À lire dans ce dossier

- Optimiser l'élevage porcin : voir l'avenir en rose p. 57-59
- Avis d'experts :comment améliorer les performances ? p. 60-61
- Recherche : des solutions à venir ? p. 62-63
- Des éleveurs témoignent p. 64

Optimiser l'élevage porcin

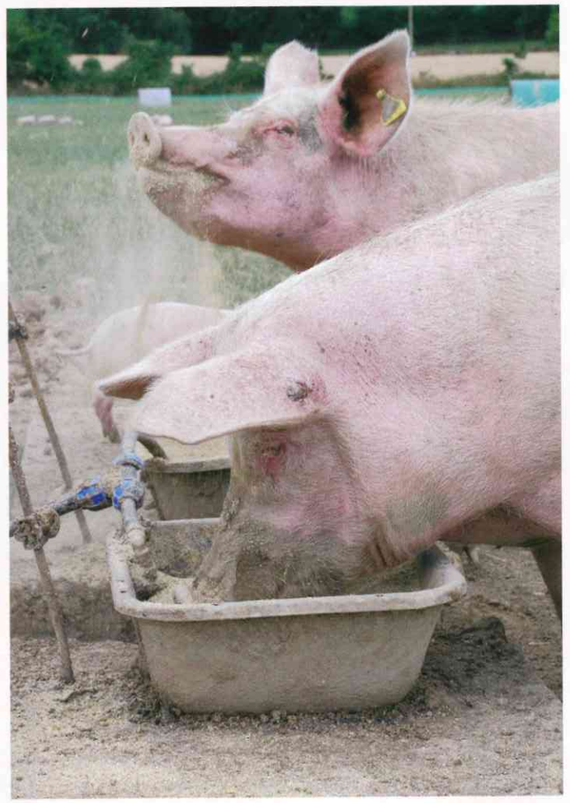
Voir l'avenir en rose

Après un net accroissement des volumes, la filière porcine bio se remet à peine d'un déséquilibre offre-demande en 2012. Le tout jeune partenariat avec Système U devrait lui donner du souffle.

"*En août 2012, nous sommes arrivés à un pic de volume et en même temps la consommation s'est développée plus faiblement ; ce décalage va ? réguler dans le courant de cette année*", résume Jean-rançois Vincent, éleveur près d'Amboise et président du IE de producteurs Porc Bio Cœur de France (PBCF) qui éunit les régions Centre, Limousin, Auvergne, Bourgogne : Champagne-Ardenne. Depuis un an et demi, les conver-ons sont freinées, voire bloquées. Aujourd'hui, un vent de érénité semble pointer. Et l'horizon 2015 va faire évoluer le ontexte, avec le 100 % bio reconnu comme nécessaire. "*On travaille*", souligne Samuel Chatellier-Lang, responsable à Bio Direct. Si chaque structure insiste sur l'intérêt du lien du sol, au-delà des 20 % imposés par le cahier des charges bio – une question de coût, d'autonomie, de traçabilité –, cela semble difficile de combler les besoins en protéines bio, même si la recherche avance.

Concurrents et partenaires ?

Le porc bio est encore un petit poucet dans la filière bio (1 %) et dans la filière porcine française (- de 0,4 %). Face à des marchés où les enjeux sont de taille, ses acteurs se retrouvent parfois en concurrence. La situation serait-elle en train d'évoluer ? "*Nous avons des valeurs communes et*



Un des enjeux de la filière est de réduire ses coûts de production par une plus grande autonomie alimentaire, sachant que l'aliment représente 70 à 85 % du prix de revient.

Quelques **repères**

- Production 2012 : 76 100 porcs bio (+20 % par rapport à 2011)

Principales structures d'éleveurs :
- Bio Direct : près de 90 éleveurs (+ de 50 % de la production)
- Porc Bio Cœur de France (PBCF) : 46 éleveurs
- Unebio : une trentaine d'éleveurs
- Cavac : une vingtaine d'éleveurs

Débouchés : GMS (majoritaire), magasins spécialisés, restauration collective, RHD, vente directe

Zoom sur Unebio : une filière depuis 2009

"Unebio est né en 2004 de structures de producteurs régionales faisant de la commercialisation et qui ont vu un risque de concurrence entre régions. Ils ont décidé de se réunir pour optimiser la gestion des volumes au plan national", explique Boris Jeanne.
100 % bio, 100 % éleveurs, la SAS est présente dans les principales filières de productions animales, le porc étant la dernière née en 2009. Y adhèrent Normandie Viande Bio (10 % des volumes), Bretagne Viande Bio (30 %), E.Bio (60 %) en Pays-de-la-Loire, ce dernier comprenant tous les adhérents de Terrena porc bio et, de manière plus confidentielle, Poitou Charentes Bio, soit au total une trentaine d'éleveurs. 10 000 porcs bio ont été livrés en 2012 et plus de 1000 de plus sont prévus en 2013, issus de producteurs engagés en conversion il y a trois ans.

des accords informels en tant que structures d'éleveurs, confie Boris Jeanne, responsable des filières porc et volaille à Unebio, évoquant Bio Direct. *Forcément sur de nouveaux marchés, il nous arrive d'être de fait en concurrence, mais Système U nous a tous mis autour de la table, c'est un très bon partenariat."* L'opérateur souhaitait traiter directement avec les éleveurs, réunissant Bio Direct, Unebio et PBCF (lire *Biofil* n°87). *"Ce travail collectif entamé il y a deux ans a fait se rencontrer les acteurs dans une démarche d'échange ; la méfiance a disparu, c'est un grand point qui va dans le sens du développement de la filière"*, explique Jean-Marie Mazenc, animateur du GIE PBCF, ainsi qu'à Bio Centre.

Quelle valorisation de la carcasse ?

L'objectif est de valoriser toutes les pièces en bio. *"À l'automne dernier, seulement 60 % de nos cochons étaient valorisés, nous avons dû congeler, ce qui représente un coût, et certains morceaux ont été dévalués en conventionnel, aujourd'hui nous sommes revenus à des niveaux de près de 80 % de valorisation de carcasse"*, explique Jean-François Vincent, pour PBCF. *"Les déséquilibres sur la poitrine et l'épaule sont résorbés et le congelé se vend de mieux en mieux"*, estime de son côté Boris Jeanne, à Unebio. Le jambon demeure la pièce la plus demandée. À tel point que l'offre française ne suffit pas, complétée par des imports allemands ou danois. *"Nous sommes confrontés à des produits d'origine européenne chez la plupart de nos clients, mais l'importation se fait sur les produits cuits de charcuterie, pas sur la viande fraîche"*, constate le transformateur Jérôme Lebrun à Bioporc, qui parvient à l'équilibre matière grâce à 80 recettes.

Le prix : frein au développement ?

Il y a d'abord le prix payé au producteur (autour de 3,40 euros/kg de carcasse), puis le prix payé par le consommateur, près de deux, voire trois fois plus cher que pour les produits conventionnels ; un frein évident à la vente, qui réduit le porc bio à une niche d'acheteurs militants. De quel ordre sont les marges aux différents échelons, et notamment au niveau des distributeurs ? Selon Laurent Alibert à l'Institut français du porc (Ifip), l'enjeu de développement ne se situe pas tant sur des prix – sachant que le coût alimentaire élevé en bio, de 500 à 530 euros/t pour un aliment croissance bio, représente de 70 à 85 % du coût de revient – mais plutôt sur une hausse des volumes. *"Plus ils augmenteront, plus nous ferons des économies d'échelle"*, confirme Boris Jeanne. Ces volumes tourneraient actuellement autour de 1600 porcs bio abattus/semaine, toutes filières confondues. Pour Boris Jeanne, les prix se justifient. *"En bio, le consommateur achète toutes les externalités de la bio, la qualité de l'eau, du paysage, des élevages à taille humaine créateurs d'emplois ; ce n'est d'ailleurs pas tant le prix du bio qui est cher que celui du conventionnel qui ne l'est pas assez ; dans celui-ci ne sont pas répercutés les coûts de dépollution des excédents d'azote"*, affirme-t-il.

Une augmentation des volumes de production commercialisés devrait permettre de diminuer les prix de vente par des économies d'échelle, mais ces volumes dépendent de la volonté des distributeurs.

Aller de l'avant

Pour autant, les groupements de producteurs ont à cœur de réduire leurs coûts. *"En France, notre avantage est que l'on peut produire un peu tout, et il faut le faire au maximum au niveau de la ferme"*, soutient Jean-François Vincent. Le lien au sol est encouragé, de même que la Faf (fabrication de l'aliment à la ferme). C'est le credo de Bio Direct, et pas seulement. Ce serait le cas pour 90 % des éleveurs Unebio. Certains font même le choix de réduire leur cheptel afin d'augmenter le lien au sol. L'enjeu est aussi de produire des matières premières qui garantiront le 100 % bio. Si la culture du soja demeure difficile dans certaines régions, quelles conditions permettraient de développer cette filière en alimentation animale pour qu'elle soit rémunératrice ?, interroge Jean-François Vincent. *"Pourquoi ne pas mettre en place un soutien à l'hectare, via la Pac, avec des aides transitoires dégressives au niveau des collectivités"*, avance-t-il. Côté vente, les producteurs espèrent que le partenariat avec Système U fera école, *"sur la base du prix normal de production"*, comme le souligne l'éleveur. *"Il a déjà un double effet positif : c'est un nouveau marché qui fait parler de nous auprès du grand public"*, conclut Boris Jeanne. Les stocks vont pouvoir être valorisés : une bonne nouvelle, d'autant plus que le porc bio avait subi des déréférencements de produits ici et là.

Frédéric Ripoche

Le point de vue **d'un transformateur**

Bioporc est basé en Vendée à la Châtaigneraie où l'entreprise emploie 60 salariés. Créée en 1991, la société de Jérôme Lebrun, l'un des précurseurs en transformation de porc bio, est à l'origine de la filière Porc bio Atlantique avec une vingtaine d'éleveurs de la coopérative Cavac. Ses charcuteries et viandes sont présentes en magasins bio, GMS, restauration et industrie (lardons pour pizzas, sauté de porc, etc.). *"Les ventes doivent être encore optimisées ; nous sommes tributaires de la volonté des distributeurs de développer une offre bio ; nous encourageons les magasins spécialisés à faire du chiffre d'affaires sur du frais mais souvent les DLC sont un frein"*, constate-t-il. Les prix et les ventes sont observés tous les trimestres *"en fonction du coût de revient des producteurs et de la situation du marché"*, accueillant ou pas de nouveaux producteurs sur des engagements à 5 ans. *"Il faut une harmonie entre offre et demande"*, estime l'entrepreneur, qui voit *"à moyen terme un développement encourageant"*.

Un outil pour le prix

Bio Centre a mis au point un outil de calcul du prix payé producteur lorsque la filière Porc Bio Cœur de France a été lancée. *"Pour une variation de 10 euros sur la tonne d'aliments, on compte une variation de 5 centimes du kg de carcasse, mais sans se déconnecter de la réalité du marché"*, explique Jean-Marie Mazenc.

Avis d'experts

Comment améliorer les performances ?

Regards croisés de Florence Maupertuis et Laurent Alibert : elle est ingénieure chargée du programme de recherche en production porcine bio à la chambre des Pays-de-la-Loire. Lui est spécialisé Faf à l'Ifip et pilote le programme "Porc bio" visant à dynamiser la filière porcine française bio.

Selon vous, quels sont les points à optimiser dans les élevages ?

Florence Maupertuis : Il est important d'améliorer la productivité, soit le nombre de porcs produits par an, le taux de muscles des pièces et l'indice de consommation.

Laurent Alibert : Les pertes de reproduction sont un des points clé. Faut-il écarter des porcelets les premiers jours, améliorer le confort à la maternité, donner une zone de fuite aux porcelets face à des mères agressives ? Nous travaillons sur ces questions actuellement.

Quelles sont les pratiques recommandées au sevrage ?

F. M. : Pratiquer des adoptions entre 12 et 24 h après la mise bas pour égaliser les tailles de portée. Distribuer de l'aliment porcelet – éventuellement en mélange avec de l'argile – pendant les 3 semaines précédant le sevrage, ce qui suppose d'aménager un équipement de distribution à l'abri de la pluie et des prédateurs et non accessible à la truie.

Quelles mesures prendre pour limiter les pertes entre sevrage et abattage ?

F. M. : Nettoyer les installations et les équipements d'abreuvement et d'alimentation et faire un vide sanitaire de 5 jours entre chaque lot, aménager une infirmerie pour pouvoir isoler les animaux malades.

L. A. : Être rigoureux sur les aspects sanitaires, apporter du confort aux animaux. On constate une grande disparité des taux de pertes entre élevages. Pourtant, il n'y a pas plus de problèmes sanitaires qu'en conventionnel mais les écarts de performances sont exacerbés et cela pose question : les éleveurs sont-ils suffisamment bien formés, suffisamment accompagnés ? Le suivi sanitaire est-il assez rigoureux ?

Y a-t-il des problèmes parasitaires pouvant être évités simplement ?

F. M. : Le nombre de traitements antiparasitaires n'est pas limité par le cahier des charges bio. Avec l'appui du vétérinaire de l'élevage, il faut les mettre en œuvre chaque fois que c'est nécessaire.

L. A. : Il faut pratiquer une bonne désinfection des bâtiments, faire la rotation des truies gestantes, dans le cadre du plein air. La qualité du produit final est liée à la conduite d'élevage.

Florence Maupertuis.

Repères

Coût de revient moyen d'un porc charcutier actuellement : environ 3 euros/kg carcasse

Critères moyens attendus dans les élevages :
- Nombre de porcs produits par truie par an : 17,5 (soit environ 19 porcelets sevrés par truie par an)
- Gain moyen quotidien (GMQ) sevrage – vente : 650 g
- Indice de consommation (IC) sevrage – vente : 3,20
- Taux de pertes sevrage – vente : 7,5 %
- Taux de muscle des pièces (TMP) : 58 %

Ration classique actuelle : protéagineux (40 %), céréales (40 %), tourteau de soja (10/15 %) + minéraux.

Le problème des foies saisis (1) est une perte pour le transformateur. Comment y remédier ?

F. M. : En cas de présence avérée d'ascaris dans les foies, il faut mettre en œuvre un traitement vermifuge efficace à la fois contre les larves et les adultes. Pour casser le cycle de reproduction du parasite, le traitement doit être renouvelé toutes les 6 semaines. Cela suppose de traiter les animaux une fois en post-sevrage et jusqu'à 2 fois en engraissement (pour ceux qui seront abattus plus âgés).

Laurent Alibert

Quelles alternatives au traitement par vermifuge ?

F. M. : Il existe des vermifuges "naturels" comme l'ail par exemple mais l'important est de renouveler régulièrement le traitement pour éviter la ré-infestation des animaux au cours de la période d'engraissement.

Un éleveur de porcs bio doit-il être nécessairement fafeur ?

F. M. : Aujourd'hui, on estime qu'environ 2/3 des éleveurs de porcs bio sont fafeurs. Ce n'est pas obligatoire mais c'est cohérent avec le cahier des charges bio, surtout quand le lien au sol est important sur l'exploitation pour produire en priorité les matières premières riches en protéines, tels que des protéagineux, du tournesol, voire du soja.

L. A : Non, mais compte tenu du prix de l'aliment, si on a les terres disponibles pour avoir la source de protéines, la Faf est un plus pour optimiser la rentabilité de l'élevage, l'essentiel étant de produire les protéagineux.

Quel type d'élevage – naisseur, naisseur-engraisseur, post-sevreur-engraisseur – offre la meilleure solution en bio ?

F. M. : Le modèle naisseur-engraisseur est le plus logique car c'est celui qui offre la plus grande autonomie. Mais pour être rentable, il nécessite une bonne maîtrise technique du naissage.

L. A. : Le naissage est difficile techniquement donc mieux vaut le rentabiliser avec l'engraissement. On a une tendance aujourd'hui à manquer de naisseur car, outre l'aspect technique, il faut des surfaces pour s'installer sachant que, en France, la majorité de ces élevages, entre 50 et 100 truies, sont en plein air. Faudrait-il le faire en bâtiment, certes plus coûteux à l'installation, mais nécessitant moins de surfaces ? C'est le principe allemand, qui ne fait pas de naissage de plein air. Les truies sont en case de maternité en salle, isolées un certain temps des porcelets pour limiter les risques d'écrasement. C'est un choix technique à envisager.

Que préférer entre plein air et bâtiment pour les truies ?

F. M. : L'élevage des truies en plein air est le modèle le plus cohérent par rapport au cahier des charges bio. En revanche, il n'est opportun que si les terrains sont portants et le chargement pas trop dense, afin de garantir un couvert végétal de bonne qualité. L'élevage plein air sur sols nus est catastrophique pour l'environnement et pour le bien-être des animaux. Si on ne peut pas garantir un couvert végétal durable, mieux vaut opter pour le logement des truies en bâtiments.

L. A. : C'est à l'éleveur de décider ce qui lui convient le mieux en cohérence avec son système et ce qui lui offrira une meilleure rentabilité.

Quels sont les critères où les marges de progrès sont faibles ?

F. M. : Le GMQ sevrage – vente est relativement constant, de l'ordre de 650 g quel que soit le système d'élevage, en lien avec le potentiel de croissance des types génétiques majoritairement utilisés.

Que conseillez-vous à un candidat à l'installation ?

F. M. : Faire un stage de plusieurs semaines chez un éleveur de porcs bio, participer à des journées de formation avec des éleveurs. S'installer comme post-sevreur engraisseur, c'est simple mais attention au risque de manque de porcelets dans le futur ; en naissage, c'est osé, car techniquement plus difficile.

L. A. : Être bon techniquement pour obtenir de bonnes performances d'élevage en étant rigoureux sur les aspects sanitaires. De bons éleveurs conventionnels qui "pensent bio" peuvent se convertir pour le naissage, en s'appuyant sur une étude de maîtrise des charges et des aspects sanitaires pointue.

Propos recueillis par Frédéric Ripoche

(1)Les foies touchés par le parasite ascaris ne peuvent pas être utilisés par le transformateur.

"La prévention est la clé de la réussite"

Catherine Calvar, de la chambre d'agriculture de Bretagne, réalise une étude sur la prophylaxie dans les élevages de porcs bio bretons qui devrait voire le jour d'ici la fin de l'année. *"Un des problèmes, c'est le manque de données technico-économiques en Bretagne et en Pays-de-la-Loire*, explique-t-elle. *Les groupements se mobilisent plus ou moins pour fournir des références et c'est dommage, car ces informations sont importantes pour les porteurs de projet en installation en porc bio."*

Elle observe que les nouveaux élevages bio atteignent aujourd'hui des tailles plus élevées – de 80 à 100 truies, voire près de 200 truies pour ceux uniquement naisseurs. D'ailleurs, les naisseurs pourraient mettre en place des pratiques encore peu visibles en bio, comme l'utilisation d'une quarantaine au moment de recevoir les cochettes. *"Cette phase d'une durée de 6 semaines environ permet, d'une part, une observation et une acclimatation des futures reproductrices à l'élevage, elle peut être réalisée en plein air ou en bâtiment, selon le type de naissage"*, note-t-elle. De plus, le fait de passer du temps avec ses cochettes en quarantaine les rend plus calmes lors de leur première mise-bas. De même, un quai d'embarquement en sortie de bâtiment d'engraissement pourrait générer moins de stress avant le départ des porcs à l'abattoir, sachant que le stress influence le pH de la viande.

Quant au choix du plein air ou du bâtiment, ce n'est pas si évident. *"Oui au plein air avec le respect de la rotation des parcs. Or, ce n'est pas toujours le cas ; le naissage en bâtiment est moins contraignant pour les éleveurs en termes d'organisation et de travail, car il est plus facile de nettoyer des cases que de changer les truies de parcelles. Quelle que soit l'option choisie, le sanitaire est essentiel afin d'obtenir de bonnes performances en élevage de porc bio ; la prévention est la clé de la réussite"*, conclut-elle.

Recherche

Des solutions à venir ?

Plusieurs programmes de recherches sont lancés pour permettre aux éleveurs d'optimiser leurs productions et appréhender le 100 % bio d'ici janvier 2015.

Ils se nomment Icoop, ProtéAB, Monalim Bio ou Porc Bio. Ces programmes de recherches régionaux, nationaux et européens ont des intérêts communs : améliorer l'autonomie protéique des élevages (porcs et volailles) et les performances technico-économiques, tout en développant des filières de grandes cultures. *"L'idée n'est pas d'avoir un aliment mondial, mais de pouvoir maximiser des productions au niveau régional"*, souligne Stanislas Lubac, à Inter Bio Bretagne (IBB), coordinateur de ProtéAB, dont les pois et féveroles sont des points clés, mais aussi le soja produit à la ferme. *"Le consensus est bien d'arriver à faire des rations sans tourteaux de soja bio importés"*, ajoute Florence Maupertuis, en charge du volet porc à Monalim Bio, mené par la chambre régionale d'agriculture des Pays-de-la-Loire, pour trouver des matières premières innovantes riches en protéines. Autre recherche (menée par la même chambre), celle de la prolificité des truies pour limiter les pertes à la mise bas. Un croisement à base de Duroc est testé pour obtenir des truies moins prolifiques mais avec des porcelets plus costauds.

Du lupin chez l'éleveur Philippe Betton. Avec la féverole, il fait partie des matières premières très suivies dans le cadre du 100 % bio.

ProtéAB : valoriser les légumineuses à graines

"Il s'agit de maximiser la part de protéagineux dans la ration avec des cultures produites sur la ferme, sinon au niveau régional ; nous recherchons un compromis zootechnique, environnemental et économique", résume Stanislas Lubac. Les essais, essentiellement autour des pois et féveroles, sont menés dans différentes régions (Bretagne, Pays-de-la-Loire, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes et Bourgogne). *"L'objectif est de pouvoir préconiser des variétés adaptées à chacune"*, ajoute-t-il. Les recherches s'orientent également sur les rotations les plus favorables aux protéagineux. Quant aux essais de différentes variétés de soja au nord de la Loire, s'ils n'ont guère été concluants au vu des conditions climatiques de la saison passée, des pistes existent.

Du champ à la formulation

Arvalis, l'un des partenaires de ProtéAB, étudie actuellement des cas-types de fermes en polyculture élevage orientées Faf. *"Le but est de voir les adéquations possibles entre rotations culturales et rations, celle-ci à base de soja, de pois et féveroles produits sur l'exploitation ; nous sommes en train de définir des hypothèses pour réduire les coûts des éleveurs en gagnant en autonomie"*, explique Jean-François Garnier, co-animateur des activités bio à Arvalis. Les enjeux futurs seront aussi d'amener de nouvelles références en grandes cultures et polyculture élevage et voir quelles complémentarités peuvent exister entre ces systèmes. Transversal, ProtéAB teste à partir de cet été des rations à base de légumineuses à graines sur deux bandes de porcs du Lycée Nature de La Roche-sur-Yon (85). En cours depuis 3 ans, ce programme de recherche devrait donner ses conclusions d'ici le printemps 2014.

Icoop s'intéresse à l'herbe

Dans le cadre de ce programme européen coordonné par le Danemark et relayé en France par l'Itab, un enrubanné de RG anglais/trèfle blanc a été testé sur des truies gestantes, à la ferme des Trinottières de la chambre d'agriculture du Maine-et-Loire. *"Elles ont reçu 90 % de leur ration habituelle complétée de l'enrubanné et, si la moyenne des résultats donnent des performances identiques aux truies témoins consommant 100 % de la ration, on observe des variabilités selon l'âge*, explique Florence Maupertuis qui a suivi ces essais. *Les plus jeunes ont peu consommé l'enrubanné à l'inverse des truies de gabarit plus important, en 3e ou 4e portée."* Si cette variabilité n'a pas encore d'explication, l'intérêt est bien réel sur les truies plus âgées. Une autre conclusion est tirée. *"Ce type de projet semble plus intéressant lorsque l'éleveur est déjà équipé du matériel adéquat, pour une question de rentabilité, donc* a priori *en polyculture élevage"*, souligne Florence Maupertuis.

Projet Duroc : limiter la prolificité des truies

Porté par la chambre d'agriculture des Pays-de-la-Loire, il vise à augmenter le nombre de porcelets sevrés, en limitant le nombre des naissances. *"Mieux vaut avoir 12 porcelets vigoureux que 16 porcelets fragiles"*, explique Florence Maupertuis. Dans les élevages bio plein air de la région, la majorité des truies sont du type Large White/Landrace et les pertes au naissage peuvent aller jusqu'à 25 %. Les essais, là encore, sont menés au sein de l'élevage des Trinottières, disposant d'un troupeau de 50 truies bio de ce type. 4 cochettes Duna (50/50 Duroc/Landrace) y ont été intégrées et inséminées avec des doses Large White pour obtenir des femelles 3 voies. Celles-ci n'ont pas montré moins de qualités maternelles ni moins d'oestrus que les truies témoins de la ferme. Pour l'instant, les résultats seraient plutôt concluants, avec un nombre plus important de porcelets sevrés. Ces tests continuent et se prolongeront sur les qualités charcutières des porcelets. *"Si le Duroc est plus gras en race pure, les nouveaux croisements n'en auront que 12,5 %, ce qui devrait passer inaperçu, mais nous devons encore le vérifier"*, précise la chercheuse.

Monalim Bio pour des matières riches en protéines

"Le CPL, Concentré protéique de luzerne, introduit à hauteur de 10, 15 et 20 % dans les rations a donné des résultats très concluants côté appétence", assure Florence Maupertuis. Les formules testées (à l'Inra) sont 100 % bio et sans soja importé, comparées à des formules témoins "classiques" à 95 % bio. Une 2e phase a démarré mi-mai dans 4 élevages des Pays-de-la-Loire et Bretagne afin de valider (ou pas) l'intérêt du CPL, bien placé. Mais tout reste à faire car l'enjeu sera de produire suffisamment de luzerne bio pour la concentrer. Desialis, partenaire des recherches, en produit seulement 1000 t en bio (sur 10 000 t), sachant que *"pour 1 t de CPL, il faut 69 t de luzerne"*, précise Florence Maupertuis. De plus, quel en sera le prix, car le CPL provient de cet unique fabricant de Châlons-en-Champagne, détenteur du procédé. *"Il pourrait envisager de créer de nouvelles usines avec des partenaires. Quant au prix, le CPL ne pourrait être plus cher que du tourteau de soja bio importé ; cependant, au vu des disponibilités actuelles, il ne sera pas un substitut total au soja"*, ajoute Florence Maupertuis. 2e matière première intéressante, le chanvre sera testé à l'automne prochain. Les résultats devraient être connus d'ici la fin de l'année.

"Mieux vaut 12 porcelets vigoureux que 16 porcelets fragiles", explique Florence Maupertuis.

Porc Bio : des repères

L'objectif de Porc Bio, piloté par Laurent Alibert de l'Ifip, et qui doit rendre ses conclusions d'ici fin 2013, vise à identifier les freins et les leviers de la filière, avec notamment une analyse comparée avec d'autres pays européens. Une enquête a été menée auprès de 40 élevages français. *"On constate une grande disparité de résultats sur les taux de pertes*, explique-t-il. *Sur un taux moyen de 20 % en naissage par exemple, les écarts sont énormes, de 2,4 % à 43 %. Les performances technico-économiques doivent être améliorées. C'est possible puisque certains y parviennent. Nous devons aussi regarder ce qui se passe ailleurs dans les bassins de productions du nord de l'Europe où, par exemple, des recherches sont menées pour le 100 % bio sur des acides aminés."* Enfin, entre Icopp, ProtéAB, Monalim Bio ou Porc Bio, les approches sont complémentaires. La typologie des élevages enquêtés par Porc Bio sert à élaborer les cas-type de ProtéAB. Une première rencontre de ces programmes a eu lieu en 2012. Une valorisation commune des résultats est prévue pour le 1er semestre 2014.

Frédéric Ripoche

Témoignage d'éleveur : limiter le risque parasitaire

Éleveur de vaches allaitantes en Côtes d'Armor, Yves Le Jeune, membre de Bretagne Viande Bio et président de la filière porc d'Unebio, a diversifié son activité il y a plus de 20 ans avec une production de 350 porcs charcutiers par an. *"J'ai une unique source d'approvisionnement pour éviter un brassage et donc un risque accru de microbisme"*, explique-t-il. Pour lui, le naissage en plein air favorise les bonnes conditions sanitaires, si on respecte bien une rotation des animaux en parcelles. Un traitement au vermifuge limite les problèmes d'ascaris sur les foies, sans les supprimer totalement. *"On n'a pas vraiment d'alternative sur ce point*, estime-t-il. *Avoir des litières saines, propres, éviter les courants d'air en bâtiments, cela fait partie des règles de base de l'éleveur."*

Des éleveurs témoignent

Lien au sol et Faf

"Veillons à mettre en place des systèmes les plus autonomes possibles, avec un lien au sol cohérent, c'est une des clés de la durabilité et de l'optimisation", estime le mayennais Philippe Betton, adhérent à Bio Direct. Cet éleveur naisseur-engraisseur et fafeur (voir *Biofil* n°78) produit son aliment à la ferme à hauteur de 60 %, le reste provenant d'achats locaux. 60 ha sont consacrés à l'alimentation des porcs. Sa production de soja (3 ha cette année) pourra être extrudée par l'Ufab, dont il a la chance d'être voisin, pour mieux la valoriser dans la ration. L'éleveur qui a *"une gestion du sol bien ancrée"*, estime que ses résultats dépendent pour moitié de ses techniques culturales et d'élevage.

L'atout "prairies"

Philippe Betton produit en rotations 7 à 8 cultures de céréales et protéagineux, herbe en tête (RG/trèfle). *"Une bonne prairie détruite pour le passage de la culture suivante assure la maîtrise des adventices dans les années futures"*, explique-t-il. Ses 50 truies élevées en plein air profitent de cette herbe en pâturage tournant. Le surplus est valorisé en foin et enrubannage pour ses bovins et chevaux, mais aussi pour les truies gestantes. L'éleveur estime ainsi économiser 200 kg d'aliments/an/truie. Pour lui, les élevages plein air sur terres nues, conséquence d'un manque de rotations en parcelles *"ne sont pas durables, car cela peut poser des problèmes sanitaires et environnementaux"*, juge-t-il. Si le cahier des charges européen autorise jusqu'à 12 truies/ha/an, lui a réduit le chargement à 6 animaux *"afin de préserver la qualité de l'enherbement"*.

Éviter les croisements de bandes

Gildas Mustière, à Bio Direct également, est naisseur et engraisseur partiel en Loire-Atlantique. Avec ses 110 truies, il produit 1800 porcs/an mais n'en élève que 600. Les autres sont engraissés à l'extérieur. *"Je travaille par bande unique, c'est un gage de souplesse et de bien-être pour les animaux, je fais donc du tout plein tout vide en bâtiment, sans aucun mélange de bandes ; la présence d'animaux de différents stades serait un risque sanitaire supplémentaire"*, explique-t-il. C'est aussi un gage de sécurité pour les deux éleveurs post-sevreurs engraisseurs à qui il fournit les 2/3 de ses porcelets (des éleveurs de bovins viande bio en diversification).

Pour Philippe Betton, éleveur naisseur-engraisseur, la rotation régulière des truies en parcelles de prairies est essentielle en élevage plein air pour limiter les risques sanitaires et environnementaux.

Mortalité à la naissance

"Il ne faut pas hésiter à réformer les vieilles truies devenues moins maternelles écrasant plus facilement leurs petits, celles qui ont des problèmes de mammites ou de fièvre", prévient Gildas Mustière. Si l'auto-renouvellement des cochettes est un atout pour limiter les risques sanitaires, évitant la venue de sources extérieures, il l'est aussi en terme de sélection. *"Mieux vaut écarter les truies nerveuses. À chaque éleveur d'être observateur"*, estime-t-il. Selon lui, la qualité des résultats techniques dépend du temps passé sur l'élevage et du recours à la main-d'œuvre si besoin. Il préconise un UTH pour 50, voire 55 truies.

Grande vigilance au sevrage

Gildas Mustière enregistre un faible taux de pertes, 2 à 3 % (la moyenne se situerait à 7 %), par une vigilance accrue au sevrage. *"Durant les 10 premiers jours, les porcelets sont très sensibles au stress car ils n'ont plus leur mère et passent d'un aliment lacté à solide. Les diarrhées ou les yeux creux sont des signes de déséquilibre ; c'est pourquoi je suis très présent dans la journée pendant cette période,* précise l'éleveur. *Je rationne l'aliment, avec argile et eau à volonté ; j'ai la chance d'avoir un pH faible, ce qui est bon pour eux. L'idée est qu'ils n'aient pas de problème alimentaire et un endroit confortable et chaud."*

Le confort : atout pour les porcelets

"Le confort des porcelets ne doit pas être sous estimé, c'est très important ; pas de froid, une niche bien paillée et une aire de repos propre sont nécessaires", assure Boris Jeanne qui suit les éleveurs d'Unebio. Un bon paillage apporterait un ressenti de chaleur de 7 °C. L'animateur prône le chauffage dans les bâtiments, avec des lampes chauffantes de 25/30 °C. *"J'essaie de sensibiliser les éleveurs sur ce point"*, précise-t-il. Également, la ventilation doit se faire par le toit, sans courant d'air. Certains éleveurs ont mis en place des ateliers de naissage en bâtiment avec un accès plein air qui fonctionnent bien.

Frédéric Ripoche

Vente directe : **un choix viable**

En Auvergne, Émilien Piroux engraisse une trentaine de porcs bio en plein air et une quarantaine de vaches Limousines et Aubrac pour la vente directe en caissette. *"C'est un bon complément du bœuf car celui-ci se vend moins bien l'été, alors que le porc est consommé toute l'année"*, explique-t-il. Toute la carcasse est valorisée en rôtis, saucisses, côtes, poitrine ou chipolatas auprès d'une centaine de clients. La viande est préparée dans un atelier de découpe voisin. Question aliment, l'éleveur est autonome. *"Je produis toutes mes céréales : blé, orge, triticale, épeautre, maïs, féverole, pois et tournesol ; mon coût de revient est d'environ 150 euros/porc, soit deux fois moins qu'avec un aliment acheté"*, estime-t-il. Les porcs sont abattus entre 140 et 150 kg de poids vifs (3 t de produits transformés/an). *"Je ne suis pas à une semaine près d'abattage si cela doit optimiser la vente"*, précise-t-il. L'éleveur est satisfait. *"La polyvalence entre cultures et élevages, les produits et le contact avec les consommateurs me plaisent, même si ce n'est pas toujours simple à concilier"*, concède ce jeune éleveur trentenaire installé il y a 4 ans.