

Une vidéo révèle la face cachée du Jambon de Parme

Une enquête réalisée par la Lega Anti Vivisezione, relayée en France par Eurogroup For Animals, WELFARM et la Fondation Brigitte Bardot.

Des animaux malades ou blessés dans des bâtiments sales et surpeuplés, des cadavres en décomposition dans les couloirs... Le Jambon de Parme a beau être l'un des fleurons de la gastronomie italienne, les images filmées au sein de 6 élevages fournissant les AOP Jambon de Parme, San Daniele et Toscane, révèlent des violations inacceptables de la réglementation sur le bien-être des porcs. Une réalité que la France, premier importateur de Jambon de Parme en Europe, ne peut tolérer.

Les images ont été tournées entre décembre 2017 et février 2018, en Lombardie (Italie), dans 6 élevages intensifs de porcs destinés à la production de jambons pour les 3 AOP Prosciutto di Parma, San Daniele et Toscane. La vidéo montre des animaux malades ou blessés, des cochons morts au milieu des vivants, des carcasses laissées à l'abandon dans les couloirs, des conditions d'hygiène déplorable, un sol couvert d'excréments et un mépris total des besoins fondamentaux des cochons. On est très loin des « [méthodes d'élevage modernes et hygiéniques](#) » que revendique le Jambon de Parme, ce « pur produit du temps et de la nature ». Le [cahier des charges de l'AOP](#) mentionne pourtant que les élevages doivent « garantir le bien-être animal ».

Les consommateurs français directement concernés

Avec 476 000 Jambons de Parme importés en 2016ⁱ, la France est le premier pays importateur en Europe, et le deuxième à l'échelle mondiale derrière les USA. Dans les rayons des supermarchés, c'est le troisième jambon cru le plus vendu (en valeur) en France, juste derrière le Jambon Serrano et les jambons italiens sans appellation d'origineⁱⁱ. Le Jambon de Parme représente (en valeur) 51% de la production de toutes les AOP et IGP italiennes de jambon cru contre 12% pour le San Daniele et 1,7 % pour le Toscanoⁱⁱⁱ.

Il est impensable que des produits phares de la gastronomie italienne vendus 40€ le kilo n'imposent pas à leurs producteurs le respect des normes les plus basiques en matière de protection animale. Les conditions d'élevage révélées par cette enquête sont d'autant plus choquantes que, selon l'UNESCO, la ville de Parme a été désignée par la Fondation Qualivita comme étant la meilleure ville italienne en matière de qualité de la production agroalimentaire, et a été choisie pour accueillir le siège de l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Le Consortium du Jambon de Parme reçoit de plus des subventions de la Commission européenne en participant à [trois programmes de promotion](#) dotés de 7.36 millions d'euros. Le bien-être animal n'est hélas pas un critère d'éligibilité.

La vidéo diffusée aujourd'hui par WELFARM, la Fondation Brigitte Bardot et L214 révèle des conditions d'élevage inacceptables :

- **Des animaux malades ou blessés**

Hernies abdominales, prolapsus rectaux, lésions ulcérées de la queue, infections oculaires, animaux émaciés agonisant devant la caméra, cochons morts parmi les cochons vivants... La réglementation européenne exige pourtant que les éleveurs inspectent une fois par jour les animaux. Tout animal blessé ou malade doit être pris en charge sans délai et, si besoin, isolé.

- **Des conditions d'hygiène déplorable**

Les animaux, le sol et les mangeoires sont couverts d'excréments. Des carcasses de cochons sont laissées à l'abandon dans les enclos, les couloirs ou à l'extérieur des bâtiments. Dans un élevage, on peut voir des fœtus avortés sur le sol.

- **Des mutilations quasi systématiques**

Les enquêteurs ont filmé une benne remplie de queues de porcelets. Tous les animaux visibles sur la vidéo ont en effet eu la queue coupée. Pratiquée à vif, cette mutilation est extrêmement douloureuse. La caudectomie systématique est pourtant interdite dans l'UE depuis 20 ans^{iv}.

- **Des densités élevées**

Du fait des densités élevées dans les enclos, l'accès à l'eau est limité et les animaux urinent les uns sur les autres. La ventilation est souvent déficiente et dans certaines zones, la lumière reste allumée 24h/24.

- **Aucun enrichissement du milieu**

Les cochons vivent sur du béton nu et leur environnement est si pauvre qu'ils mordent la queue ou les oreilles de leurs congénères. C'est pourquoi la législation européenne^v demande aux éleveurs de leur fournir de la paille, du foin ou de la tourbe, ce qui évite de devoir leur couper la queue.

En France, 95% des cochons sont détenus en élevage intensif

Outre les pratiques illégales pointées dans cette vidéo, les images reflètent les conditions d'élevage de la plupart des élevages d'Europe : en France, 95 % des porcs sont élevés en bâtiment, sur du béton, sans un brin de paille, avec tout juste 0,65 m² par animal. Les truies passent un tiers de leur vie en cage et 85 % des porcelets sont castrés à vif.

Via sa campagne *End Pig Pain*, la [pétition d'Eurogroup For Animals](#) (qui fédère soixante associations de protection animale en Europe) appelant l'UE et ses États membres à appliquer pleinement la législation européenne sur le bien-être des porcs, a déjà recueilli 500 000 signatures.

WELFARM et la Fondation Brigitte Bardot demandent aux Consortiums Jambon de Parme et San Daniele de mettre un terme à ces pratiques inacceptables et de prendre de vrais engagements en faveur du bien-être des porcs. Les associations appellent aussi les distributeurs français à formuler des demandes similaires auprès du Consortium et, en attendant, de cesser leur approvisionnement en jambon de Parme et en San Daniele, comme l'ont fait les enseignes Colruyt et Delhaize pour les produits El Pozo, en Belgique, en février dernier.

Le Consortium Jambon de Parme en chiffres (2016)^{vi} :

- 11,848,000 de cochons abattus
- 4,000 élevages
- 1,544,130 tonnes de viande produite
- 8,700,000 de jambons et 79,000,000 de paquets de jambon prédécoupé vendus
- 32% de la production de Jambons de Parme exportée hors d'Italie
- 476 000 Jambons de Parme exportés vers la France.

Télécharger

- [La vidéo sous-titrée](#)
- [La vidéo sans sous titres](#)
- [Les photos en HD](#)

Crédit à mentionner : ©LAV/Eurogroup

La totalité des rushes, sans montage et sans sous-titres, sont disponibles sur demande.

Contact Presse :

- **WELFARM** : Adeline Colonat - 03 87 66 16 34 – 06 09 98 16 34 - adeline.colonat@welfarm.fr

ⁱ [Chiffres du Consortium Prosciutto di Parma](#)

ⁱⁱ Source : Les Marchés, Ifip, Linéaires d'après panel distributeurs

ⁱⁱⁱ Source : Eurostat, UN Comtrade, Local statistical offices, Interview with market experts, WMStrategy

^{iv} [Council Directive 2008/120/EC](#)

^v [Council Directive 2008 :120 EC, Annex I, Ch.1, point 4](#)

^{vi} [Chiffres du Consortium Prosciutto di Parma](#)