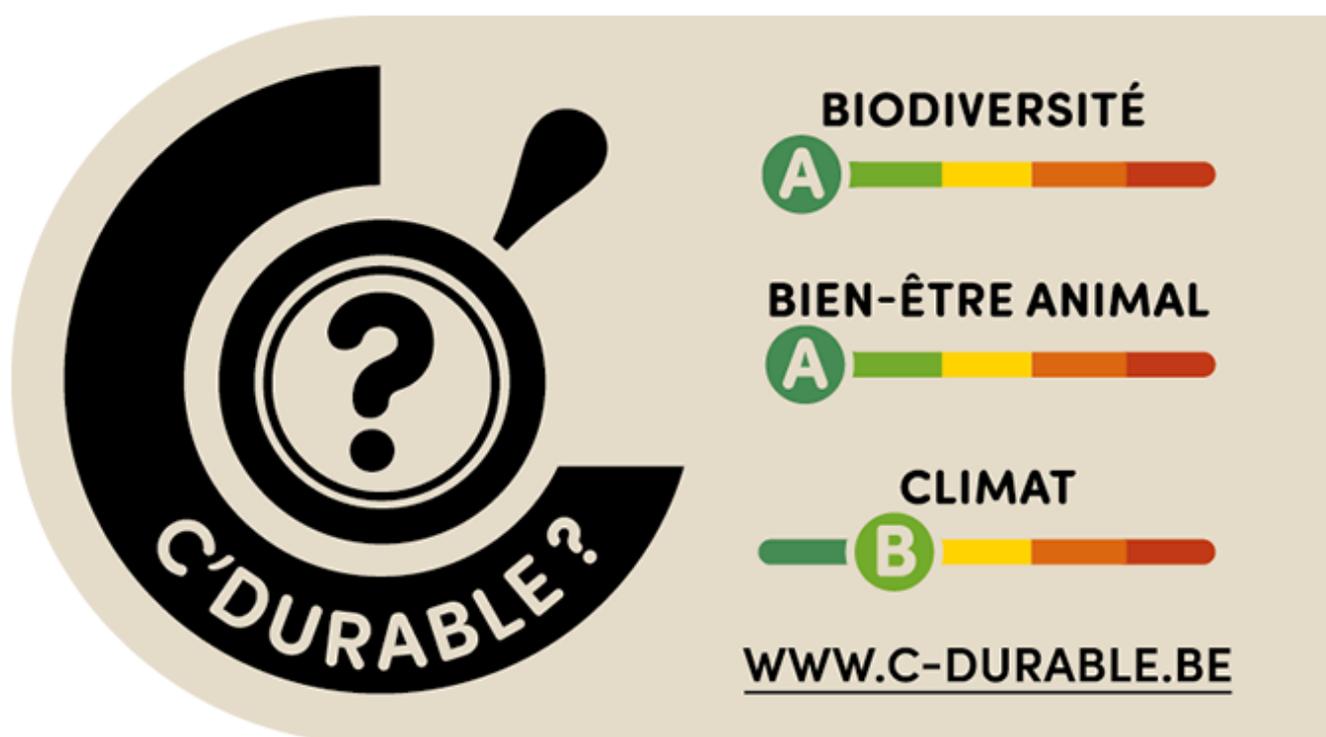




Fiches-labels

C'Durable, le score pour les fermes bovines durables

C'Durable permet d'acheter de la viande, du fromage ou du beurre provenant de fermes bovines attentives au climat, à la biodiversité et au bien-être animal.



Le score C'Durable évalue la durabilité de fermes qui produisent des aliments issus de l'élevage bovin. C'est une initiative wallonne. On le trouve surtout sur des produits locaux en circuit court.

> Lire aussi : [Quels sont les labels fiables pour une alimentation durable ?](#)

L'avis d'écoconso

C'Durable permet de trouver de la viande, du fromage, du beurre qui viennent d'élevages bovins plus durables. Ce n'est pas un label à proprement parler (avec un cahier des charges à respecter), mais il permet de **mettre en valeur les efforts effectués par certaines fermes en matière de durabilité**.

Le but de C'Durable ne s'attache pas à l'impact d'un produit mais **évalue l'exploitation dans son ensemble**. Un fromage et un morceau de bœuf venant d'une même ferme auront ainsi les mêmes scores, même si l'impact environnemental de la viande est supérieur à celui du fromage.

Il pourrait sembler contradictoire de mettre en avant l'aspect durable lorsqu'il s'agit d'une exploitation bovine puisqu'un morceau de viande, surtout de bœuf, aura beaucoup plus d'impact sur l'environnement qu'un produit végétal qui apporterait autant de protéines.

> Lire aussi : [Les bonnes raisons de manger moins de viande.](#)

C'Durable part dans l'idée que l'élevage bovin existe et restera dans nos exploitations agricoles. Par ailleurs, l'élevage bovin permet d'apporter des engrais naturels et aussi de maintenir et valoriser les prairies difficiles à utiliser autrement^[1]. L'impact d'un morceau de bœuf de prairie est bien plus réduit que celui venant d'un élevage industriel^[2]. Donc, il est préférable de choisir un produit C'Durable^[3] mais c'est encore mieux si c'est **dans le cadre d'une consommation raisonnée de viande** (et de produits dérivés).

Résumé des critères

C'Durable attribue un score de A (très bon) à E (très mauvais) dans trois domaines :

- **climat (émissions de gaz à effet de serre) ;**
- **biodiversité ;**
- **bien-être animal.**

À cela s'ajoute une évaluation de la résilience économique de l'exploitation (qui est un outil pour les producteurs mais n'est pas communiqué publiquement).

Le « label » C'Durable ne concerne donc pas les produits en eux-mêmes, mais l'exploitation dans son ensemble.

Produits concernés

Le score C'Durable concerne les exploitations bovines wallonnes. On pourra donc acheter de la viande de bœuf, du lait et des fromages de vache issus de fermes en Wallonie.

Portée du label

Ce label contient :

- **des critères environnementaux : oui**

- **des critères sociaux : oui**
- des critères liés à la santé : non
- **des critères liés au bien-être animal : oui**

C'Durable ne concerne pas tout le cycle de vie du produit mais essentiellement la production. Par exemple il y a peu ou pas de critères pour la transformation et l'emballage. Il est toutefois à noter que la production (la culture ou l'élevage) est l'étape la plus importante dans le bilan environnemental d'un aliment.

Critères du label

La conception du score ne repose pas sur un cahier des charges et n'est donc pas un label : il retranscrit la démarche d'un producteur ou d'une productrice qui souhaite tendre vers un modèle agricole durable.

Le score est valable pour la ferme analysée, quel que soit le produit.

Les indicateurs utilisés sont :

- **Le climat.**

L'outil utilisé par C'Durable permet de calculer les émissions de gaz à effet de serre d'une ferme en Wallonie^[4] :

- consommation d'énergie ;
- impact des ressources utilisées (par exemple des engrais) ;
- émissions de gaz à effet de serre (méthane des vaches...) ;
- stockage de carbone dans le sol ;
- ...

- **La biodiversité.**

L'impact des pratiques agricoles sur la biodiversité est calculé sur base de 10 indicateurs^[5] :

- maillage écologique ;
- nombre d'animaux ;
- intensité du travail du sol ;
- taille et forme des parcelles ;
- ...

Ils ont des importances différentes et sont donc pondérés en conséquence.

- **Le bien-être animal.**

4 besoins fondamentaux sont analysés^[6] :

- l'absence de faim, de soif ou de malnutrition ;
- le besoin d'un environnement confortable (température, abris...) ;
- l'accès aux soins ;
- la possibilité de se déplacer.

Sont aussi ajoutés des critères comme le taux de césariennes, le temps passé en pâturage, etc.

- **La résilience économique.**

Ce n'est pas obligatoire (et de toutes façons non repris dans le score), mais les agriculteurs ont la possibilité d'évaluer la rentabilité de leur exploitation.

Le score est valable 3 ans.

Lien vers les critères / le référentiel en ligne

[L'ensemble des critères est disponible sur le site de C'Durable.](#)

Le score C'Durable a été créé par l'ABSL Saveurs Paysannes, Canopea (ex-Inter-Environnement Wallonie, asbl et fédération des associations environnementales en Wallonie) et la FUGEA (fédération unie de groupements d'éleveurs et d'agriculteurs, syndicat agricole). Saveurs Paysannes reste la seule à porter le projet.

Contrôle indépendant ?

Non, c'est vérifié par Saveurs Paysannes.

Site

www.c-durable.be

Catalogue des produits / entreprises labellisés

Les producteurs et points de vente sont disponibles sur c-durable.be.

Plus d'infos

- [Quels sont les labels fiables pour une alimentation durable ?](#)
- [Manger moins de viande, par où commencer ?](#)
- [Notre podcast propose 4 épisodes à la rencontre d'agriculteurs et d'agricultrices](#), dont un exploitant C'Durable.

[1] Qui ont un intérêt pour le paysage, pour la biodiversité et pour le stockage de carbone. Elles ne sont pas indispensables au stockage du carbone mais elles y contribuent.

[2] Surtout si on distingue l'élevage uniquement viandeux d'un troupeau aussi laitier. Plus d'infos :

<https://www.ecoconso.be/fr/content/les-bonnes-raisons-de-manger-moins-de-viande>

[3] Une étude de 2019 avait estimé la consommation « environnementalement raisonnable » de viande : [27g par jour et par personne \(dont 15g de bœuf\)](#). On n'a pas de chiffres de production de viande « consommable » pour la Wallonie, mais par ex. l'élevage bovin (viandeux) wallon représente 62% de la production belge. Or la production belge dépasse la consommation domestique, on est autonome (en viande de bœuf) à 128% (chiffres Statbel/Célagri 2023). Et l'élevage wallon est très nettement extensif sur prairie. On n'a pas fait le calcul, mais on produit probablement assez de viande de bœuf « prairie » en Wallonie pour nourrir toute la Belgique, quitte à consommer un peu moins de viande.

[4] Utilisation de l'outil DECIDE du CRA-W (Centre wallon de recherches agronomiques).

[5] Outil « Pyramide » de Natagriwal.

[6] Sur base du label néerlandais « Beter leven », adapté.

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: <https://ecoconso.be/node/14986>