

Production

Porc / Chez Josiane et Hubert Simon à Plouvorn (29) - Un élevage de 900 truies en Label Rouge

En 2004, nous avons décidé de rapatrier des places d'engraissement. Il nous fallait donc construire de nouveaux bâtiments" déclare Hubert Simon. "Nous avons envisagé toutes les possibilités, y compris l'élevage sur paille, même si l'exploitation



est équipée d'une station de traitement biologique des lisiers. Au début de la réflexion, la paille me semblait un retour en arrière en raison de la charge de main d'œuvre et des problèmes de manutention". Au final, les avantages liés à ce type de production se sont avérés, pour l'éleveur, bien supérieurs aux inconvénients. "L'aspect environnemental a prévalu. Le compostage me permet de valoriser les fumiers et de les exporter sur la zone légumière toute proche".

Deux bâtiments d'engraissement d'une capacité totale de 3600 places ont été construits. Ils sont en service depuis le début d'année. Les charcutiers arrivent dans les nouveaux bâtiments à 120 jours d'âge et y restent au minimum jusqu'à 182 jours. Du sevrage à 120 jours, ils sont élevés dans les anciens engraissements sur caillebotis. "La surface par porc est suffisante à tous les stades de croissance pour valoriser la production en Label Rouge".

Les travaux supplémentaires représentent un mi-temps

Dans les nouveaux bâtiments sur paille, les salles sont disposées autour d'un couloir central. Chaque salle est divisée en deux cases de 50 places. "Le paillage et le curage se font par ce couloir central. Avec le compostage, les travaux liés à la manutention de la paille et des fumiers représentent l'équivalent d'un mi-temps pour les 3600 places".

Les objectifs de croissance ne sont pas encore atteints. Les résultats sont de 610 grammes de GMQ par jour de vie. "Nous avons rectifié quelques erreurs. Le paillage à l'entrée est plus important qu'au départ et les consignes de température sont désormais fixées à 16-18° C dans les salles. Nous pensons atteindre l'objectif de 630 grammes par jour de vie sur les prochains lots". 60% des porcs sont vendus entre 182 et 185 jours, le reste de la case part 8 à 10 jours plus tard.

Les deux bâtiments sont équipés d'une ventilation centralisée et d'un laveur d'air vicié. "L'objectif est de limiter les odeurs. L'augmentation de la

capacité d'engraissement n'a pas accru les nuisances olfactives". Au total, le coût de la place revient à 320 euros.

L'aliment, fabriqué sur l'élevage, est distribué en soupe en auges courtes. Il contient 2,5% de lin, matière première imposée par le cahier des charges Label Rouge du groupe Socopa. "Le lin représente un coût supplémentaire mais il est très appétant et a un impact positif sur la santé. On considère que la moitié du coût est récupéré par l'augmentation des performances zootechniques".

Bernard Laurent

Légende photo : Les salles, paillées, sont disposées autour d'un couloir central. Les rideaux s'ouvrent ou se ferment selon les consignes de température. La ventilation est centralisée. L'air vicié est évacué au-dessus du couloir.