

Infractions - Élevages EARL Sainte-Marie et SCEA Rouxel (Cooperl / Carrefour)

Sur les mauvais traitements (article L 215-11 du code rural pêche maritime)

Peine encourue : 1 an d'emprisonnement et 15 000 € d'amende

(multiplié par 5 si c'est une personne morale)

- Mise à mort par claquage des porcelets
- Caudectomie (coupe des queues) et réduction des coins (meulage / coupe des dents)
- Absence de matériaux manipulables en quantité et qualité suffisantes
- Présence massive d'insectes (blattes) – contraints les animaux à vivre dans un environnement insalubre
- Lieux d'hébergement des animaux ne disposent pas d'une aire de couchage confortable, asséchée et propre
- De nombreux cochons ne bénéficient pas de soin malgré les pathologies (hernie, paraplégie...) et blessures (pattes, queue) visible dont ils souffrent
- De nombreux cochons sont marqués d'importantes attaques de congénères : mesures adéquates ne sont pas prises pour éviter les combats allant au-delà d'un comportement normal. Conduite à tenir réglementaire non respectée (absence de mise à disposition de grandes quantités de paille pour les animaux, si possible, ou d'autres matériaux permettant des activités de recherche)

Sur les pratiques trompeuses (article L121-2 du code de la consommation)

Peine encourue : 2 ans d'emprisonnement et 300 000 € d'amende

(Le montant de l'amende peut être porté, de manière proportionnée aux avantages tirés du délit, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé

sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits, ou à 50 % des dépenses engagées pour la réalisation de la publicité ou de la pratique constituant ce délit)

- Ces élevages ont été sélectionnés par Carrefour pour la production de porcs charcutiers vendus sous la marque Filière Qualité Carrefour. Monsieur Bernard ROUXEL, gérant, figure en photographie sur le packaging des produits. Filière Qualité Carrefour vante auprès des consommateurs la « garantie des meilleures pratiques », des « cahiers des charges exigeants et contrôlés », « un contrôle au niveau de chaque animal », « la technologie blockchain pour disposer d'informations sur le produit et son parcours, depuis le lieu d'élevage jusqu'à sa mise en rayon », des « méthodes d'élevage [qui] respectent les animaux » et « des produits frais cœur de marché qui répondent à des exigences strictes en termes de traçabilité, de qualité » .