



COMMENT COMMUNIQUER DE FAÇON POSITIVE SUR
LE SECTEUR PORCIN ET SES ÉLEVEURS ?
2 EXEMPLES D'INITIATIVES

Sophie Renard

16^{ème} Journée d'étude des Productions porcines et avicoles -
Mercredi 30 novembre 2016 - Gembloux

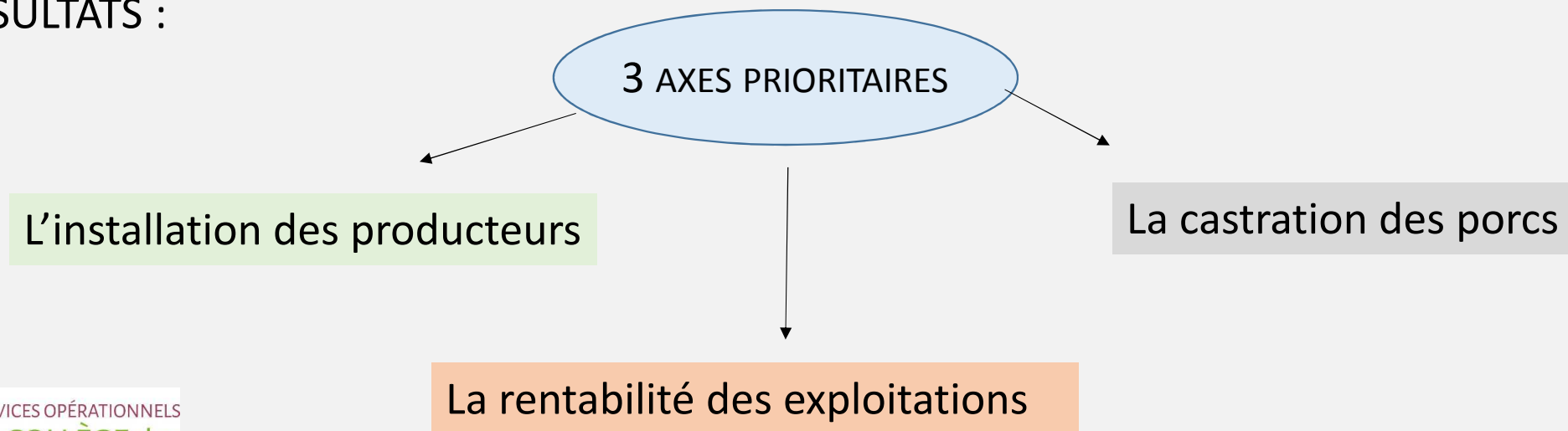
CONTEXTE : SECTEUR PORC EN DIFFICULTÉ



Collège des Producteurs 2014 : Analyse SWOT du secteur (forces et faiblesses)

OBJECTIF: dégager des priorités de travail

RESULTATS :





3 AXES PRIORITAIRES

L'installation des producteurs

La castration des porcs

La rentabilité des exploitations

POUR CHAQUE AXE,

- des **objectifs ciblés**
- pour des **résultats concrets**
- dans un **timing acceptable**



INSTALLATION DES PRODUCTEURS DE PORCS



difficile, levées de boucliers des citoyens (même pour du Porc Plein Air)

Souhait des producteurs :

- revaloriser leur **image auprès des consommateurs**
- **reconnecter le citoyen,**
faire le lien entre la pièce de viande de la GD et l'élevage

Intégration du projet dans le Plan promotion APAQ-W 2015-2016



10 fermes représentatives :

- 1) types de production
- 2) provinces productrices

10 témoignages d'éleveurs sur:

- ⇒ **le quotidien** de leur travail,
- ⇒ Leurs choix d'orientation en matière d'**élevage** et de valorisation des **produits**,
- ⇒ les **efforts** qu'ils font pour respecter les **riverains**
- ⇒ et les **initiatives** en faveur de l'**environnement**
- ⇒ mais aussi leur **envie de faire ce métier**
- ⇒ et **leur ressenti au vu des** difficultés économiques

Des témoignages attachants et réalistes sous forme de 2 dossiers :

1) DOSSIER PÉDAGOGIQUE (81 PAGES)

Public:

élèves de 4, 5 et 6^{ème} primaire

Contenu:

extraits des portraits , étapes de l'élevage, contraintes en matière d'environnement, de bien-être animal, traçabilité, informations sur les pièces de viande, historique sur l'animal et recettes faciles. Aspect ludique adapté





Wallonie

DOSSIER PÉDAGOGIQUE
2^e & 3^e CYCLE PRIMAIRE

Le porc en Wallonie, une histoire passionnante.



Une initiative de l'APAQ-W

portée par le Collège des Producteurs,
en collaboration avec l'aéfi
avec la participation de

Josef Wévreille - CRA-W (relecture)

Vincent (illustrations)

et Pierre Rondia (illustrations mythologiques).

Pour toute demande d'informations complémentaires,
vous pouvez adresser à :

L'APAQ-W | Avenue Comte de Smet de Noyon 14, 5000 Namur



Collège des Producteurs | Avenue Comte de Smet de Noyon, 14 Route 3, 5000 Namur



SERVICES OPÉRATIONNELS
du COLLÈGE des
PRODUCTEURS



Objectifs Pédagogiques :

Une meilleure connaissance du territoire de l'élevage wallon.

de l'utilité économique de l'élevage.

Une approfondissement des connaissances géographiques et historiques.

TABLE DES MATIÈRES

C'est toi qui mènes l'enquête !

0 L'ANIMAL.....	P8
0 LES TYPES D'ÉLEVAGE.....	P12
0 L'ÉLEVAGE EN WALLONIE.....	P18
0 L'ÉLEVÉUR (MODE DE VIE ET ORGANISATION D'UNE FERME).....	P24
0 L'ENVIRONNEMENT.....	P31

À toi de jouer !

0 LA VIANDE.....	P44
0 LA CHARCUTERIE.....	P50
0 PRODUITS RÉALISÉS À BASE DE PORC (COMPOTÉ, GHÛETS, TAMBRE.....)	P53

Qu'en penses-tu ?

0 MYTHOLOGIE.....	P60
0 HISTOIRE DU PORC AU FIL DES SIÈCLES.....	P62
0 LE PORC ET LA RELIGION.....	P64
0 HABITUDES ALIMENTAIRES.....	P63

A table ...	P67
Glossaire	P78
Annexe	P81

L'ÉLEVÉUR (MODE DE VIE ET ORGANISATION D'UNE FERME)

4

Que font les éleveurs ?

L'élevage porcin comprend 2 activités :

- Le **naissage et l'engraissement**.
- Le **naissage** consiste à élever des truies mères et de leurs porcelets (jusqu'à un poids d'environ 20 kg).
- L'**engraissement** est l'activité qui consiste à occuper des animaux depuis le poids de 20 kg jusqu'à un poids d'environ 115 kg.
- Le **naissage-engraisseur** : il s'occupe du naissage et de l'engraissement. On dit qu'il travaille « en circuit fermé » car tout se fait dans sa ferme.



Les différentes étapes du naissage sont : la reproduction, la gestation, la mise bas, la lactation et le sevrage. Chacune de ces étapes a ses caractéristiques.

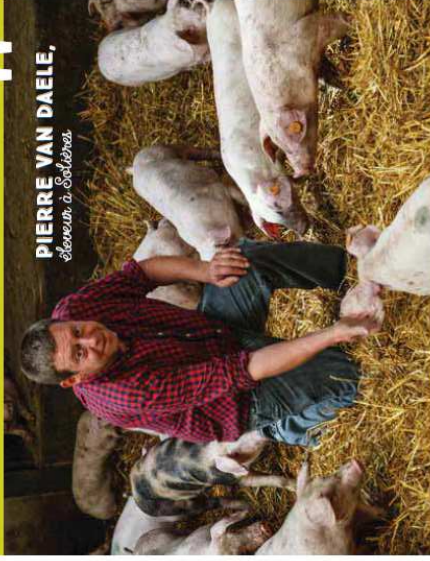
Quelles sont les caractéristiques de votre élevage ?

J'ai choisi de produire en respectant le label wallon Parc Fermier de Wallonie car je voulais être attentif à l'alimentation et à l'élevage pour les animaux. J'utilise par exemple de la paille pour la litière, qui augmente la bien-être des porcs.

Ma motivation : la qualité.

J'échange le biber et les eaux de lavage contre de la paille, avec un autre agriculteur qui les utilise pour fertiliser ses cultures.

PIERRE VAN DAELE, éleveur à Sclaypes



1) DOSSIER CITOYEN

- 10 portraits double page dans le **Journal L'Avenir**
- déclinaison selon les **éditions régionales**
- parution en novembre 2016



l'occasion d'aller plus loin dans le détail des particularités de chaque élevage, de chaque éleveur et sur les actions menées en faveur de la durabilité (aspect économique, sociétal et environnemental)



Public-Partage

APAAQ-W
Collège des Producteurs

- Social
- Economique
- Environnemental

10 raisons de faire confiance aux éleveurs de porcs wallons

Les producteurs de porcs wallons, acteurs de la durabilité, tant sur le plan social, qu'économique et environnemental.

1 ● Ils ont un réel plaisir à voir que les gens qui viennent au magasin sont satisfaits. Cela répond à notre envie de faire un bon produit, authentique. Parmi nos clients, des personnes âgées retrouvent le goût des produits qu'elles appréciaient autrefois, c'est valorisant !



2 ● Des entreprises pour la plupart ont été créées par des jeunes, ce qui leur permet de faire évoluer leurs pratiques et de proposer des produits innovants.



3 ● Chaque élevage a son mode de production, avec ou sans antibiotiques, sans hormones, sans produits vétérinaires, etc. C'est un plus !

4 ● Ils sont des citoyens responsables, ils s'engagent dans leur communauté locale, ils participent à des événements, ils soutiennent des associations, ils sont impliqués dans des projets sociaux, éducatifs, etc.

5 ● Ils ont une approche globale de leur élevage, ils prennent en compte l'impact de leur élevage sur l'environnement, les animaux, les humains, etc.

6 ● Ils sont conscients de leur impact sur l'environnement, ils cherchent à réduire leur empreinte carbone, ils utilisent des produits naturels, ils évitent les produits chimiques, etc.

7 ● Ils sont conscients de leur impact sur la santé humaine, ils évitent les antibiotiques, ils évitent les hormones, ils évitent les produits vétérinaires, etc.

8 ● Ils sont conscients de leur impact sur la santé animale, ils évitent les antibiotiques, ils évitent les hormones, ils évitent les produits vétérinaires, etc.

9 ● Ils sont conscients de leur impact sur la santé humaine, ils évitent les antibiotiques, ils évitent les hormones, ils évitent les produits vétérinaires, etc.

10 ● Ils sont conscients de leur impact sur la santé humaine, ils évitent les antibiotiques, ils évitent les hormones, ils évitent les produits vétérinaires, etc.

Public-Partage

APAAQ-W
Collège des Producteurs

Portrait : BENOÎT & GABRIEL RENKENS

Benoît et Gabriel possèdent une ferme, avec un petit magasin, à Blegny, près de Liège. En 2015, les deux frères ont organisé leur première journée « portes ouvertes » avec beaucoup de succès !



Quelle est la taille de votre exploitation ?
Nous élevons actuellement 200 têtes et produisons 1000 porcs par an.

Vous produisez sous le label Père Abel, de quel s'agit-il ?
C'est un label qui garantit que les porcs ont été élevés dans des conditions respectueuses de leur bien-être, sans antibiotiques, sans hormones, sans produits vétérinaires, etc.

Comment vendez-vous les produits ?
Nous vendons directement à nos clients, soit dans notre magasin, soit lors de nos journées portes ouvertes.

Vous venez d'ouvrir votre magasin, comment ça se passe-t-il ?
C'est très agréable, nous sommes très satisfaits de voir que les gens qui viennent au magasin sont satisfaits.

Et leur alimentation ?
Nos porcs mangent de la maïs, du blé, des céréales, etc.

Vous êtes attachés au bien-être de vos porcs, expliquez-nous comment ça se passe ?
Nous avons des porcs en plein air, ils ont accès à l'eau et à la nourriture à volonté.

Comment vendez-vous les produits ?
Nous vendons directement à nos clients, soit dans notre magasin, soit lors de nos journées portes ouvertes.

Vous venez d'ouvrir votre magasin, comment ça se passe-t-il ?
C'est très agréable, nous sommes très satisfaits de voir que les gens qui viennent au magasin sont satisfaits.

Quelle est la taille de votre exploitation ?
Nous élevons actuellement 200 têtes et produisons 1000 porcs par an.

Vous produisez sous le label Père Abel, de quel s'agit-il ?
C'est un label qui garantit que les porcs ont été élevés dans des conditions respectueuses de leur bien-être, sans antibiotiques, sans hormones, sans produits vétérinaires, etc.

Comment vendez-vous les produits ?
Nous vendons directement à nos clients, soit dans notre magasin, soit lors de nos journées portes ouvertes.

Vous venez d'ouvrir votre magasin, comment ça se passe-t-il ?
C'est très agréable, nous sommes très satisfaits de voir que les gens qui viennent au magasin sont satisfaits.



Parlez-nous de la journée « portes ouvertes »
C'est une très bonne expérience, nous sommes très satisfaits de voir que les gens qui viennent au magasin sont satisfaits.

Public-Partage

APAAQ-W
Collège des Producteurs

Services Opérationnels du Collège des Producteurs

Services Opérationnels du Collège des Producteurs
Nous proposons des services opérationnels pour les producteurs, tels que la gestion des ventes, la logistique, etc.

Services Opérationnels du Collège des Producteurs
Nous proposons des services opérationnels pour les producteurs, tels que la gestion des ventes, la logistique, etc.

Services Opérationnels du Collège des Producteurs
Nous proposons des services opérationnels pour les producteurs, tels que la gestion des ventes, la logistique, etc.

Services Opérationnels du Collège des Producteurs
Nous proposons des services opérationnels pour les producteurs, tels que la gestion des ventes, la logistique, etc.

SERVICES OPÉRATIONNELS
du COLLÈGE des
PRODUCTEURS



Multi-épitage
PAROLES D'ÉLEVEURS WALLONS
Dilogy des Producteurs

De Templeuve à Bastogne, en passant par Herve ou Dongelberg, ce qui unit les éleveurs wallons, c'est l'amour du métier et le souci de la qualité.

« L'élevage est vraiment intéressant et ça fait plaisir, surtout quand on a des enfants. L'été est le meilleur moment pour aller travailler dans les champs. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »
« Nous avons eu beaucoup de plaisir à travailler avec des animaux et à partager notre savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »	« Ça fait plaisir de travailler avec des animaux et de partager son savoir-faire. C'est un métier qui demande beaucoup de travail et de passion. »

Portraitage
PORTAIT : MICHEL BOSARD
Dilogy des Producteurs

Michel Bosard est éleveur de porcs à Herve depuis plus de trente ans. Un métier dont il partage la passion avec toute sa famille.

Et c'est tout un monde...
En effet, nos enfants se sont tous bien adaptés à la vie à la ferme. Ils ont grandi dans un environnement sain et agréable. C'est un plaisir de leur transmettre nos connaissances et notre savoir-faire.

Quelle est la taille de votre exploitation ?
Nous avons commencé en 1980 avec 100 truies et 4, depuis 2008, nous en avons environ 600. 75 % de nos porcelets sont engraisés sur plusieurs sites extérieures que nous possédons. Les 25 % restants sont soustraient travailler avec nous.

Pourquoi avoir choisi le porc ?
Au départ, il y avait deux porcs dans la ferme, ça faisait partie de la vie de tous les jours. Mais, au fil du temps, on s'est de plus en plus intéressé aux porcs car il s'agit d'un travail beaucoup plus technique que par exemple, la sémence. Il faut bien gérer l'alimentation, la reproduction... Et c'est cela qui nous plaît.

Un projet qui vous permet de travailler en famille...
Oui, chacun a ses responsabilités dans le projet. Mais nous avons aussi travaillé ensemble pour améliorer nos installations et nos pratiques. C'est un plaisir de travailler ensemble et de partager notre savoir-faire.

+ **supplément de 16 pages** sur le secteur
mi-décembre 2016

dans *l'Avenir*

Gageons que cet **investissement sur
l'éducation**, permettra de **revaloriser
nos producteurs sur le long terme ...**

Merci pour votre attention!



Publi-reportage
**PAROLES
D'ÉLEVEURS WALLONS**
APAO-W
Collège des Producteurs

De Templeuve à Bastogne, en passant par Herve ou Dongelberg, ce qui unit les éleveurs wallons, c'est l'amour du métier et le souci de la qualité.

<p>Eric Vannhoy (Templeuve) « Le métier est vraiment intéressant et, en plus, travailler chez soi a des avantages aussi pour élever ses enfants. C'est un réel bien là de poursuivre le travail avec la ferme. Même si, au contact de cette activité, une tranquillité plane sur notre avenir... »</p>	<p>Patrick Sisco (Nest) « J'ai aimé mon métier, mais je dois bien admettre qu'aujourd'hui les difficultés financières ont eu un réel impact... Mais être sélectionneur de porc. Réaliser, c'est vraiment une passion ! »</p>	<p>Luc Lafwa (Ortonne) « J'ai une production viande de qualité supérieure, pour satisfaire mes bouchers et leurs clients. Je considère que j'ai rempli les animaux dans leur milieu naturel, comme autrefois. »</p>	<p>David De Wéle (Dongelberg) « Je suis quelqu'un de réticent au profit, je ne base jamais les bras, et je constate que cela a donné une très bonne qualité de viande. Le résultat, c'est une belle entreprise familiale ! »</p>	<p>Fernand Dele (Sillères) « J'apprécie de pouvoir travailler en exploitation et de pouvoir échanger avec les producteurs. Je suis un homme de contact. Je suis fier de mon métier d'éleveur. J'aime faire un produit de qualité ! Ma ferme, c'est vraiment le lieu du bonheur ! »</p>
<p>Benoit et Gabriel Benkens (Mazy) « Nous avons un réel plaisir à voir que les gens qui viennent au magasin sont satisfaits. Cela nous a permis de faire un bon produit, authentique. Parmi nos clients, des personnes âgées retrouvent le goût des produits qu'elles appréciaient autrefois, c'est vraiment... »</p>	<p>Jean-Philippe Rosard (Herve) « J'apprécie vraiment le travail avec les animaux et surtout avec les porcs. Pour que la ferme tourne bien, il faut être au top en permanence et être consciencieux et soigné. »</p>	<p>André Wagenvoet (Hesognes) « Je veux pouvoir regarder les gens droit dans les yeux, notamment mes petits-enfants, qui mangent la viande de mes animaux. Car je sais que tout aura été fait sur le pain de la qualité, de la sécurité alimentaire, du respect de l'environnement et de l'animal. »</p>	<p>Josée Anneel (Orthon-la-Ruche) « Quel que soit son métier, si on l'aime, c'est le plus beau des métiers ! Si vous voulez vous sentir bien, venez chez nous passer du temps à la ferme ! »</p>	<p>Pascal Georges (Bastogne) « J'apprécie d'être indépendant dans mon travail, de décider de mon organisation. J'ai fait le choix de faire des Porcs. Parce que je souhaite retrouver le bon goût dans l'assiette, la qualité d'un produit. Je ne veux plus être réprimandé par une coblette... »</p>



Wallonie