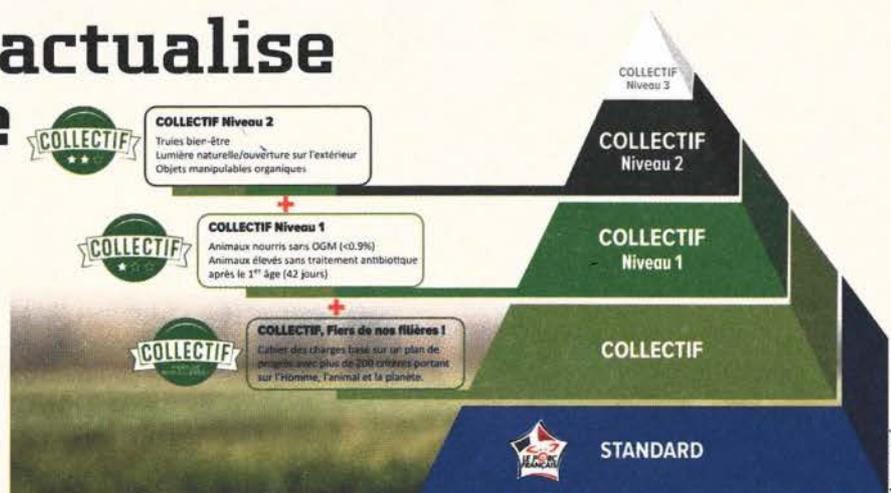


CAHIER DES CHARGES

E. Leclerc contractualise sur le bien-être

S'inscrivant dans la ligne des États généraux de l'alimentation, E. Leclerc, via sa branche Kermené, a souhaité « prendre les devants sur les questions de rémunération des producteurs et de bien-être animal dans les élevages » en créant une filière porcine nommée « Collectif niveau 2 ». Celle-ci repose, selon un communiqué de Kermené, sur « une rémunération déconnectée du prix MPB et indexée sur la base mensuelle du coût de l'aliment de l'ifip, une démarche de progrès en faveur du bien-être animal et le respect de l'environnement ». Le « Collectif niveau 2 » a fait l'objet d'une co-construction avec les éleveurs, les groupements de producteurs, les transformateurs, les distributeurs et

les consommateurs. Ce cahier des charges prévoit différents axes de progrès sur, notamment, le bien-être animal. En effet, il privilégie (via des plus-values spécifiques non communiquées) la libération des truies à tous les stades, la lumière naturelle dans les bâtiments (apportée soit par des ouvertures extérieures, soit par des surfaces vitrées) et la mise à disposition d'objets manipulables organiques. Ces critères viennent s'ajouter à ceux déjà présents dans les niveaux inférieurs du cahier des charges « Collectif, fiers de nos filières » (cf infographie). Pascal Leroy, responsable de la filière



porc de Kermené précise : « en janvier, le prix du kilo de carcasse moyen se situait autour de 1,50 euro et il devrait être de 1,60 euro en février ». Cette augmentation s'explique par une nouvelle hausse du prix de l'aliment sur le deuxième mois de l'année.

Le « Collectif 2 » réunit, pour l'instant, douze éleveurs de quatre groupements, à savoir Porc Armor Évolution, Evel'Up, El Por et Syproporc. Ils sont engagés sur une période de

trois à cinq ans et le nombre de porcs contractualisables est à la carte. Une production d'environ 100 000 porcs sous ce cahier des charges est annoncée pour l'année 2019. Celle-ci sera valorisée dans une gamme de charcuterie (treize références) dédiée sous la marque « Nos Recettes Privilège » signée « Juste et Bon » et vendue au rayon frais emballé. Kermené envisage de développer ce cahier des charges au rayon boucherie. ■ C.W.