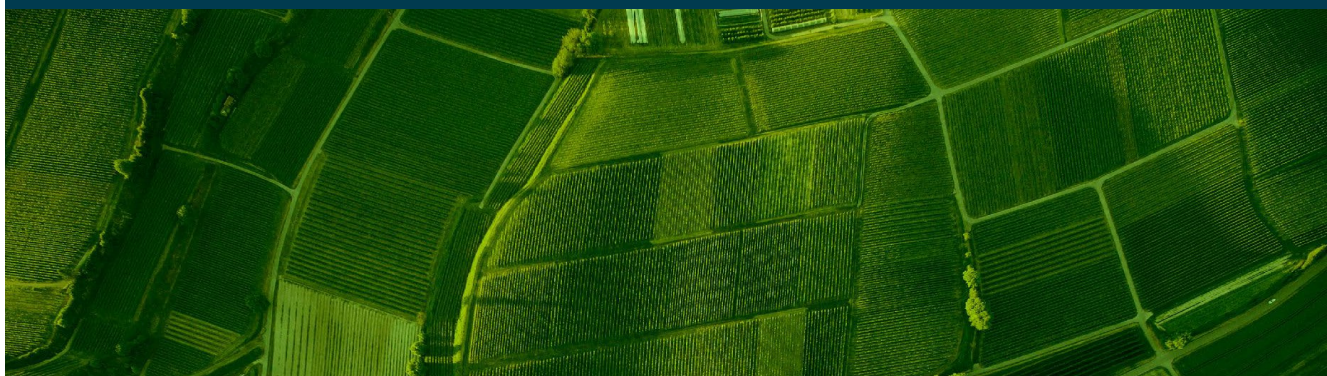


Practice Abstract No 13

Sustainable pork meat production: The case of Porc Fermier Cénomans as a Label Rouge for consumers.

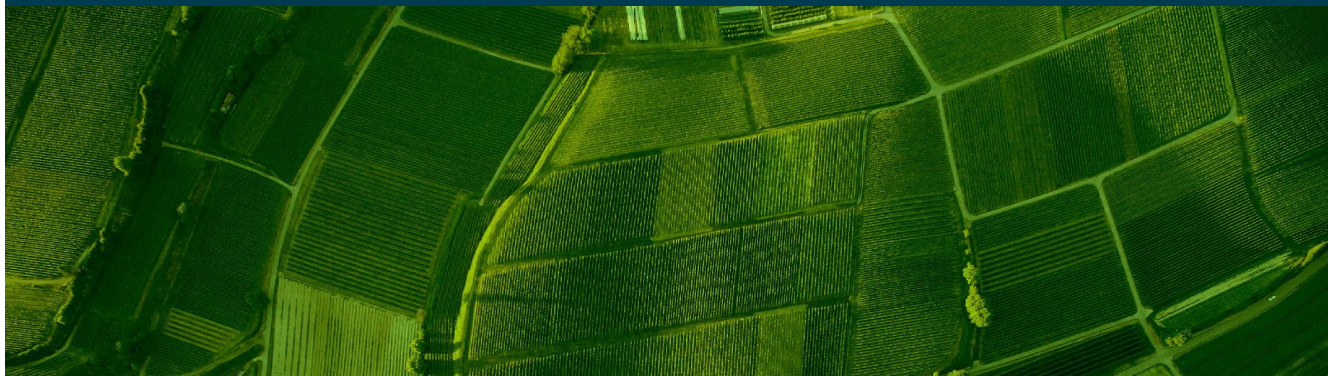


Description	Author(s)
<p>The Porc Fermier Cénomans Label Rouge is a flagship product of 30 Sarthois craftsmen and breeders and over 200 retailers in France. With groups of producers, food manufacturers, wholesalers and meat packers, is a network of 300 companies that promote quality pork production "made in Sarthe".</p> <p>The Label rouge certifies that a product has a higher quality level than a similar common product. In the case of pork and pork-based products, the criteria include livestock feed, rearing conditions, age of slaughter, meat grading and product development methods. The attachment to tradition guided their approach and pigs are raised on straw with access to an outdoor run, on a surface area much larger than that required by regulations. It is fed with a non-GMO, exclusively vegetable, mineral and vitamin feed. The general aim of the consumer study conducted within co-fresh project is to evaluate the consumers' perceptions, preferences and willingness to pay for meat of the Porc Fermier Cénomans Label Rouge. According to the results, consumers agreed that the most potential development proposals to improve the sustainability of the Porc Fermier Cénomans Label Rouge are:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cenomans Label Rouge pig farmers should be fairly compensated for their work. - Cenomans Label Rouge pig farm should be certified as a fair trade product. - Cenomans Label Rouge pig farm should be fed with French vegetable proteins. - Cenomans Label Rouge pig farm should reduce its environmental impact related to breeding. <p>Findings showed that consumers are willing to pay a premium price for pig meat certified as "The Porc Fermier Cénomans" and for meat from pigs fed with local feed.</p>	<p>Kenza Goumeida, Djamel Rahmani, Melina Burkert, Verena Hüttl-Maack and José Maria Gil.</p> <p>The Center for Agro-food Economy and Development (CREDA-UPC-IRTA). University of Hohenheim.</p>
	<h4>Stakeholders</h4> <p>Consumers, retail</p>
	<h4>Country/Region</h4> <p>France</p>
	<h4>Keywords</h4> <p>The Porc Fermier Cénomans, label rouge, consumers' preferences, willingness to pay.</p>



Practice Abstract No 13

Production durable de viande de porc: le cas du Porc Fermier Cénomans en tant que Label Rouge pour les consommateurs.



Description

Le Porc Fermier Cénomans Label Rouge est le produit phare de 30 artisans et éleveurs sarthois et de plus de 200 détaillants en France. Avec les groupements de producteurs, fabricants d'aliments, grossistes et conditionneurs/salaisoniers de viande, c'est un réseau de 300 entreprises qui valorisent la production porcine de qualité "made in Sarthe". Le Label rouge certifie qu'un produit a un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire. Dans le cas du porc et des produits à base de porc, les critères portent sur l'alimentation du bétail, les conditions d'élevage, l'âge d'abattage, le classement des viandes et les méthodes d'élaboration des produits. L'attachement à la tradition a guidé leur démarche et les porcs sont élevés sur paille avec accès à un parcours extérieur, sur une surface bien supérieure à celle exigée par la réglementation.

L'objectif général de l'étude menée auprès des consommateurs dans le cadre du projet co-fresh est d'évaluer les perceptions, les préférences, et la disposition à payer des consommateurs à l'égard de la viande de Porc Fermier Cénomans Label Rouge.

Selon les résultats, les consommateurs ont convenu que les propositions de développement les plus potentielles afin d'améliorer la durabilité du porc Fermier Cénomans Label Rouge sont les suivantes:

- Les éleveurs de porcs Cénomans Label Rouge devraient être rémunérés équitablement pour leur travail.
- L'élevage de porcs Cénomans Label Rouge devrait être certifié en tant que produit du commerce équitable.
- L'élevage de porcs Cénomans Label Rouge devrait être nourri avec des protéines végétales françaises.
- L'élevage de porcs Cénomans Label Rouge devrait réduire son impact environnemental lié à l'élevage.

Les résultats ont montré que les consommateurs sont prêts à, la plupart des consommateurs sont prêts à payer un prix plus élevé pour la viande de porc certifié "Le Porc Fermier Cénomans" et pour la viande de porc nourris avec des aliments locaux.

Author(s)

Kenza Goumeida, Djamel Rahmani, Melina Burkert, Verena Hüttl-Maack and José Maria Gil.

The Center for Agro-food Economy and Development (CREDA-UPC-IRTA).
University of Hohenheim.

Stakeholders

Consumers, retail

Country/Region

France

Keywords

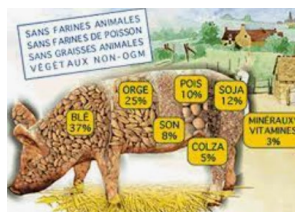
The Porc Fermier Cénomans, label rouge, consumers' preferences, willingness to pay.



Additional Information (context, links, etc.)

<https://www.porcslasarde.fr/porc-fermier-cenomans/>

Pictures



About CO-FRESH

The CO-FRESH project aims to provide techniques, tools and insights on how to make agri-food value chains more environmentally sustainable, socio-economically balanced and economically competitive. The project pilots several agri-food value chain innovations to see how they, in combination, can improve environmental and socio-economic sustainability.

Visit us!



<https://co-fresh.eu/>



[COFRESH-H2020](#)



[CO-FRESH](#)

CO-FRESH Partners



Disclaimer

This practice abstract reflects only the author's view. The CO-FRESH project is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000852.