

## Le label rouge prend ses marques

**Après avoir enregistré une progression importante jusqu'en 2007, la production de porcs label rouge s'est stabilisée, grâce à une bonne valorisation des carcasses et la mise en place de filières bien structurées.**

[Abonnez-vous](#)



Le porc fermier élevé en plein air ne concerne que 10 % de la production Label Rouge mais il contribue grandement à son image excellente auprès des consommateurs. - © D. Poilvet

En 2012, les filières porcs label rouge ont concerné 775 éleveurs, qui ont produit 743 350 porcs, soit 3 % de la production nationale. Une part modeste, mais qui se maintient d'une année sur l'autre. La Bretagne est la première région productrice, avec 22 % des volumes. L'activité se situe également dans les régions Pays de Loire, Aquitaine et Midi-pyrénées et dans une moindre mesure au centre de la France.

Il existe trois types de production de porcs label rouge : en bâtiments, sur litière avec ou sans courette et en plein air. La production en bâtiments fermés représente 80 % des volumes. Elle s'est fortement développée depuis 2007 suite à la nouvelle réglementation qui impose d'utiliser de la viande label rouge pour produire des charcuteries label rouge, ce qui n'était pas le cas jusqu'alors. La contrainte principale par rapport à une production standard est la densité minimale en engraissement

de 1 m2 par porc jusqu'à 110 kg pour les bâtiments sur caillebotis.

Les porcs label rouge élevés sur litière sous appellation fermière disposent d'une surface de 2,6 m2 par animal. Ils représentent 8 % de la production et 73 éleveurs, répartis en Bretagne et dans les Pays de la Loire. L'appellation fermière concerne également les porcs label rouge élevés en plein air, qui ont accès à un parcours de 83 m2 à partir de 17 semaines d'âge. Cette production se répartit entre 171 éleveurs situés dans le Sud-Ouest, la Vendée et le centre de la France.

Le point commun de toutes ces productions est d'être très bien organisée en filière. Que ce soit en bâtiments fermés, sur litière, ou en plein air, les relations entre les producteurs, les groupements, les abatteurs et les salaisoniers sont très étroites. Une nécessité absolue pour valoriser la production, offrir aux éleveurs une plus value qui compense les charges supplémentaires et proposer aux consommateurs des produits correspondant à leurs demandes.

**Une notoriété importante et une image positive**

Le label rouge a la chance de bénéficier d'une très bonne notoriété.



- © Infographie Réussir

produits label rouge.

En plus d'une notoriété importante, le label rouge bénéficie d'une image positive. Deux personnes sur trois donnent une note entre 8 et 10 sur 10 à ce signe de qualité. Deux dimensions ressortent particulièrement : le contrôle et les garanties des produits, et la qualité à tous les niveaux du processus de fabrication. Le savoir-faire des producteurs et une dimension terroir sont aussi retenus.

Les filières label rouge ont donc toutes les cartes en main pour se développer et proposer une production rentable aux éleveurs de porcs. À eux d'exploiter ce filon, à l'image de ce qui a été fait en volailles, où le label rouge représente 50 % des ventes de poulets entiers en France.

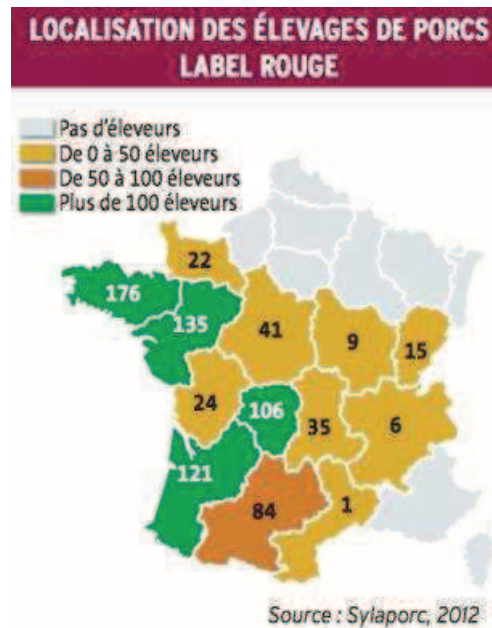
## Pour en savoir plus

Voir dossier Réussir Porcs d'avril 2014. RP 214, p. 18 à 31.

## Au sommaire :

### p. 22 - Les éleveurs Opale s'engagent dans la gestion de leur production

Engraissement en bâtiments



- © Infographie Réussir

Selon un sondage réalisé en 2010 pour Fedelis, un organisme qui fédère tous les label rouge, trois personnes sur cinq interrogées sur les signes alimentaires citent le label rouge de manière spontanée. Neuf personnes sur dix déclarent avoir déjà consommé des

**p. 24 - « Le label rouge Cooperl a sécurisé toute l'exploitation »**

Vincent Grégoire, La Chapelle des Fougeretz (35)

**p. 26 - La qualité pérennise la production des Fermiers de l'Argoat**

Elevages fermiers sur litière

**p. 28 - Les porcs fermiers du Sud-Ouest visent l'excellence**

Elevages fermiers en plein air



- © D. Poilvet

[PARTAGER CET ARTICLE](#)

[ABONNEZ-VOUS !](#)

[0 ARTICLE ASSOCIÉ](#)

Aucune réactions à cet article

▶ Réagissez à cet article

Votre nom ou pseudo :

Votre email\* :

[Annoncesurs, sponsorisez cet espace !](#)

Attention, les messages sont limités à 1000 caractères.

Caractères restants : 1000

## Conversion en agriculture biologique Le lycée agricole de Tulle a franchi le pas

Indispensable pour suivre le programme des BTS productions animales, l'atelier porcin du lycée agricole de Tulle-Naves s'est restructuré et s'est converti en agriculture biologique. E.P.

Après les 120 vaches limousines converties en 1999, c'est l'atelier porcin de 56 truies du lycée agricole de Naves (19) qui s'est dirigé vers la filière agriculture biologique (AB).

Initialement en Label Rouge « Porc du Limousin », cet élevage devait être restructuré et continuer de former les élèves de BTS PA. L'opportunité d'un contrat d'objectifs et de moyens a été saisie et a permis de financer 86 % des 240 000 € d'investissements.

Le reste provenant du plan d'aide à l'élevage (8 %) et des aides truies de France Agricoler (6 %). Des coûts élevés, en partie dus au soustait de

conservation l'ensemble des animaux en bâtiment : même si une partie a été réutilisée, un agrandissement du bâtiment et une adaptation au cahier des charges AB ont été nécessaires et coûteux. Toutefois, une étude de faisabilité technique et économique réalisée par l'Ifip a montré qu'avec 56 truies, l'unité serait viable et permettrait de sortir un revenu convenable, la proximité d'habitations ne rendant pas possible l'agrandissement du cheptel truie.

A l'origine de ce projet, plusieurs acteurs comme le Draaf ou le groupement Capel-Paiso militaient pour la conversion de cet atelier en bio. Le hic avant la nouvelle réglementation

teurs biologiques de la région ou avec un opérateur du secteur de l'alimentation animale seront également possibles.

Toutefois, lorsque l'éleveur n'est pas en mesure d'obtenir ces matières premières en AB, l'utilisation de céréales conventionnelles dans l'aliment des porcs et des volailles est à nouveau autorisée pour les années

2012, 2013 et 2014, avec un plafond de 5 % de la matière sèche des ingrédients d'origine agricole. Par contre cette utilisation est aujourd'hui limitée aux seules matières premières riches en protéines défectives sur le marché. De plus, il n'existe plus de pourcentage maximal autorisés dans l'aliment journalier.

Sources : Bio Bretagne Info septembre 2012.

### Cahier des charges AB Les dernières évolutions (juin 2012)

En agriculture biologique pour les monogastriques, l'approvisionnement en matières premières est la principale difficulté. Pour sécuriser la filière, l'alimentation des élevages avec un maximum de matières premières biologiques produites localement ou régionalement reste l'idéal mais souvent difficile.

La notion de lien au sol a d'ailleurs été précisée lors de la dernière modification du règlement européen en juin 2012. Dorénavant, le nouveau seuil minimum d'autonomie alimentaire sur l'exploitation pour les porcs et les volailles est de 20 % (en matière sèche de la ration annuelle). Pour les exploitations ne pouvant respecter ces contraintes d'approvisionnement en complément avec d'autres agricul-



La surface des cases de mise bas est augmentée

avec la croissance des porcelet.

des filières locales, cet atelier porcin permettra à ce lycée de poursuivre ses missions de rentabilité, d'expérimentation et surtout de pédagogie, avec pour quoi pas la révélation de passionnés pour la production porcine. ♦



Les truies gestantes en agriculture biologique.

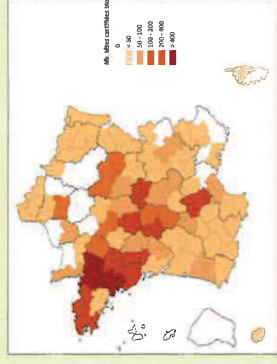


100 % des carcasses sont valorisées en AB.

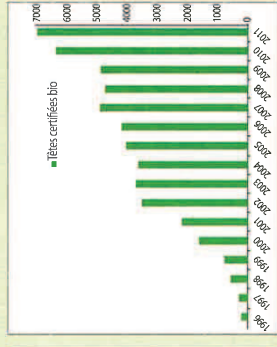
### Le point sur la filière « viande de porc bio »

D'après l'Agence Bio, au niveau national, le nombre de reproductrices bio a augmenté de 11 % entre 2010 et 2011 pour atteindre les 7 000 têtes. Principalement localisées dans les Pays de la Loire et en Bretagne (voir carte), cette production a engendré en 2011 un marché de 58 millions d'euros, soit six millions de plus qu'en 2010. Le circuit de la grande distribution représente environ 50 % des ventes, La

production bio bovine est la plus développée en Bretagne avec 52 % pour les bovins lait, 30 % pour les bovins viande et seulement 6 % pour les truies reproductrices. Toutefois, entre 2010 et 2011, le nombre de ces dernières a augmenté de 39 % au travers de 45 élevages, ce qui représente la plus forte évolution parmi l'ensemble des productions de viande bio bretonne.



Localisation des truies reproductrices bio.



Evolution du nombre de têtes certifiées bio en France. Source : Agence Bio 2012

**GALVELPOR**  
Notre matière, vous conseiller.

Une gamme de réfectoires, loges et barrières avec poteaux et pieds INOX

INOX suivant Norme AISI 304

Nouvelle génération de cases maternité : **Cosy-R** en diagonale ou parallèle avec châssis tout INOX

Post-Sévrage : plastique + fil ou plastique + fonte. Nourrisseur INOX simple ou double.

Engraissement en PVC alvéolé haute résistance. Auge INOX monobloc. Gaine d'entrée d'air verticale avec volet de réglage.

**Meilleurs vœux pour 2013**

51-53, Rue Hervé de Guébrant - 29800 LANDERNEAU - FRANCE  
Tel : (00.33)02.98.85.12.29 - Fax : (00.33)02.98.85.16.20  
www.galvelpor.com • Email : contact@galvelpor.fr

# Le porc "bio Atlantique" 100 % de la carcasse valorisée à 3,40 € le kilo

➤ Pour faire face à la demande croissante, la production biologique s'organise sur un modèle de filière longue. Le groupement porcs de la Cavac suit cet exemple. Avec son partenaire transformateur Bioporc, ils recherchent de nouveaux producteurs. **Émilie Hamelin**

de plus en plus de filières se mettent en place. C'est le cas pour le groupement porcs de la Cavac qui propose aux éleveurs depuis 2008 une filière régionale « sécurisante » bâtie sur un partenariat avec un transformateur vendéen : Bioporc (La Châtaigneraie).

## Naissance d'une filière maîtrisée

Le succès est au rendez-vous pour cette entreprise créée en 1991, et reprise en 2006 par Jérôme Lebrun, qui est passée de 40 à 150 porcs transformés par semaine en un peu plus d'un an. Son créneau : une production exclusivement française et une carcasse valorisée à 100 % en bio. Boucherie ultra-frais, charcuterie sèche, charcuterie cuite, conserves etc. La déclinaison de produits est impressionnante quand on sait que tous les ingrédients doivent répondre au cahier des charges bio ! « Des le départ le choix a été fait de

**Jérôme Lebrun a repris en 2006 la société Bioporc, à l'initiative de la filière Porcs Bio Atlantique.**



La gamme de produits issue de la filière Porcs Bio Atlantique est distribuée sur quatre marchés : en magasins spécialisés bio (40 % volumes), en GMS avec la marque Bonjour Campagne (30 % volumes), en restauration hors domicile (20 % volumes) et, enfin, dans l'industrie (10 % des volumes).

proposer une gamme élargie de produits pour équilibrer la carcasse. Seuls les os ne sont pas valorisés », explique le président de Bioporc. Initialement en contrats directs avec des producteurs, un changement de cap a depuis lors été établi pour mieux accompagner le développement conséquent de ses ventes, entre +20 et +40 % par an. Opérateur déjà existant en bio sur les céréales, la Cavac a été contactée. De fil en aiguille, une filière est née. Les éleveurs ont rejoint le groupement porcs vendéen qui leur fournit aujourd'hui tout l'accompagnement technique nécessaire. Au total celui-ci compte trois naisseurs, six naisseur-engraisseurs, cinq engraisseurs et quatre autres en projet pour un total de 500 truies et 6 000 porcs produits par an en 2010.

## 250 porcs/semaine en 2013

Pour atteindre son objectif de 250 porcs transformés par semaine à horizon 2012-2013, la filière baptisée



**Abattues dans des abattoirs agréés en production biologique**, les carcasses estampillées Bioporc Bio sont livrées au transformateur à raison de 150 par semaine. Un investissement de 4 millions d'euros a été réalisé afin de doubler, à horizon 2012, la capacité de production du site qui passera alors de 40 à 70 personnes.

blé d'un prix de la tonne de 200 à 300 € plus élevé (tableau 3). Le prix de vente des animaux est donc déconnecté du traditionnel cadran. Sur 2009 le prix payé était de 3,38 €/kg carcasse pour un TMP de 58,3 auquel s'est ajoutée une plus-value moyenne de 0,025 € au titre

de la qualité de carcasse, soit 3,40 €/kg de carcasse (310 €/porc). « Ce prix de vente est indexé sur le coût de production et réévalué tous les trimestres par un comité de pilotage de la filière », souligne Bertrand Pointier, technicien en charge de la production biologique à la Cavac. Tous les

**Bertrand Pointier**, technicien en charge de la production biologique à la Cavac.

éleveurs bénéficient d'un contrat de reprise établi sur une quantité de livraison de porcs prédéfinie. Pour les engraisseurs, le prix d'achat d'un porcelet seyré à 42 jours pour un poids d'environ 10 à 11 kg était fixé en 2009 à 78 €/pièce. « Les projets de conversion font l'objet d'une étude technico-économique complète pour évaluer la viabilité du projet. Il est aujourd'hui plus facile de trouver des candidats engraisseurs, le naisseur étant le plus souvent réalisé en plein-air. Si la production se développe, il n'y a pas pour autant de crainte à avoir sur une éventuelle saturation de l'offre et une baisse des prix, le bio restera attractif », rassure le

## La filière porcs Bio Atlantique, en bref

- Production de céréales : Cavac bio (85) et Agrobio (85)
  - Fabrication d'aliment : fabricants référencés
  - Organisation et mise sur le marché : groupement porcs Cavac (85) et Poitou-Charentes Bio viande bovine et ovine (79)
  - Abattage : abattoirs agréés en bio (notamment Socopa et Porc Mauges)
  - Transformation : Bioporc (85) et Delpeyrat (40)
- Dossier de filière retenu par l'Agence Bio dans le cadre du Grenelle de l'environnement qui bénéficie du soutien des pouvoirs publics.

technicien. Pour autant, des efforts restent à faire sur la maîtrise des performances. Avec l'appui du groupement, le suivi technique via la GTT et la GTE devrait permettre à chaque éleveur d'analyser ses marges de progrès.

Le porc « bio Atlantique », 100 % de la carcasse valorisée à 3,40 € le kilo

## 1 De meilleures performances de naisseuse en plein-air pour le bio

	Production biologique 2008		Production conventionnelle GTT 2008	
	France	Europe Corépig	France	France
Nés totaux/portée	13,1	12,9	12,9	14,0
Sevrés/portée	9,9	9,2	9,9	10,2
Pertes sur nés totaux	24,5 %	26,7 %	23,5 %	20,1 %
Âge au sevrage	42,6 j	45,3 j	27,6 j	27,6 j

\* Projet Corépig = programme européen sur la gestion de la santé des élevages porcins naisseurs avec pour objectif l'acquisition de données sur la production biologique. Quatre pays (à impliquer : France, Allemagne, Autriche, Suède). France : 11 élevages sur 14 en plein air. Hors France : 24 élevages en naisseuse majoritairement en bâtiment.

Source : Réseau Bio des Chambres d'agriculture des Pays de la Loire, juin 2010

## 2 GTE bio : une forte variabilité dans les résultats

	Production biologique	
	GTE 2007-2009	Pays de la Loire*
Nb de truies présentes	29,9 à 52,6	12,8 à 18,8
Nb porcs produits/truie/an	3,23 à 3,74	6,27 à 7,03 g/j
IC 8-115	2,76 à 3,27	4,4 à 12,8 %
Taux de pertes sevrage-vente	117,3 à 122,4 kg	57,7 à 59,1 points
TMP		

\* 10 élevages Pays de la Loire avec un total de 555 truies

Source : Réseau Bio des Chambres d'agriculture des Pays de la Loire, juin 2010

## 3 Porc bio : des prix de vente connectés au prix des aliments

Observations 2007-2009	Production biologique		Production conventionnelle	
	Prix moyen des aliments	350 à 550 €/tonne	Prix moyen des aliments	150 à 250 €/t
Prix moyen du porc vendu consommés	2,75 à 3,50 €/kg carcasse	1,15 à 1,50 €/kg carcasse		

Source : Réseau Bio des Chambres d'agriculture des Pays de la Loire, juin 2010

## 4 Porc bio : un point de TMP, c'est 6 € d'écart de marge

Marges de progrès	...l'écart de marge est de		Ecart
	€/porc standard	€/porc bio	
+ 1 porc vendu/truie	2,4 €	5,0 €	2,6 €
- 0,1 IC global	3,0 €	5,1 €	2,1 €
- 0,1 IC engraissement	2,1 €	4,0 €	1,9 €
- 0,1 IC post-sevrage	0,8 €	1,10 €	0,3 €
- 0,005 €/kg aliment	1,7 €	2,48 €	0,8 €
+ 1 point TMP	2,1 €	5,9 €	3,8 €
+ 5 % dans la gamme	0,6 €	3,8 €	3,2 €
- 10 jours d'âge à la vente	1,4 €	1,9 €	0,5 €
- 1 % pertes engraissement	0,8 €	1,8 €	1,0 €
- 1 % pertes post-sevrage	0,5 €	1,1 €	0,6 €

Source : d'après Cavac Porcs, mars 2010

# » L'engraissement du lycée Nature, La Roche sur Yon, (85) quitte le Label Rouge Fermier pour le biologique



Jean-Louis Cordeau, responsable de l'exploitation du Lycée Nature (85).



passent en engraissement pour une durée de 12 à 15 semaines. « Les premières ventes s'effectuent vers 24 à 28 semaines d'âge. Les enlèvements ont lieu toutes les semaines et nous pensons à chaque fois l'équivalent de trois cases », explique Jean-Louis Cordeau, responsable de l'exploitation du lycée. Vers 16-17 semaines d'âge, les porcs ont accès à un vaste parcours extérieur

paille, elle, est ajoutée selon les besoins. « On dépose une balle dans la case et les porcs se débrouillent », annonce le responsable. Enfin côté prophylaxie : les porcelets sont vaccinés contre le circovirus et le mycoplasme en monodose et reçoivent, si besoin, un traitement anti-parasitaire. La lutte contre les diarrhées est assurée par de l'argile tandis que les problèmes de dermatite se soignent avec de l'iode et du houx.

« Les premiers porcs biologiques du lycée Nature (85) ont été vendus en décembre 2009. Elevés sur paille dans cet engraissement de 210 places, ils ont accès à un parcours extérieur. Pour maîtriser au mieux le TMP, les porcs sont sexés en engraissement. (80 m<sup>2</sup>/porc) tel qu'il était prévu dans l'ancien cahier des charges. « Pour le moment les résultats techniques sont bons mais s'ils viennent à se dégrader dans le temps, l'aire extérieure pourra être réduite à remplir les nourrisseurs. La

## 1 lycée Nature : de bons résultats au démarrage

GTE du 01/01/2010 au 30/06/2010

Genétique (LW Pp) x Pp

Post-sevrage	
Poids moyen d'entrée	10,2 kg
Poids moyen de sortie	25,0 kg
Taux de pertes et saïses	6,7 %
Indice de consommation technique 8-30	2,50
GMQ technique 8-30	358 g/j
Durée de présence moyenne en post-sevrage	42
Consommation d'aliment/porcelet sorti	36
Coût alimentaire du kg de croît technique	1,270 €
Prix moyen de l'aliment porcelet	528 €/t
Engraissement	
Poids moyen d'entrée	25,0 kg
Poids moyen de sortie	119,4 kg
Taux de pertes et saïses	2,0 %
Indice de consommation technique 30-115	2,91
GMQ technique 30-115	844 g/j
Durée de présence moyenne en engraissement	114
Consommation d'aliment/porc sorti	274
Coût alimentaire du kg de croît technique	1,331 €
Prix moyen de l'aliment engraissement	460 €/t
Sevrage-vente	
Taux de pertes et saïses	7,9 %
Indice de consommation technique 8-115	2,76
GMQ technique 8-115	690 g/j
Coût alimentaire du kg de croît technique	1,324 €
Prix moyen de l'aliment sevrage-vente	467 €/t
TMP 56,7 % indice économique global	2,85
Prix moyen du porc vendu	3,235 €/kg carcasse
Plus-value globale	0,059 €/kg carcasse

## Avec + 17 % des tonnages en 2012, La production de porc bio a doublé depuis 2009.

Marginal, le porc bio a pourtant connu la plus forte progression des viandes en volumes depuis 2009. Confronté à une problématique d'équilibre de matière, le défi est aujourd'hui de bien structurer la filière de l'amont à l'aval. E.H

**+17%** en 2012, les tonnages de porc en production biologique ne cessent de se développer en France, notamment au sein des filières organisées qui ont enregistré un bond de 16 % cette même année. Il s'agit là de la plus forte progression qui propulse le porc sur la première marche du podium en volume devant les gros bovins allaitants ! Le hic : si aujourd'hui un peu plus de 300 élevés sont engagés sur cette niche, qui représente moins d'1 % de la production nationale, la difficulté reste la question de la valorisation entre une offre globalement en équilibre avec la demande mais déséquilibrée sur les pièces de la carcasse. Les partenariats avec le principal circuit de vente qu'est la grande distribution, à l'instar de celui mené avec Système U (voir ci-contre), sont une des solutions qui permettront peut-être de rectifier le tir. D'autant que différents signaux sont au vert :

Marché de niche, la production porcine biologique s'est fortement développée depuis 2009.



sur les cinq dernières années représentant un marché de 4,17 milliards d'euros, en croissance de près de 7 % pendant la crise (fruits et légumes et vin surtout) :

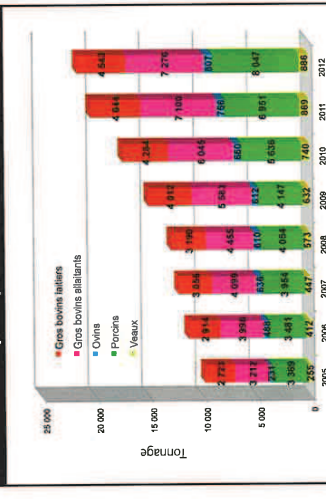
- le bio n'échappe pas, lui non plus, à la tendance « Made in France », la production nationale gagne donc du terrain ;
- un objectif de doublement des surfaces agricoles et d'accroissement de la consommation d'ici à 2017 a été établi par le ministère de l'Agriculture et de la consommation

– la consommation de produits bio tout confondu a doublé

de l'environnement est maintenu, soit à peu près dix fois plus que la réalité actuelle ! L'enjeu sera donc de développer, structurer les filières au gré de la demande et, es-boulever les productions conventionnelles. A noter : parmi les agriculteurs certifiés bio, un sur trois est aussi éleveur.

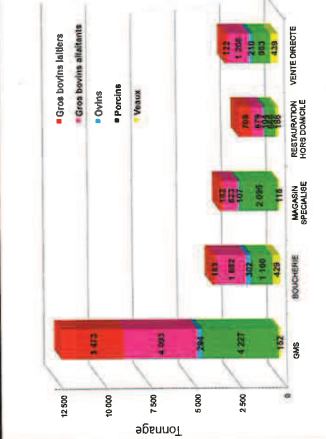
Sources : Interbev, Lindiaires et Les Marchés Hédois, Interbio Bleislagro

Le porc : première viande en bio



La production porcine bio a quasi doublé en quatre ans. C'est la viande qui a connu la plus forte progression. Elle représente les plus gros volumes écoulés devant les gros bovins allaitants.

GMS : premier circuit de distribution en bio



Si la GMS écoule la moitié des volumes en porc bio, la part de commercialisation en magasin spécialisée est particulièrement importante pour le porc face aux autres espèces.

## Porc bio : relever le défi de la carcasse

En suproduction d'environ 15 %, la production de porc bio s'est vite vue confrontée à une problématique de valorisation de toutes les pièces de la carcasse au tarif bio ! C'est ce à quoi a voulu remédier l'association Les Porcs Bio de France qui a signé avec Système U un partenariat. L'objectif : décliner une quinzaine de produits bio sous marque de distributeur pour les rayons boucheries et charcuterie. « Ce partenariat d'un nouveau genre préfigure le modèle qui devra être valable à terme pour les fournisseurs de produits U », déclarait Serge Papin, Pdg de Système U lors du SIA en février dernier à Paris.



Serge Papin, Pdg de Système U.



Barquette de rôti de porc cuit U bio.

L'ambition du groupe : devenir le premier distributeur de porc bio en France. Pour cela il s'engage à faire la transparence sur les marges du producteur au distributeur avec l'ambition même de « démontrer que l'on peut être aussi compétitif en

bio qu'en conventionnel », a lancé le Pdg. De leur côté, les 150 éleveurs de l'association, qui regroupent les principaux faiseurs du porc bio (Unébio, Biodirect et Tradival), se disent avoir été « surpris par cette



Carcasses de porc bio.

## Passer d'un système d'élevage de porc intensif à du porc bio

Balade de la terre à l'assiette organisée par la FRCivam Pays de Loire et le Civam du Haut Bocage lors des assises nationales Civam, les 27, 28 et 29 octobre aux Herbiers (85).

### Dix ans d'évolution

.En 1988, Jean Marc s'installe sur l'exploitation familiale : 23 ha consacrés aux vaches allaitantes + 80 truies naissance-engraissement sur caillebotis.

.En 1996, à la retraite des parents, Jean-Marc décide de cultiver la valeur ajoutée plutôt que d'augmenter la taille de l'élevage. Il rejoint le Civam du Haut-Bocage.

.Il abandonne les bovins et passe ses truies sur paille dans le bâtiment laissé vacant. Commentaire : "Je me suis rendu compte que ce travail me plaisait davantage".

.En 2000, c'est l'engraissement qui passe sur paille. Commentaire : "Fini, le lisier à gérer sur l'exploitation". Le système est alors basé sur le modèle Nourrain mayennais.

### Plus de valeur ajoutée, moins d'animaux

. Dès 1997, Isabelle et Jean-Marc commencent la transformation-vente directe : au début, 3 porcs tous les deux mois. Isabelle part en formation sur la transformation.

. Ils rejoignent un atelier de transformation en commun et son GIE, ce qui leur permet d'éviter un investissement sur la ferme. "Si on n'avait pas trouvé ce labo, on ne se serait pas lancés" dit Jean-Marc. Le GIE, son labo et son magasin fonctionnent grâce à une commission sur les ventes. Il rassemble cinq producteurs.

. Isabelle et Jean-Marc font progresser la vente directe ce qui leur permet... de diminuer régulièrement le nombre de truies !

. En 2006, l'élevage passe en bio, "ce qui permet de réduire de moitié le cheptel".

### "On refuse le client"

.L'élevage est autonome en aliment à 40 % : l'aliment bio est aujourd'hui à 500 € la tonne contre 200 € en classique ; le porc est valorisé 3,40 €/kg en bio contre 1,20 € en classique. Mais Jean-Marc ne fait pas une religion de l'autonomie alimentaire : "J'ai trop vu d'agriculteurs qui pour augmenter leur autonomie alimentaire... mangeaient la ferme du voisin".

.La transformation a lieu tous les 15 jours sur commande à raison de 5 à 6 porcs à chaque fois (150 porcs sur 500 produits sur l'année) : découpe le lundi, transformation le mardi, parenthèse pour les enfants le mercredi, livraison le jeudi, vente à la ferme le vendredi, vente au magasin du labo le samedi. "Le travail lors de la semaine de transfo est assez lourd, mais on est plus tranquille la semaine suivante". La ferme rejoint un groupement d'employeur à 7 paysans, en particulier pour se libérer les vacances ; le salarié passe un quart temps/an chez Isabelle et Jean-Marc. Pour les week-ends, Jean-Marc s'arrange avec le voisin (1 we sur 2).

."On vivait de l'ancien système, on vit aussi de celui-ci" : 15 000 à 20 000 € de résultat annuel après rémunération du salarié. "Nous sommes dans la phase où nous refusons les clients" : le territoire de livraisons se rétrécit de plus en plus.

### Au menu : luzerne-trèfle et foin

.Le troupeau est conduit sur paille accumulée en cinq bandes.

.10 truies et leurs petits occupent la maternité sur paille pendant six semaines. Elles ont nourries au méteil + aliment acheté. Les femelles ont du sang Duroc, Large White et Landrace. Les verrats sont Large White x Pietrain. Jean-Marc envisage d'introduire du sang Porc Blanc de l'Ouest.

.Dans un autre bâtiment, les truies gestantes, les truies à la reproduction et le verdat sont en lot par 3 ou 4. Ils ont dans leur ration de l'enrubannage de Luzerne-trèfle (50 bottes/an pour 30 truies). Ils mangent aussi du foin.

.L'assolement : 9 ha de triticales-pois-avoine (140-15-20 kg au semis) ; 3 ha de maïs ; 3 ha de luzerne ; 1 ha de trèfle ; 2 ha orge avoine de printemps ; 3 ha de prairie temporaire.

### Au plus près du consommateur

. Parmi les clients, une AMAP (créée par le Civam Haut-Bocage), la cantine de Cerizay et des particuliers, mais aussi un traiteur "Paniers du bocage".

. Les adhérents de l'AMAP passent leur commande pour une durée de six mois et payent leurs produits à la commande, à l'exception de la viande, payée à la livraison. Les consommateurs tiennent une permanence pour remettre les colis. Le contrat lie un producteur et un consommateur. L'exploitation honore 55 contrats.

. Pas de colis standards, les clients commandent ce qu'ils veulent : morceaux, salaisonnerie, conserve.

. La cantine a un contrat alimentaire réalisé par un nutritionniste. "Plus on divise les approvisionnements, moins on est soumis aux appels d'offre" précise Jacqueline Bodin, la cantinière. Rien n'oblige de toutes façons de répondre aux appels d'offre en se calant sur le moins disant. Pour Mme Bodin, l'avantage pour la cantine est d'avoir un produit local de qualité, sans emballage (donc sans déballage), avec peu de temps et de frais de transport. Le surcoût matière du repas est évalué à 5 % par rapport à du produit standard. A noter que l'équipe de cantine propose aux élèves des poulets entiers, découpés avant le service : "les enfants connaissent tous les morceaux du poulet". Cette politique volontariste se traduit



par des réinscriptions à la cantine. Un petit film sur les producteurs a été réalisé. Des producteurs vont présenter leur travail aux élèves dans le cadre de la semaine du goût. "La cantine peut-être l'école du goût".

. Madame Bertho, consommatrice de l'AMAP de Bressuire (qui a une antenne à Mauléon) : "Il y a sûrement un surcoût mais j'ai le sentiment de payer un prix à la juste valeur du travail produit en amont".

. Aucune démarche publicitaire n'a été faite, la clientèle s'est construite par bouche à oreille.

. Les commandes sont prise jusqu'à 10 jours avant la date de livraison. . Isabelle et Jean-Marc approvisionnent aussi, avec d'autres producteurs fermiers, l'entreprise "les paniers du bocage" de Fabienne et Jean-Paul Bodet qui confectionnent des repas à partir de ces produits et les servent pour diverses occasions.

. Le pays manque de producteurs fermiers pour satisfaire la demande locale. La difficulté est de soustraire du foncier aux démarches d'agrandissement de structures. D'où l'importance du travail réalisé sur ce point avec le CIVAM du Haut Bocage et le Pays du bocage Bressuirais.

Jean-Marie Lusson, Lettre de l'agriculture durable n° 50 - Novembre 2008

---

ruralinfos.org - Adir - 2, rue Paul Escudier 75009 Paris

tél : 01 48 74 52 88 - fax : 01 42 80 49 27 - e-mail : contact - at - ruralinfos.org

 spip Site réalisé avec SPIP1.9.2e

# La paille, un confort qui a un coût



> Élever des porcs sur paille coûte cher : +16 centimes/kg de carcasse à Crécom dans le contexte économique 2013.

**A la station porcine de Crécom, produire du porc sur litière engendre un surcoût de 16 centimes/kg de carcasse par rapport à l'élevage sur caillebotis. L'écart s'explique par des performances moins élevées que sur caillebotis, par l'achat de la paille et le temps supplémentaire nécessaire. Cette production nécessite donc des valorisations spécifiques.**

Dans le contexte 2013, avec la prise en compte des écarts de performances entre les deux ateliers, l'achat de paille et le temps de travail supplémentaire, l'impact économique de l'élevage sur paille se tra-

duit par un manque à gagner de plus de 20 000 euros pour 68 truies présentes. Soit un surcoût de 16 centimes/kg de carcasse, même avec la baisse des consommations d'énergie sur paille. Ce constat, même avec de très bonnes performances, nécessite une valorisation du porc élevé sur paille via un marché spécifique. Encore faut-il s'assurer que le consommateur serait prêt à payer le surcoût engendré !

## Meilleures performances sur caillebotis

La station porcine de Crécom associe un élevage sur caillebotis et un élevage sur paille (voir encadré). Les performances de naissance se situent globalement au niveau de la moyenne bretonne 2013 pour un sevrage à 28 jours : 28,1 porcelets sevrés par truie productive et par an. Les perfor-

mances en engraissement sont très bonnes pour les deux élevages, que ce soit pour les critères de croissance journalière, d'indice de consommation ou de taux de pertes. Elles sont supérieures aux résultats bretons et aux références nationales des élevages avec engraissement sur paille. Cependant, quels que soient les critères, les résultats sont meilleurs sur caillebotis que sur paille, notamment sur le critère indice de consommation, critère très impactant d'un point de vue économique. Le point faible des deux élevages de Crécom est le TMP. Avec respectivement 60,0 points sur caillebotis et 58,9 points sur litière, il est inférieur à celui des élevages bretons et aux références Uniporc de 2013 (60,5).

## Le paillage gourmand en temps de travail

La station de Crécom est un élevage qui achète en totalité la paille et qui en consomme beaucoup, aussi bien en naissance qu'en engraissement. Entre 2,6 et 2,7 tonnes par truie et par an sont utilisées, soit environ 180 tonnes pour 68 truies présentes. Le paillage est un élément clé des bonnes performances. Les truies logées en systèmes réfectoire-courette consomment davantage de paille que celles en système DAC.

## La station porcine de Crécom

La station porcine de Crécom dans les Côtes d'Armor est constituée de deux élevages de porcs, menés en parallèle, l'un sur caillebotis intégral, l'autre sur litière. La journée "Porc cultures" qui s'y est déroulée le 16 décembre dernier a été l'occasion de présenter les résultats des deux ateliers. Les deux élevages bénéficient de la même génétique et de la même conduite afin de comparer les performances, le sanitaire et le travail. Constitués chacun de 57 truies productives, ils sont conduits en contemporain en 3 bandes de 19 truies à la mise-bas, avec un sevrage à 28 jours.

## Réforme de la PAC : les haies sont protégées

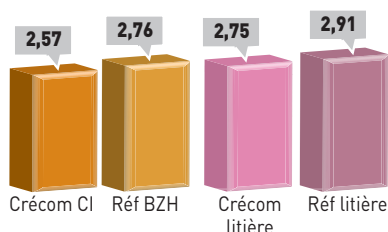
Entre 2006 et 2008, une analyse des temps de travaux a été réalisée en parallèle dans les deux ateliers de Crécom. Différentes tâches spécifiques au système de logement ont été chronométrées, comme l'apport de litière, le curage des fumiers, le raclage des déjections en gestante sur caillebotis, le lavage-désinfection des salles, le démontage et le remontage des radiants. Globalement, à Crécom, le besoin annuel en main-d'œuvre est plus important sur paille que sur caillebotis de 12,7 %.

### → Paille consommée à Crécom (GTE 2013)

Données 2013	Paille consommée (kg/porc)
Post sevrage	8
Engraissement	83

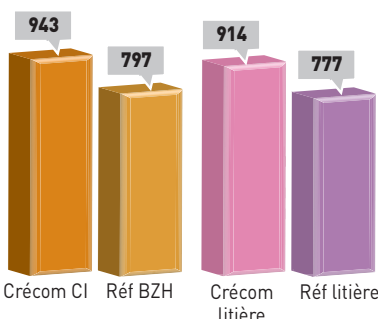
> À Crécom, le paillage est généreux.

### → IC 30-115



> +0,18 point d'indice sur paille par rapport au caillebotis, soit 4,9 euros/100 kg de carcasse (2013).

### → GMQ 30-115 (g/j)



> Crécom enregistre de très bonnes croissances sur caillebotis et sur paille (2013).

**Comme auparavant, les haies seront admissibles aux aides de la PAC. Cependant, cette possibilité s'accompagne de l'obligation de protéger les haies présentes sur l'exploitation.**

#### → Les haies permettent-elles de toucher les Droits à Paiement de Base ?

Les haies sont protégées dans le cadre des règles de conditionnalité des aides de la PAC. Plus précisément, elles font partie des particularités topographiques à maintenir au titre de la BCAA 7, tout comme les mares et les bosquets (de surface comprise entre 10 et 50 ares), les roselières... A ce titre, elles sont admissibles aux DPB.

#### → Qu'est-ce qu'une haie ?

Une haie est définie comme une unité linéaire de végétation ligneuse d'une largeur maximale de 10 m. Elle peut être implantée à plat, sur talus ou sur creux. Elle présente des arbustes et le cas échéant, des arbres et/ou d'autres ligneux (ronces, genêts, ajoncs...). Il peut aussi s'agir d'un alignement d'arbres et d'autres ligneux. Des discontinuités (absence de strate arborée et arbustive) sont possibles dans la limite de 5 m. S'il y a une discontinuité de plus de 5 m, alors ce sont deux haies qui seront comptabilisées.

#### → Est-ce que je peux exclure certaines de mes haies de ma déclaration PAC ?

Non, le ministère est formel : toute haie présente au 1<sup>er</sup> janvier 2015 et dont vous avez le contrôle doit être déclarée, vous ne pouvez pas exclure certaines haies. En cas de sous-déclaration, vous vous exposez à une pénalité sur l'ensemble de vos aides soumises à conditionnalité (DPB, aides couplées, MAE...).

#### → Quelles sont les règles à respecter vis-à-vis de mes haies ?

Toutes les haies dont vous avez le contrôle et qui sont présentes au 1<sup>er</sup> janvier 2015 doivent être maintenues, de même que toute haie qui aura été plantée depuis. L'exploitation du bois et la coupe à blanc sont autorisées, ainsi que le recépage. La taille des haies et des arbres est interdite entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 juillet, pour permettre la nidification des oiseaux. Le déplacement, le remplacement ou la destruction d'une haie sont possibles sous condition et sous réserve d'une déclaration préalable à votre DDT.

La réglementation PAC ne doit pas faire oublier que certaines haies ou alignements d'arbres peuvent être inscrits dans les documents d'urbanisme. Ainsi, si vous souhaitez faire évoluer une haie, il est préférable de vérifier si l'opération projetée est bien possible au titre des PLU ou de la carte communale.

#### → Comment l'obligation de maintien de la haie sera-t-elle contrôlée ?

Le contrôleur vérifiera que les haies identifiées sur le Registre Parcellaire Graphique (cartographie de l'IGN sur la base de nouvelles photos aériennes 2014/2015) sont bien présentes sur le terrain. S'il manque une partie de la haie, le contrôleur mesurera la longueur de la haie supprimée. Si la haie a été remplacée par une autre haie, la longueur de cette nouvelle haie sera mesurée. Des pénalités seront appliquées sur vos aides PAC si au moins 3 % du linéaire (ou 2 m au moins) sont manquants.

#### → Serais-je pénalisé si le propriétaire de la parcelle que j'exploite arrache une partie de la haie ?

Si vous n'êtes pas à l'origine de la destruction d'une haie, vous ne subirez pas de pénalité.

#### → CONTACT

Chambre d'agriculture des Côtes d'Armor : André Corlay (02 96 79 20 17)  
Chambre d'agriculture du Finistère : Anne Bras (02 98 52 49 65)  
Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine : Maud Marguet (02 23 48 28 15)  
Chambre d'agriculture du Morbihan : Arnaud Haye (02 97 46 30 85)



**Catherine Calvar**  
Pôle porc-aviculture

# Production néerlandaise Le rapprochement sociétal opère

➤ Restructuration accélérée, pressions environnementales et sociétales croissantes, l'éleveur néerlandais doit savoir cohabiter avec la société civile. Son adaptabilité doit être continue pour se faire accepter. Face à une production standardisée fortement concurrentielle, certains producteurs choisissent d'autres débouchés plus proche du consommateur. D.L

**S**pécification et démarcation du produit, voilà le choix financier ou idéologique de certains producteurs bataves. La concentration géographique et structurelle des élevages mélangée à une opposition sociétale forte oblige l'éleveur hollandais à continuellement s'adapter à de nouvelles contraintes tout en restant compétitif.

Pour se démarquer de la production standard et garantir leurs débouchés, certains producteurs ont choisi de distinguer leur mode d'élevage intensif. Leurs démarches visent à répondre à une certaine demande naissante mais en progression. Ainsi Vion Food Neerlandais travaille avec quatre

concepts de marchés différents plus ou moins exigeants et contraignants en matière d'élevage dont le Good Farming Star. Destiné au marché de la viande préemballée, les animaux d'élevage ont plus d'espace et disposent de matériaux pour jouer. Les porcelets mâles ne sont pas castrés, l'utilisation d'antibiotique est contrôlée et les distances de transport sont limitées. L'éleveur suivant le nombre d'animaux ajusté à d'autres critères perçoit en plus entre 3 à 8 centimes d'Euro/kg de carcasse vendu. Voilà pour le principe. Ce segment de marché n'est pas aussi cher que la viande biologique, mais plus cher que les produits conventionnels.

Le Good Farming Organic est lui le concept de production biologique proposée par Vion et distribuée par sa filiale De Groene Weg. La viande certifiée par l'organisme indépendant et international Skal sous la marque Eko est vendue par les supermarchés sous la marque de Bio + ou vers les boucheries.

Pour Christine Roguet, économiste à l'Ifip, face au producteur des animaux.



➤ Better Leven, marque de qualité pour les élevages intensifs, déposée par l'association néerlandaise de protection des animaux.



WWW.DIERENBESCHERMING.NL



Étiquetage. Différenciation et spécification du produit par étiquetage certifiant les conditions de production validées par une ONG « Better Leven ».

## ➤ Concept Good Farming Star

Vion pro-active sur le marché de la viande

« Environ 160 agriculteurs néerlandais participent à notre concept Good Farming Star pour une production annuelle d'environ un million de porcs. La viande est vendue principalement par les détaillants néerlandais comme Albert Heijn, Plus et Spar mais aussi Unilever. Les producteurs en plus du prix de base perçoivent un bonus supplémentaire. Il doit permettre de couvrir les coûts engendrés par cette production. Le choix et l'inspection des éleveurs sont effectués par un organisme externe et indépendant.



Marc van der Lec, directeur de la communication de Vion N.V.

ainsi qu'aux consommateurs. De cette façon, la prise de conscience sur le bien-être animal a été améliorée. Cela a conduit Vion à de nouvelles initiatives stratégiques sur le marché pour répondre à ces tendances en étant pro-active. Nous allons au-delà des exigences sociétales afin de ne pas subir et être initiateur.

www.vionfood.nl/en/activities/livestock-pigs/market-concepts/

## ➤ Acceptation sociétale

Communication et image

Aux Pays-Bas, l'acceptation sociétale des éleveurs de porcs est primordiale pour continuer à produire. Ils mettent un point d'honneur à ce que leurs exploitations soient toujours propres et insérées dans le paysage. Des campagnes de communication et des circuits de visite d'élevages sont créés pour se rapprocher du consommateur.



Devant certains élevages, des panneaux ludiques arrondissent l'image des éleveurs.



Des sas de visite accessibles au grand public ouvrent l'élevage sur l'extérieur.

dais a su trouver une voix qui mélange à la fois les industriels, les ONG et les politiques.

### Spécification et démarcation

En effet, sur les dix dernières années, 6 élevages sur 10 ont disparu aux Pays-Bas. La taille moyenne ayant augmenté très rapidement sous l'effet d'une restructuration accélérée pour se doter d'outils compétitifs. Cette mutation profonde résulte de l'importance économique et politique accordée à la pro-

duction porcine dans ce pays. Pour ce faire, les professionnels du secteur ainsi que les acteurs politiques ont su mobiliser des moyens conséquents afin de répondre aux nombreux groupes d'opposition puissants pour dégager des solutions et les faire adopter par leurs concitoyens. Les pouvoirs publics se sont chargés d'organiser et d'animer des débats, notamment sur l'avenir de l'agriculture aux Pays-Bas, de fournir des éléments de repères et de connaissances auprès des ci-

toyens mais aussi d'encourager et de financer l'innovation. Les points de débat dans la société ont fait émerger une sensibilité forte et croissante au bien-être et aux conditions d'élevage des animaux devenant des enjeux de consommation. La société néerlandaise de protection des animaux (Dierenbescherming) peut-on imaginer la même démarche en France de la part des industriels, des politiques et des associations telles que Eau et Rivière par exemple ? La question se pose de plus en plus...

## » Naisseur Concept Good Farming Star

CARTE DE VISITE

Leo Verhaegh

500 truies naisseur  
25 truies par bande  
60 hectares



Depuis deux ans, Leo Verhaegh, naisseur à Seve-num, produit des porcelets sous le concept étoilé bien-être de Vion : « Good Farming Star (GFS) ». Cette charte de qualité permet à l'éleveur de vendre ses animaux de 25 kg à 52 € pièce dont une plus-value de 80 cts d'€/animal pour un coût de production de 46 €. Le cahier des charges très strict lui impose, en plus du bien-être des truies sur paille, la non-castration, une médication contrôlée, une surface réglementée à 0,4 m<sup>2</sup> par porcelet en PS et des distances de transport limitées. Travailant en lien étroit avec deux engraisseurs, ils s'attachent conjointement à respecter les règles, à améliorer leur niveau sanitaire et de performance des animaux. « Je travaille en synergie avec mes deux acheteurs. Par exemple, pour déterminer la médication à adopter, nous réalisons deux fois par an deux analyses de sang : une en post-sevrage et une en engraissement », explique Leo Verhaegh. Et de reprendre : « Par cette méthode de travail, le GMP des animaux en engraissement est de 900 g/jour pour un taux de perte de 4 % ».

### 1 188 kg d'aliment/truie/an

En génétique Topigs, l'éleveur pratique l'auto-renouvellement. Les cochettes sont inséminées à 260 jours et ont une carrière de cinq portées en moyenne. Le taux de mortalité des truies oscille autour des 4 %. En maternité, l'éleveur, sur 25 mises bas, ne fouille généralement pas plus d'une fois. Il laisse 13 à 14 porcelets sous la mère jusqu'au sevrage et utilise une truie adoptive par bande. Les truies sont alimentées par doseur volumétrique à sec trois fois dans la journée. De 2,5 kg à leur arrivée en maternité, les animaux atteignent un plateau de 8 kg à 14 jours de lactation pour les truies et

### 29 €/truie/an de frais vétérinaires

L'utilisation très stricte de médicaments est soumise au contrôle vétérinaire. Si le seuil est dépassé, l'éleveur dispose



**Bâtiment gestante grand volume sur paille.** La gestation sur paille fait partie du cahier des charges. Conduit de façon dynamique dans un bâtiment type hangar avec ventilation statique de 320 pièces (2 m<sup>2</sup> par truie), le troupeau est alimenté par six stations Nedap. En litière profonde, l'éleveur paille deux fois par semaine et enlève le fumier une fois par an pour des besoins de 320 kg paille/truie/an.



L'administration sous-cutanée des médicaments se réalise sans aiguille. Pour ce faire, l'éleveur utilise l'appareil Acuslot.

de 2,3 à 6,5 kg pour les cochettes. Les besoins sont ensuite individualisés. En gestante, deux aliments distribués par six stations sont utilisés pour un prix moyen de 320 €/t. Conduits en grand groupe dynamique, les animaux sont mélangés trois jours après l'IA.



En PS, les porcelets disposent de jeux. Ils sont nourris à sec, pour un prix d'aliment actuel de 390 €/t.

### 1 Résultats techniques

Taux de fécondation première saillie	88 %
Consommation d'al/truie/an	1 186 kg
Nés vivants/portée	14,6
Pertes sur nés vivants	9 %
Porcelets sevrés/portée	13,1
Porcelets sevrés/truie productive/an	29,8
Poids moyen de vente (kg)	23,4
ISSF (jour)	6
Rythme de reproduction	2,32

## ►►► Naisseur-engraisseur Concept écologique « Good Farming Organic »

Coen Bosch fait partie des 80 éleveurs néerlandais qui produisent des porcs biologiques sous le concept « Good Farming Organic ». Avec un cheptel de 280 truies, il dispose de 1 500 places de PS, et 900 places de charcutiers. 90 % de la production est vendue à l'opérateur Vion pour un prix de 3,40 €/kg. Le reste est commercialisé en vente directe dans les boucheries. Ses porcelets de 25 kg sont vendus 108 €/pièce chez quatre engraisseurs. Sur le dernier exercice, son chiffre d'affaires a été de 1,25 million d'euros pour

un coût alimentaire total de 700 000 €. Située à Heino, l'exploitation est avant tout une affaire familiale et produit de façon biologique depuis 15 ans. « Mon père était précurseur dans la méthode. N'ayant pas un grand cheptel, il souhaitait trouver un moyen pour gagner plus d'argent sans y passer plus de temps. La conception des maternités bien-être est issue de cette volonté. Cependant, le marché n'était pas mature et les retombées économiques se sont fait attendre », explique l'éleveur.

Depuis sa reprise de l'exploitation en 2002, les choses ont évolué. Aujourd'hui, le prix négocié avec l'abatteur pour la filière est fixé sur trois mois. Non lié au cours du porc traditionnel, l'opérateur par sa filiale De Groene Weg, met l'accent sur une stabilité des prix au cours de l'année.

### Maternité en liberté

L'abattage hebdomadaire total des producteurs du concept représente actuellement 1 250 porcs soit environ 2 à 3 % des parts de marché de la viande de porc. D'ici à fin 2013, 100 porcs devraient être

### 1 Résultats techniques

Porcelets sevrés/truie	12,4
Porcelets produits/truie/an	26,9
Porcelets nés vivants/truie	15,2
Productivité/truie/an	2,2
Taux de fécondation en saillie 1 <sup>re</sup>	90 %
Taux de mortalité PS	0,8 %
IC (25 - 100 kg)	3,5 %
IC (25 - 100 kg)	2,7

Élevé en plein air la moitié de l'année (du 1<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> novembre), le cheptel passe l'hiver dans une gestante sur paille « type hangar » en conduite dynamique alimentée par des stations Nedap. 2,5 m<sup>2</sup> sont alloués par truie. De génétique Topigs (Landrace/Yorshire), l'éleveur pratique l'autorenouveau. 20 mises-bas en case liberté sont programmées par semaine. « Pendant cette période, je ne passe pas plus de temps en maternité. Mes truies mettent bas toutes seules », assure l'exploitant.

Le mâles sont castrés, mais les queues et les dents ne sont pas coupées. Les porcelets sont sevrés entre 12 et 15 kg, puis passent en engraissement à 2,5 kg. 120 jours sont ensuite nécessaires pour atteindre leur poids d'abattage de 110-115 kg pour un poids de carcasse de 92-93 kg.

Le cahier des charges impose une alimentation issue de cultures biologiques au prix actuel de 400 €/t pour l'aliment des truies et de 480 €/t pour l'aliment des charcutiers. Deux repas à sec par jour sont distribués en

Le système de production est conçu de manière fonctionnelle pour économiser le temps et la main-d'œuvre. Une FAF simplifiée permet de réaliser les mélanges à sec des aliments distribués par la chaîne d'alimentation.

la production de porc biologique est une affaire rentable et d'avenir dont la valeur ajoutée est source de satisfaction. Même son fumier biologique est recherché et lui sert de monnaie d'échange contre des céréales.

Au final, pour Coen Bosch,



CAMÉRIE DE VISITE  
Coen Bosch

280 truies NE partiel  
1,5 UTH  
www.degroeneweg.nl

abattus en plus par semaine. Coen Bosch a lui pour projet d'augmenter son cheptel à 500 truies mais il doit attendre que des terres se libèrent.



La case mise bas en liberté dispose de deux aires de couchage, une pour la truie l'autre pour les porcelets, d'une aire de déjection et d'une courrette extérieure de 3,5 m<sup>2</sup>. Une petite butée de 10 cm de haut, favorisant la reprise de la paille par le racleur, évite aux porcelets d'aller dehors sur les premiers jours de vie. Ensuite, ils sont libres de se déplacer où ils le désirent. Une chaudière à granulés de bois (17 centimes d'€/kg pour 80 t/an) chauffe le sol des maternités.

Un système de porte amovible sur rail augmente ou diminue la surface des charcutiers pour s'adapter à leur stade physiologique et à leur nombre.



Une butée facilite le nettoyage de la litière et la reprise du fumier par le racleur.



90 places de maternité sont disponibles pour une conduite en liberté semi plein air avec un espace de 12 m<sup>2</sup>/animal. Selon l'éleveur, la courrette extérieure est un plus pour le bien-être de la truie en agissant directement sur ses qualités maternelles et sa capacité à sevrer.



En engraissement, les porcs disposent chacun de 2,3 m<sup>2</sup> avec une courrette extérieure et intérieure. Le bâtiment est sur caillibotis.

## Concept expérimental Le porc No-Antibiotic



Mairijke et Michiel Nooijen, un couple de jeunes éleveurs, désirent aller encore plus loin dans la démarcation de leur produit. Leur concept : produire des porcs sans antibiotiques. « *Maintenant, les banques financent les projets avec 1 000 truies. Nous avions 400 truies et nous avons été surpris. Aujourd'hui, nous souhaitons fournir un produit à valeur ajoutée sans antibiotiques. C'est un risque mais nous avons déjà eu des demandes* », expliquent les exploitants. Actuellement en cours de test et développement du concept, ils souhaitent travailler en coopération avec d'autres éleveurs. Leur idée est de sevrer les porcelets à six semaines afin qu'ils aient un poids suffisant pour limiter les maladies. Puis les engraisser en « wean to finish ». Avec un prix de vente supérieur voire égal à celui d'une production biologique, cinq porcs vendus par semaine suffiraient.

[www.vair.nl](http://www.vair.nl)

Une maternité test de six places bien-être a été mise en place. Un nouvel alimentateur à sec de chez Nedad facilite la croissance des porcelets et améliore la lactation de la truie. Il permet de distribuer à même le sol et simultanément l'alimentation des truies et des porcelets. Un petit moteur et une vis assurent l'alimentation lente.



## Engraisseur Krull, la charte des queues frisées



**Ce nouveau bâtiment porcin de 80 m de long et 20 mètres de large abrite 1 500 places d'engraissement.** Sa construction et son aménagement, comprenant un lavage d'air (50 000 €), ont coûté 450 € par place. Une subvention de 90 000 € a été perçue par l'exploitant. L'alimentation à sec est distribuée automatiquement en ad lib.

Depuis janvier 2012, le couple d'éleveurs, dispose d'un nouveau bâtiment d'engraissement sur sciure de 1 500 places, destiné à la production d'animaux sous le label Krull (queue frisée).

Travaillant déjà sous le concept Good Farming Star (GFS) avec un bâtiment de 600 places, les éleveurs perçoivent un bonus par l'opérateur Vion de sept centimes d'euro par kilo de carcasse. Afin d'anticiper les normes et de sécuriser les plus-values, ils ont décidé d'aller encore plus loin que le cahier des charges du GFS. « *Devenir plus de pays vont devenir autosuffisants en viande porcine. Le GFS est en passe d'être la norme aux Pays-Bas. Nous souhaitons concentrer nos activités de marketing sur les consommateurs néerlandais qui sont prêts à payer un peu plus pour un produit à valeur ajoutée* », expliquent les exploitants. Avec quatre autres éleveurs et deux abattoirs, ils travaillent de concert pour mettre sur le marché leur marque de porc sous le nom

de Krull déjà étoilé par la « *Beter leven* » en 2010. Au total ce petit groupe dispose actuellement de 4 000 places d'engraissement et 25 bouches achètent des porcs issus de leur production.

Selon les producteurs, les cochons Krull, ont de meilleures conditions de vie que l'élevage standard. Hormis des équipements modernes (lavage d'air, raclure), les porcs disposent d'un espace plus important de 25 %. Ils sont élevés sur sciure et la conception du bâtiment permet de garder une litière propre qui retient l'ammoniac. La lumière naturelle est plus présente. Il est également prévu que 25 % des aliments proviennent de la région.

Les porcs engraisés, issus d'un croisement entre le Piétrain et le Topigs 40, arrivent à 23 kg pour un poids d'abattage de 118 à 120 kg et un poids de carcasse de 92 kg. Ils sont non-castrés et leur GMQ moyen se situe entre 780 à 800 grammes par jour pour un IC de 2,6 à 2,7. Le taux de mortalité est



Gert et Gelinda Kok produisent sous le label Krull.



**Chaque case mesure 3,25 m de large et 9,75 mètres de long pour 30 charcutiers.** Une pente de 2 % assure le nettoyage de la litière. Un couloir central de 2,50 m de large facilite le travail motorisé. Tous les trois jours, à l'aide d'une chargeuse, l'éleveur réapprovisionne la litière en sciure de pin.

d'environ 2 %. « *Au début, nous laissons les queues mais nous avons des problèmes de Caudo-phagie. Maintenant, nous les coupons légèrement* », explique Gert Kok.

Bien que le couple travaille ensemble, pour l'instant Gelinda est employée deux fois par semaine dans un supermarché. Le suivi du nouveau bâtiment nécessite environ

trois heures par jour et le fermier et son épouse aident à la livraison des porcs deux fois par semaine pendant la nuit. Chaque expédition de 50 porcs prend environ une heure. « *Le travail est certes plus important qu'une production standard mais le prix de vente plus rentable justifie l'investissement* », conclut l'éleveur.

Source : texte et photos Wilfried Messink