



Procès-verbal de l'assemblée sectorielle « Porc » du 22 mai 2025

I. Identification du document :

Type de document	PV
Titre du document	PV de l'Assemblée sectorielle Porc du 22 mai 2025
Responsable de la préparation du document	Delphine Marchal et Marie-Ange Mathieu
Date de publication	
Validé par	Sans objet
Annexe(s)	Annexe I : Présentation du Collège des Producteurs Annexe II : présentations du groupe Westvlees par Kasper Lanoo, Directeur du site de Lovenfosse (Aubel) et du QC de l'abattoir par Thibault Vandesteene (responsable qualité sur ce site) Annexe III : liste des participants

Tout d'abord, visite de l'abattoir Lovenfosse avant la réunion en plénière.





I. Validation de l'ordre du jour et du PV de l'AS de novembre 2024

L'ordre du jour ainsi que le PV de l'AS de novembre 2024 sont approuvés.

<https://collegedesproducteurs.be/wp-content/uploads/2025/01/PV-Porc-VF.pdf>

II. Présentation du Collège des Producteurs et de ses missions

Petit rappel des différentes missions et des différentes activités du Collège des Producteurs (voir présentation en annexe I).

III. Actualités

Contrairement aux autres secteurs, le secteur Porc n'a toujours pas de plan stratégique à présenter au Gouvernement. C'est quelque chose que l'on va devoir faire en 2025. Réunion aura lieu le 18 juin => pour les producteurs qui le souhaitent, invitation à donner un avis à la Commission Filière.

IV. Accueil et présentations du groupe Westvlees par Kasper Lanoo, Directeur du site de Lovenfosse (Aubel) et du QC de l'abattoir par Thibault Vandesteene (responsable qualité sur ce site)

La famille du BelgianPorkGroup rassemble des producteurs, employés et clients au sein d'un réseau qui se porte garant d'une production durable de viande porcine. Un cahier de charges a été développé avec les éleveurs. Importance de mettre un produit de qualité sur le marché avec des porcs fournis par nos fournisseurs.

Kasper Lanoo reprend l'historique et la croissance du BelgianPorkGroup (voir page 3 de la présentation en annexe II).

Le plus grand des sites de production est celui de Westrozebeke (WESTVLEES) avec une capacité d'abattre 30.000 porcs par semaine soit 6.000 porcs/jour. On ne fait pas de concurrence mais on a par exemple 5 sortes de jambon en petits volumes qui permettent de répondre aux demandes des bouchers qui peuvent ainsi centraliser leurs achats chez nous. Pour Aubel, on a une capacité d'abattre 15.000 porc/semaine (moitié carcasses/moitié découpes selon les semaines et portion consommateur).

Sur le site de Lovenfosse, découpe de 1.500 porcs par jour, soit 3.000 jambons. Désossage de 1.000 voire 2.000 jambons mais le reste part à Van Bogaert. Chaque jour on a un ou deux camions de jambons à l'os qui partent à Van Bogaert. Chaque jambon est pris en main, pesé, attention portée sur la structure de la viande, le gras et s'il n'y a pas trop de pétéchies.



Ils sont classés puis rangés automatiquement dans un frigo. Par rapport à la qualité, le poids et selon les besoins ils seront sortis du frigo et désossés après.

Quelques chiffres :

- Presque 3000 références en frais, emballés, ... Flexibilité est notre force ;
- Avec le groupe, chiffre d'affaires de presque 1 milliard d'€ ;
- 8 sites de production en Belgique => 35% de parts de marché en Belgique ; 90 % de porcs wallons abattus à Lovenfosse (majorité dans le Limbourg et la Wallonie) ;
- Exportation vers 52 pays ;
- Abattage de 3,5 millions de cochons par an dont 749 entreprises familiales d'élevage porcin ;
- Sur 1700 ouvriers et employés sur les sites, 45 % avec ancienneté supérieure à 10 ans – sur le site de Lovenfosse 35 à 40 femmes sur 350 employés.

Activités principales : carcasses, découpes, viande hachée, congelé, préemballage, produits cuits ou fumés, produits pré-cuits, Déliporc (porc engraisé avec des aliments spéciaux – viande plus sèche perdant moins de jus).

Chaque année, audit IFS réalisé. Pendant une semaine, audit de toute l'usine (infrastructures, qualité, papiers, traçabilité, bien-être, ...). Nous sommes aussi agréés par l'AFSCA pour contrôler quelques procédures nous-mêmes (analyses, SWAP sur les machines, vérification du nettoyage par les sociétés externes). Nous sommes également agréés pour faire des BePork, on fait aussi les porcs Vlevico pour notre client principal Vlevico et ont fait partie de FEBEV. Nous sommes agréés aussi pour la Malaisie, Corée du sud, Chine.

Très peu de volumes mais encore 35 porcs bio par semaine mais la demande n'est plus là. Formation également 1x/an sur le bien-être des animaux (effet bénéfique de la musique sur les porcs par exemple).

On a également une coopération avec les éleveurs => Taste & Welfare (diminuer les émissions pour améliorer la consommation d'énergie – panneaux, haies, ..., ouvriers très importants car métier très difficile, bien-être du porc – bonne qualité, produit correct).





Plan partie qualité (par Thibault Vandesteene, responsable qualité)

Etapes après livraison d'un camion de cochons :

- Pesée et déchargement – le vétérinaire fait déjà quelques vérifications => papiers en ordre, état de propreté des cochons et s'ils sont bien frappés - visibilité de la ferme d'origine, contrôle bien-être (abattage d'urgence si animal souffrant ou saisie si trop grosses lésions, saleté +++ ou pas à jeun) ;
- Placement dans les loges par cases, par lots afin de respecter une certaine superficie ;
- Une fois le déchargement terminé, le camion retourne sur la balance puis désinfection, nettoyage + vérification ;
- Les cochons sont abattus et passent ensuite dans le bain, à l'épileuse, à l'AutoFOM - classification puis arrivent au niveau des brûleurs/flagelleurs puis au secteur propre où on éviscère. Balances à différents endroits permettant de déterminer le poids de la carcasse avec et sans les viscères, les abats blancs, les abats rouges et la mise à jeun. Si pas à jeun => contamination fécale. Déviation si matières fécales + motifs de saisie (voir page 17 de la présentation en annexe II). Si déviation, retravail puis retour sur la chaîne d'abattage quand c'est possible.

L'AutoFOM c'est 14 ou 15 cellules qui classent le porc. Dans les 4 abattoirs du groupe on a tous le même système. Il va relever une multitude de données permettant de déterminer le poids du jambon, le pourcentage de viande, les millimètres de gras, la grandeur du carré, ... Chez nous, utilisé beaucoup au niveau de la classification. Spécificités demandées par le client sont encodées préalablement et l'AutoFOM a déjà trié à la découpe. Il va donner une classification, un pourcentage de viande et sur le système de paiement on part d'un prix de base. Classement des cochons de 1 à 15 en fonction des millimètres du gras, de la grandeur du carré et du pourcentage de viande. Supplément pour le poids des cochons et nous payons également pour les labels, pour ceux qui viennent avec des gros lots, pour ceux qui sont fidèles sur l'année. Que les cochons soient tués à Aubel ou dans les autres abattoirs du groupe, le classement sera exactement le même.

L'AFSCA fait des prélèvements chez nous à raison de 304 par année => recherches bactériologiques, d'antibiotiques, de PCB, ... Pour chaque ferme qui livre on prend un cochon au hasard et on recherche les antibiotiques et les trichines (pour l'exportation). Lors des prélèvements s'il y a en un qui est positif et qu'il faut rappeler la marchandise, c'est un coût énorme qui doit à un moment être répercuté car responsabilité de l'éleveur qui a donné un médicament au mauvais moment. Quand un cas positif aux antibiotiques on prélève chez d'autres cochons du même lot. Tous les cochons positifs sont déclassés automatiquement.

D'autres analyses et prélèvements : BePork et FeBEV (voir page 23 de la présentation en annexe II).

**Petit rappel : on forme tous une équipe.
Le but est de garantir la sécurité alimentaire du consommateur final.**

Questions-réponses :

- **Quand vous dites la Wallonie ce sont des porcs nés en Wallonie ?**
Ici on parle d'engraissement en Wallonie.
- **Nés en Flandre ?**
Ils viennent ici avec une frappe wallonne et donc ils sont répertoriés comme wallons.
- **On a beaucoup de cas de jaunisse qu'on n'avait pas avant.**
Oui et c'est partout en Belgique. Des recherches ont été réalisées. Ce serait apparemment dû au stress lié au chargement, à des cochons trop à jeun (torsion de rate).



- **Le poids idéal est de 104 à 122 kg ?**
Quand on a un lot il y a toutes sortes de porcs dedans. Il y a 15 ans d'ici, pour l'exportation, on prenait des cochons très gras et lourds. Aujourd'hui, ils veulent des beaux cochons.
- **Quel est le pourcentage des porcs qui sont vraiment tip top dans le classement que vous cherchez ?**
Ils sont triés à l'opérateur. On donne la priorité à notre table de découpe et si on n'arrive pas à compléter les camions export on va mettre des plus lourds tant pis. La priorité c'est toujours la table de découpe qui doit avoir ce qu'elle demande.
- **Mais ce n'est jamais un souci majeur ?**
Non mais l'exportation c'est pour faire du volume et bien souvent ce n'est pas très rentable.
- **Sur les prix quelle est la tendance ?**
+ 10. La tendance est à la hausse. Ça va encore être une semaine avec un jour férié où on va vite avoir des porcs en suffisance. Tout va dépendre de la vente. Cette semaine la vente carcasses ce n'était pas top, les Polonais ont pris beaucoup de chez eux car c'était trop cher chez nous. Maintenant avec les 10 en plus, la Hollande n'a pas suivi. Elle a fait 4 hier. Personnellement je ne pense pas qu'on va faire les 10 avec le jour férié jeudi.
- **J'ai fait mon travail de fin d'études sur la musique ici et j'avais choisi 5 éleveurs différents. On a sélectionné au hasard. Tous les porcs ont les mêmes conditions de vie et chaque éleveur devait me fournir 4 lots. 2 lots qui étaient étudiés avec la musique et 2 lots sans. Quand les porcs des éleveurs arrivaient, je prélevais 50 porcs au hasard que je frappais pour qu'on puisse les retrouver sur la chaîne. Ils avaient une playlist de 3 heures avant l'abattage. Dans la playlist il y avait 3 styles de musique différents qui correspondent aux besoins des porcs théoriques. Musiques utilisées sans parole et relativement simples au niveau des mélodies sinon ça fait trop d'informations pour le porc et ça pourrait le perturber. On commençait avec 40 minutes de country pour camoufler les bruits stressants environnants puis 1h50 de berceuse pour les calmer et pour finir 30 minutes de reggae pour les préparer à se mettre en mouvement pour les amener au lieu d'étourdissement.**

Pour observer si la musique a eu un effet positif sur les animaux on observait trois choses : le temps de couchage, la facilité de déplacement et pH ultime (pH 24h après la mort de l'animal).

Au niveau des résultats, il y a eu des différences significatives pour tout ce qui est temps de couchage et facilité de déplacement. Les porcs qui ont écouté de la musique se sont plus vite couchés et se déplacent plus facilement vers le lieu d'étourdissement que ceux qui n'en n'ont pas écouté. Par contre, au niveau du pH de la viande, il n'y a pas eu de différence significative.



Annexes I, II



Présentation
assemblée sectorielle



250522-Présentation-
BelgianPorkGroup_FR

Annexe III

Liste des participants

BAGUETTE	Christian
BAIJOT	Claude
BAIJOT	Justin
BLOCKX	Zoe
DENDAUW	Quentin
GENIN	Armelle
GEORGES	Benoit
GLORIEUX	Mathilde
HAGELSTEIN	Raphael
HENRIET	Caroline
LAITAT	Martine
LAURENT	Marc
LAURENT	Pierre
LEGRAND	Quentin
LUROT	Robin
MARCHAL	Delphine
MARKEY	Alice
MINNE	Daniel
MINNE	Geoffrey
PLEYEU	Dan
REGIMONT	Gaëtan
RENKENS	Benoit
SANDERS	Luc
SANDERS	Laurence
SIRAUX	Patrick
SIRAUX	Marie-Laure
STEYAERT	Marie-Cécile
STEYART	Luc
SPEETJENS	Philippe



SPEETJENS	Thibaut
SPPETJENS	Benoît
SURLEMONT	Guillaume
SURLEMONT	André
TOUSSAINT	Deborah
VANDAELE	Pierre
Vandaele	Patrick
VANDEPUTTE	Amandine
WARNIER	Thérèse
WINKIN	Jean-Claude