

Avec nous, la sécurité alimentaire et le

bon goût vont de pair



*Soucieux de produire des viandes
de qualité et conseillés par des
organismes professionnels pointus,
nous sommes prêts pour répondre
aux attentes de consommateurs
de plus en plus exigeants.*



Notre région protège son statut sanitaire caractérisé par une situation très favorable

Les Pays de la Loire disposent d'une avance importante dans le domaine de l'état sanitaire du cheptel porcin, grâce à la mise en place d'une politique sanitaire volontariste axée sur la prévention en élevage.

Par exemple, la région a été la première en France à mettre en place dès 1984 une prophylaxie collective pour éradiquer la maladie d'Aujeszky. Une démarche analogue a été adoptée en 1993 pour maîtriser le syndrome

dysgénésique et respiratoire porcin (SDRP). De tels programmes ont pu être mis en œuvre grâce à l'engagement de tous les acteurs de la filière, notamment des éleveurs avec leurs groupements de producteurs et les groupements de défense sanitaire (GDS), mais aussi avec l'appui de l'interprofession (CRP), de l'administration, du Conseil régional et des Conseils généraux. Résultat : les élevages porcins des Pays de la Loire disposent aujourd'hui d'une zone sanitaire protégée, où les pertes et les frais vétérinaires sont parmi les plus faibles de France.

La production sous signes de qualité est en plein développement


En réponse aux nouvelles attentes des consommateurs, les élevages porcins des Pays de la Loire s'orientent de plus en plus vers une différenciation de leur production par l'utilisation de signes de qualité.

Les marques commerciales ont commencé à se développer au début des années 90, dans le cadre des groupements de producteurs qui assurent l'élaboration et le respect des cahiers des charges, l'organisation commerciale et la promotion.

Parallèlement, un nombre croissant d'éleveurs optent pour la production sous signe officiel de qualité : label rouge, certification de conformité produit et agriculture biologique.

Ici, en plus du suivi réalisé par les groupements de producteurs, c'est un organisme indépendant qui garantit le respect de critères définis par arrêté ministériel.

Une participation massive à la démarche Viande de Porc Française

Le programme national VPF (Viande de Porc Française),  orienté vers la garantie de bonnes pratiques en élevage et la traçabilité du produit, engage les producteurs et leurs groupements à respecter un cahier des charges précis et à se soumettre à des contrôles externes. Deux ans après son lancement en Pays de la Loire, 1700 élevages VPF sont déjà référencés dans la région, produisant 85 % des porcs abattus.

**“Les Pays de la Loire sont
la seconde région française pour le label rouge”**

