



PorcMag / Economie / Business / Consommation / Un porc durable dans les cantines du bassin rennais

# Un porc durable dans les cantines du bassin rennais

26 avril 2021 - Elisa Taurin

**L'association Cohérence et le label Terres de Sources ont engagé un partenariat visant à proposer du porc produit localement sur paille aux élèves du bassin rennais.**



Du porc produit localement et dans le respect de l'environnement pour les élèves du bassin rennais. L'initiative est née de la création d'un partenariat entre l'association Cohérence (voir encadré « Pour rappel » et Porcmag juin 2019 p.20) et le label Terres de Sources pour la mise en place d'une filière de porc durable élevé sur paille, respectueux de la qualité de l'eau. Initié par Eau du Bassin Rennais, le label Terres de Sources soutient et encourage les agriculteurs locaux qui se sont engagés à agir pour l'environnement et la protection de

l'eau potable, avec un mode de production plus vertueux concernant les ressources en eau, en leur proposant de nouveaux débouchés et en valorisant leurs produits.

## Moins de risques de ruissellement

La collectivité Eau du Bassin Rennais explique qu'elle est capable, « *dans le respect du code des marchés publics, d'acheter les produits des exploitations agricoles situées en amont des captages d'eau potable. En contrepartie, ces dernières s'engagent à adopter des pratiques respectueuses de la qualité de l'eau et à être labellisées Terres de Sources* ». L'un des objectifs de ce label : répondre aux besoins de la restauration collective, dont les cantines scolaires.



Pour le réseau Cohérence, « *au-delà du confort animal, l'utilisation de la paille [...] permet de réduire les rejets azotés de 50 % et de limiter les risques de ruissellement qui polluent les cours d'eau. Être partenaire de Terres de Sources était donc une évidence pour l'association Cohérence, qui souhaite développer son offre de porc sur paille pour amener des produits de qualité aux élèves du bassin Rennais* ».

## 170 000 repas / jour

Après deux expériences semble-t-il concluantes, d'abord avec la ville de Rennes puis avec 15 communes de Rennes Métropole, la collectivité Eau du Bassin Rennais projette de créer un groupement d'achats pour réunir sur ce modèle toutes les restaurations collectives du

territoire. Un marché de 170 000 repas quotidiens ! Cohérence et Terres de Sources lancent donc un appel aux éleveurs de porcs sur paille situés dans le bassin rennais qui souhaitent « *entrer dans une démarche vertueuse pour la qualité de l'eau et profiter de nouveaux débouchés* ».

### Pour rappel

Le réseau **Cohérence** a été développé, depuis 1997, autour de la problématique de protection de la qualité de l'eau. En réunissant des associations de défense de l'environnement, des consommateurs et des éleveurs, il a créé le cahier des charges « Porc Durable ». Celui-ci regroupe 50 critères environnementaux, sociaux et économiques de durabilité, ainsi qu'un mode de certification participative et citoyenne des élevages. Il est basé sur une démarche de progrès.

Les quatre critères socles permettant la certification de l'élevage sont les suivants :

- Un engraissement des porcs sur litière (paille ou sciure) ;
- Une alimentation à base de céréales, garantie et tracée sans OGM (< 0,9 %), sans supplémentation antibiotique ;
- Une antibiothérapie limitée uniquement à titre curatif ;
- Un apport limité en azote organique lors de l'épandage pour éviter la pollution de l'eau (140 unités d'azote / ha).

Cohérence et des éleveurs de porcs sur paille ont déjà développé dans les Côtes d'Armor et en Ille-et-Vilaine une filière locale en circuit-court sous la marque « Le Porc Authentique élevé sur Paille », à destination des bouchers-charcutiers.

## Ce mois-ci dans Porcmag



J'achète le numéro

Je m'abonne

J'accède à la boutique

Filière

Dossiers et Salons

Contactez-nous

Suivez nous sur :

Economie /  
Business

Petites Annonces

Service commercial

Technique

Normes techniques

Enjeux

Inscription  
newsletter

Mentions légales

13, square du Chêne  
germain

35510 CESSON-SEVIGNE

Tel : 02.99.32.21.21

**Éditions du**  
**BOISBAUDRY**

NOUS LIRE, C'EST AGIR

PLM

Process Alimentaire

Filières Avicoles

Linéaires

Circuits Bio

Rayon Boissor