérence est donc à rechercher et un choix clair est à opérer entre plusieurs options, en tenant compte de l'absence de consentement à payer de la part du consommateur : soit les surcoûts supportés par l'éleveur sont pris en charge par la collectivité (actuellement, l'État envisage un compromis, puisqu'une aide à la mise aux normes est en train de se négocier au niveau ministériel pour accompagner la mesure), soit la réalité de ces surcoûts est prise en compte lors des négociations internationales pour « freiner » des importations éventuelles en provenance de pays non soumis aux mêmes règles.

Pour autant, malgré la légitimité politique qu'il y aurait à envisager un certain niveau de protection du marché européen pour préserver une rentabilité acceptable de la production, il est clair que cela est quasi impossible techniquement, dans le contexte des négociations de l'OMC, de l'absence de volonté politique réelle, des divergences d'objectifs sur ces questions des pays de l'UE au regard des enjeux globaux de ces négociations. Il existe une contradiction majeure entre les règles sur le bien-être et les coûts associés d'une part et le commerce international sans entrave (ni sur les règles tarifaires et ni sur les conditions de production) d'autre part. Selon le scénario le plus pessimiste, une sévère remise en cause de nos systèmes de production en cas d'importations de produits à coûts très faibles et non soumis aux mêmes règles, pourrait orienter l'agriculture européenne vers des productions de niche, seules protégées de la concurrence internationale, mais ne représentant qu'une part marginale de l'approvisionnement alimentaire (actuellement les productions sous signes de qualité en France représentent une part très faible de la production), sous forme d'Appellations d'Origines Protégées ou d'Indications Géographiques Protégées.

BIBLIOGRAPHIE

- CANON H (2003) *La production porcine française face aux critiques des opposants*. Mémoire de fin d'études de l'ESA d'Angers et du CDMP. 108 p +annexes.
- CARPENTIER A, LATOUCHE K, RAINELLI P (2003) Les attributs de la viande de porc et la demande des consommateurs français. *Journées de la recherche porcine en France*, **35**, pp 229-234.
- CHEVILLON P, VAUTIER A, GUILLARD A S, GILBERT E, LEBRET B, TERLOUW C, FOURY A (2005) Modes d'élevage alternatifs des porcs : effet sur les performances de croissance, les qualités des carcasses et des viandes et l'aptitude à la transformation en jambons cuits et secs. *Journées de la recherche porcine en France*, **37**, pp 81-90.
- DIRECTIVE 2001 / 88 / CE du Conseil du 23 octobre 2001 modifiant la Directive 91/630/CEE établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs. *Journal Officiel des Communautés Européennes*, 2001, **L 316** : 1-4.
- DIRECTIVE 2001 / 93 / CE de la Commission du 09 novembre 2001 modifiant la Directive 91/630/CEE établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs. *Journal Officiel des Communautés Européennes*, 2001, **L 316** : 36-38.
- EFSA, 2005. Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to welfare of weaners and rearing pigs : effects of different space allowances and floor types. European Food Safety Authority. http://www.efsa.eu.int/ahaw/ahaw_opinions/1203_en.html.
- FOURY A, LEBRET B, CHEVILLON P, VAUTIER A, TERLOUW C, MORMEDE P (2005) Modes d'élevage alternatifs des porcs : effet sur des indicateurs du métabolisme énergétique musculaire et du stress pré-abattage en relation avec les qualités des viandes. *Journées de la recherche porcine en France*, **37**, pp 91-98.
- GOURMELEN C, SALAÛNY, ROUSSEAU P (2000) Incidence économique en production porcine de l'évolution des contraintes réglementaires relatives au bien-être animal. *Rapport d'étude ITP*, 187 p.
- GOURMELEN C, SALAÛNY, ROUSSEAU P (2001) Incidence économique en production porcine de l'évolution des contraintes réglementaires relatives au bien-être animal. *Journées de la recherche porcine en France*, **33**, pp 325-331.
- GOURMELEN C, ILARI E, DAGORN J, DARIDAN D, Van FERNEIJ J P, MAROUBY H, RIEU M, TEFFENE O (2003) Le coût des contraintes réglementaires. *Rapport d'étude ITP*, 96 p.
- ITP (2003) *Porc performance*, 2002, ITP (éditeur), France, 56 p.
- LEBRET B, MEUNIER-SALAUN M C, FOURY A, MORMEDE P, DRANSFIELD E, DOURMAD J Y (2006) Effet du mode d'élevage sur les performances, le comportement des animaux et la qualité de la viande chez 2 génotypes de porcs. *Journées de la recherche porcine*, **38**, pp 81-88.
- MAROUBY H, GOURMELEN C, VAN FERNEIJ J P, RIEU M (2005) Abaissement des protections à l'importation par l'OMC : quels risques pour le marché du porc en France ? *Rapport d'étude ITP*. 109 p.
- MONIN G (1988) Evolution post mortem du tissu musculaire et conséquences sur les qualités de la viande de porc. *Journées de la recherche porcine en France*, **32**, pp 201-214.
- TERLOUW C, ASTRUC T, MONIN G (2004) *EU Workshop "sustainable pork Production: welfare, Quality, nutrition and consumer attitudes"*. Copenhagen, Danemark, 17-18 juin 2004, pp 113-125.