



Porcs sur paille

Marquer et trier : concevoir la porcherie selon la manière de travailler



Le tri et le marquage des porcs charcutiers ont un impact certain sur le niveau de plus-value. Un bâtiment bien conçu, et une bonne organisation sont déterminants pour réaliser ces tâches avec efficacité, seul ou à plusieurs.

De l'avis de nombreux éleveurs, estimer le poids des porcs évoluant sur un sol meuble (litière) est plus difficile que lorsqu'ils se déplacent sur un sol dur (caillebotis). La tendance est alors à la sous-évaluation du poids, conduisant à vendre des porcs trop lourds. Prévoir de marquer les porcs à vendre sur un sol dur, donc à l'extérieur de la case, est la solution à privilégier.

Disposer d'une bascule permet d'affiner le tri et évite d'oublier de marquer des porcs lourds. Pour être pesés, tous les porcs doivent sortir de la case puis être stockés dans une case d'attente (qui est souvent une partie du quai de stockage avant embarquement), puis revenir dans leur case en passant sur la bascule. Lorsque les porcs passent dans le local de stockage puis retournent dans leur case d'élevage, il faut penser, pour des raisons sanitaires, à désinfecter celui-ci après chaque départ. En l'absence de bascule, la même procédure peut être adoptée, les porcs étant alors marqués après estimation visuelle de leur poids.

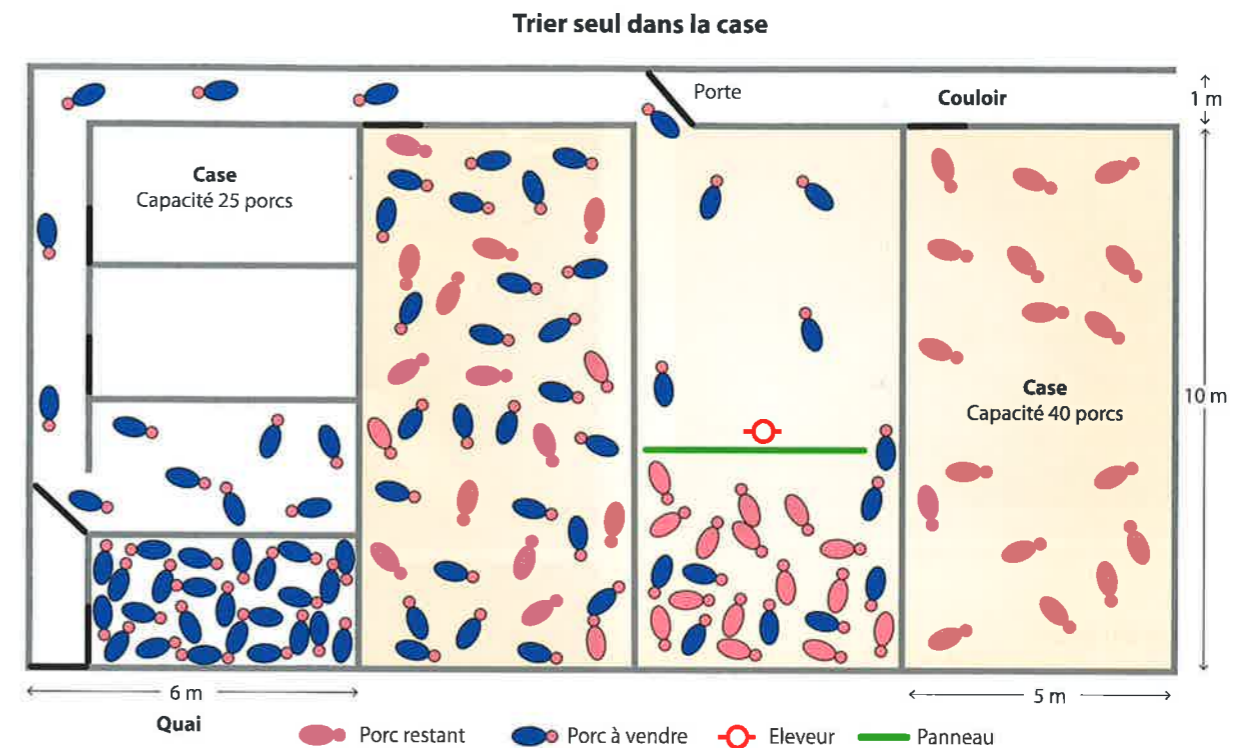
Empêcher les animaux de tourner en rond

Au moment du départ, il faut séparer les porcs à vendre de ceux qui partiront plus tard. L'objectif est de faire sortir de la case d'élevage soit tous les porcs, soit seulement les porcs à vendre.

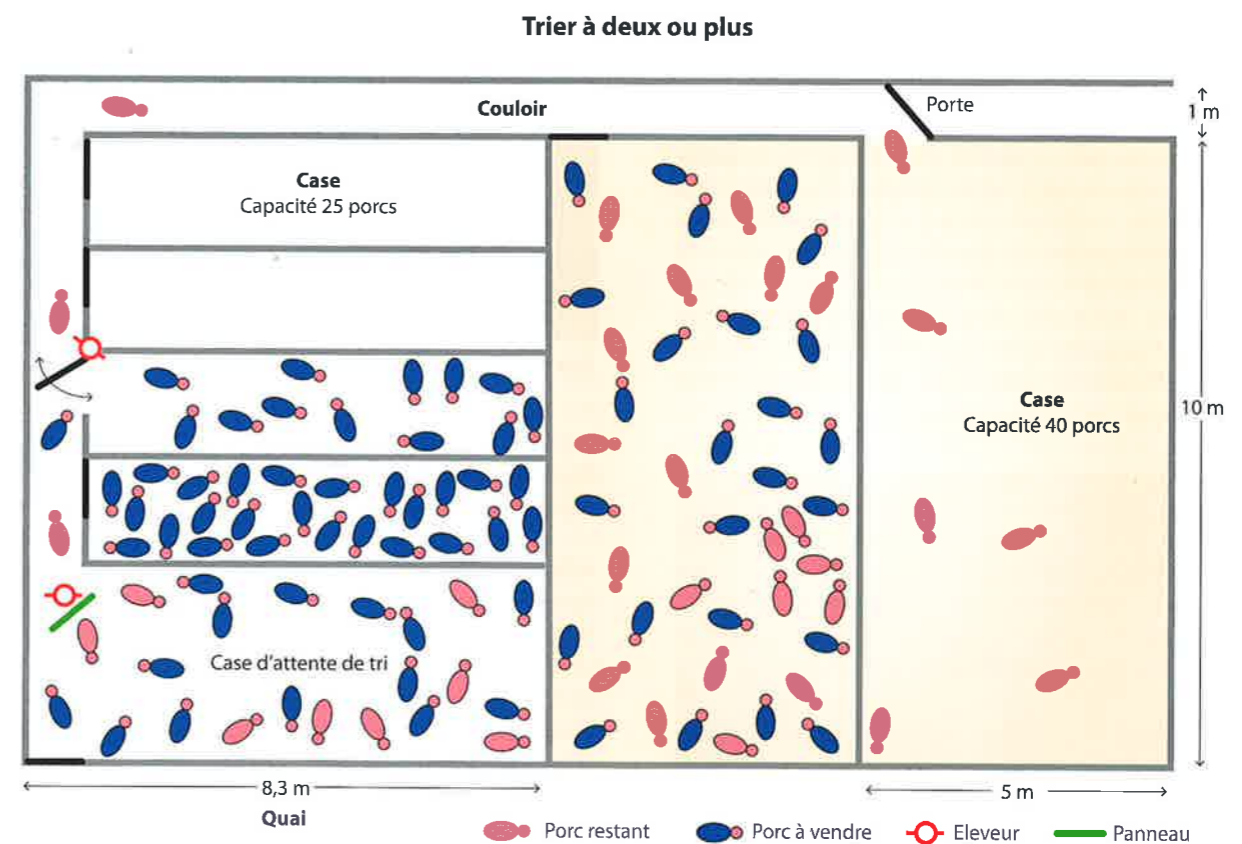
Pour travailler rapidement et sereinement, le mode opératoire doit, d'une part, empêcher les animaux devant quitter la case d'y tourner en rond, et d'autre part d'y revenir une fois sortis. Ceci peut arriver quand le temps de sortie est trop long, ou que la distance à parcourir avant d'arriver à destination est faible. En effet, une fois l'exploration des couloirs terminée, les porcs reviennent en arrière si rien ne les en empêche...

Trier seul

Seul, la technique la plus rapide consiste à trier les porcs dans la case (voir schéma). Le porcher doit pouvoir manier un panneau de tri de grande largeur. Pour travailler facilement, il vaut donc mieux que la case ne dépasse pas quatre à cinq mètres de large. Le porcher entre dans la case en laissant le portillon ouvert, dirige d'abord tous les porcs vers le fond de la case, et fait passer en avant du panneau uniquement ceux qui doivent quitter la case. Si un porc non marqué passe quand même, le travail pour le ramener dans la case peut décourager l'opérateur, qui le fera partir si le nombre de porcs à embarquer n'est pas dépassé. Ensuite, lorsque tous les porcs triés sont dans le couloir, le porcher se trouve derrière ce groupe. Il n'est pas toujours facile de faire avancer un groupe important, ce qui incite à réaliser le tri en plusieurs étapes, par groupes plus restreints.



Tous les porcs sont poussés au fond de la case avec un grand panneau, un peu moins large que la case. L'éleveur laisse passer derrière lui ceux qui sont marqués pour la vente. Quand le tri est terminé, il dirige les porcs triés vers le local de stockage. Pour ne pas se retrouver derrière un groupe important qui n'avance plus dans le couloir, il peut procéder en plusieurs fois.



Tous les porcs sont sortis de la case et dirigés dans une case d'attente de tri. Une personne les fait sortir de cette case par petits groupes de porcs à vendre ou à garder. Une autre dirige les porcs marqués vers les cases de stockage avant embarquement et les autres vers leur case d'élevage s'ils ne sont pas à vendre. Une bascule positionnée entre dans le couloir permet de peser les porcs juste avant la vente, ou la semaine précédant l'annonce à l'abattoir.

Porcs sur paille

Ces petites choses
qui facilitent
le travail

Dans l'élevage de Christophe Le Tyrant et au lycée agricole de Kernilien, dans les Côtes d'Armor, les porcs sont élevés sur litière. Pour le paillage ou pour le tri des charcutiers, ces élevages cherchent à concilier de bonnes conditions de travail et l'optimisation des plus-values.

Dans l'élevage du lycée agricole de Kernilien à Plouisy et dans celui de Christophe Le Tyrant à Plouagat, les porcs sont élevés sur litière de paille. Les deux élevages produisent un porc Label rouge dont le cahier des charges impose un âge minimal à l'abattage de 182 jours. Les préoccupations en termes de conditions de travail sont importantes, et amènent les éleveurs à adapter leurs pratiques en fonction des caractéristiques du bâtiment.

Trier à deux au lycée de Kernilien

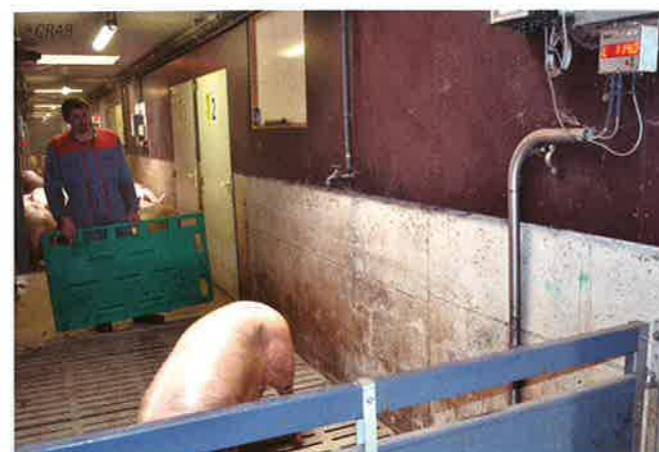
«Les cochons élevés sur litière sont vifs» explique Yannick Déréat, porcher au Lycée de Kernilien. Ce jour de départ des porcs, Louis Delplanque, stagiaire au CFPPA, est là pour l'aider à trier les animaux. Armés de leur plaque en PVC, les deux hommes guident les porcs vers la sortie de la case, puis les bloquent dans le couloir afin d'effectuer le tri. «Les porcs sont tous pesés environ une semaine avant le départ. Nous les pesons systématiquement avant d'annoncer le nombre de porcs» précise Frédéric Launay, responsable de l'exploitation. Les mâles sont marqués pour le départ si leur poids atteint 102 kg, les femelles 105 kg. Les cochons ont une croissance de près d'un kilo par jour en fin d'engraissement, et il faut anticiper leur poids le jour réel du départ. «Évaluer le poids des cochons «à l'œil» est souvent trompeur lorsque les animaux sont sur litière» précise Yannick. «Les amener sur la bascule nous permet d'avoir un maximum de porcs dans la gamme et d'optimiser les plus-values du label». Un résultat qui paye puisque 92 % des porcs sont labellissables, soit quatre points au dessus de la moyenne du groupe label du groupement, tout type de sol confondu.

«Il vaut mieux être à deux pour trier les porcs» explique Yannick Déréat. «Le plus difficile, c'est quand un cochon a décidé qu'il ne voulait pas sortir. Tout seul, on peut passer dix minutes à tourner dans la case». A deux, il est plus facile de guider l'animal. «L'avantage au lycée, c'est que nous pouvons faire appel à des élèves pour donner un coup de main» complète Frédéric Launay.

Etre deux facilite aussi le curage du fumier. Une personne sur le chargeur télescopique, l'autre pour ouvrir les barrières et enlever manuellement le fumier dans les angles à la fourche. «Pour le curage du fumier des quatre cases de 35 places, nous comptons une heure à deux» compte Yannick. «Le lavage et la désinfection de ces cases nous prend quatre heures supplémentaires, à condition que le bâtiment ait été bien trempé auparavant».



Louis Delplanque (stagiaire CFPPA), Yannick Déréat (porcher), Frédéric Launay (chef d'exploitation).



Mieux vaut peser pour vendre dans la gamme.

Les conditions de travail choisies et le nombre de personnes disponibles vont contribuer à définir la largeur de la case et les équipements annexes nécessaires.

Adapter la conception du bâtiment et des cases aux conditions de travail souhaitées permet de travailler ensuite pendant longtemps avec sérénité, sans usure professionnelle excessive, tout en évitant au maximum les porcs vendus hors gamme qui pénalisent le revenu. Conditions de travail et rentabilité ne sont pas antagonistes, bien au contraire ! La même réflexion est applicable aux autres activités, paillage et curage notamment.

Cette étude a bénéficié du soutien du Compte d'Affectation Spéciale pour le développement Agricole et Rural.

Jean-Yves JEGOU

Chambres d'agriculture de Bretagne
jean-yves.jegou@bretagne.chambagri.fr



Pour sortir facilement les porcs de la case : un portillon suffisamment large, peu de différence de hauteur entre le fumier de la case et le couloir.

Trier à deux ou plus

Dans les cases larges, il devient nécessaire de travailler à plusieurs. Il est également possible de travailler à plusieurs dans les cases étroites.

Pour le tri dans la case, une barrière la séparant en deux permet, après avoir poussé tous les animaux d'un côté de celle-ci, de réaliser le tri en faisant passer les porcs à vendre ou à garder de l'autre côté, une personne ou deux personnes les poussant avec un panneau, une autre manœuvrant la barrière pour l'ouvrir et la fermer au bon moment. Ce seront les porcs en plus faible nombre qui seront triés. Ainsi, lors du premier départ, il y a peu de porcs à vendre, tous les porcs sont poussés en fond de case, seuls les porcs à vendre passent de l'autre côté de la barrière. Au départ suivant, s'il y a plus de porcs à vendre qu'à rester dans la case, tous les porcs sont poussés du côté du portillon de sortie qui sera fermé, et les porcs devant rester passent de l'autre côté de la barrière pour aller au fond de la case. Plus la barrière est longue, plus elle est lourde. Elle devient alors difficile à fixer. Une largeur de case de 4 à 5 m est un maximum pour une barrière tubulaire.

Pour le tri hors de la case, l'objectif est de sortir tous les porcs de la case sans que certains retournent vers le fond ou tournent en rond... Dans les cases de grande largeur, il faut prendre son temps, faire se diriger les porcs vers la sortie, leur laisser le temps de sortir, les garder groupés, les empêcher de revenir en arrière, et former un entonnoir avec les panneaux pour pousser les derniers hors de la case.

Le tri peut se faire dans le couloir. Les porcs sont parqués dans le couloir, une personne fait sortir du groupe quelques porcs à vendre ou à garder, la seconde personne ouvre ou ferme le portillon de la case d'élevage selon la destination des porcs. Il en est de même avec une case de tri (voir schéma).

Le tri des porcs avec une bascule dirigeant elle-même les porcs vers le local d'attente avant embarquement ou vers le retour dans leur case d'élevage est aussi une solution à envisager.



Au lycée de Kernilien, la largeur des cases est de 2,90 m. Cette dimension est intéressante car elle permet de couvrir toute la largeur de la case à deux personnes pour faire sortir les porcs. Pour le curage du fumier, le chargeur télescopique prend de front pratiquement toute la largeur de la case..



Les porcs ont été systématiquement pesés quelques jours avant le départ. Le jour du départ, tous les porcs sont sortis de la case et amenés dans le couloir central du bâtiment. Le porcher laisse passer les «bleus» qui seront amenés sur le quai tandis que les «blancs» retourneront dans une salle jusqu'au prochain départ.

Mécaniser le paillage et l'ouverture des rideaux à Plouagat

A Plouagat, le bâtiment est un ancien poulailler aménagé pour élever les porcs sur litière. «La hauteur sous long-pan n'est que de 2,40 m» explique Christophe Le Tyrant. En conséquence, les manipulations dans le bâtiment avec un tracteur s'avèrent difficiles. «Le fumier est évacué à l'aide d'un chargeur compact car un tracteur avec cabine ne passe pas» indique l'éleveur.



Les 700 porcs engraisés sur litière sont répartis en deux salles. Ils entrent dans le bâtiment à 40 kg, après une période en post-sevrage puis pré-engraissement sur caillebotis..

Autre conséquence, la paillage se fait désormais à la pailleuse, un investissement de près de 15000 € pour un matériel semi-porté. «C'est un gain de confort de travail, mais pas nécessairement de temps» précise Christophe qui s'est équipé de la pailleuse en 2011. «Auparavant, j'apportais des big-ballers avec le chargeur du tracteur. Mais comme la hauteur sous long-pan est faible, je devais laisser la botte à proximité de l'ouverture puis l'étaler manuellement». Suite à un problème au niveau du dos, l'éleveur a fait l'acquisition d'une pailleuse qui utilise des round-ballers. Il passe désormais 1h20 pour pailler les



La pailleuse permet de gagner en confort de travail.

17 cases de 42 porcs chacune. «J'utilise 75 kg/paille par porc, autant qu'avant, mais je dois pailler plus fréquemment avec la pailleuse» précise-t-il. Avant que les porcs n'arrivent, l'éleveur dépose trois round-ballers par case. Le paillage complémentaire est réalisé en fonction de l'état de la litière. Le premier paillage a lieu environ un mois après l'arrivée des porcs en hiver, alors qu'en été il peut s'écouler deux mois avant qu'un apport supplémentaire de paille soit nécessaire. «La paille est en partie hachée avec la pailleuse» explique Christophe qui constate que la litière se tient moins longtemps. «Il faut donc pailler plus souvent, jusqu'à tous les 5 à 6 jours en hiver».



Christophe Le Tyrant



Peu fréquent en élevage de porcs, le rideau brise-vent asservi à une régulation automatique. Le rideau s'abaisse ou se relève en fonction de la température. La consigne est fixée à 18°C en début d'engraissement et à 15°C à la fin. La plage est de 2°C.

Les porcs sont pesés et triés le jour du premier départ. «Les porcs partent en deux fois seulement. Nous sommes à deux pour le tri» indique Christophe. «C'est assez rapide, il nous faut 20 minutes pour peser une case de 42 cochons» complète-t-il. Le taux de labellisation, qui fixe la plus-value à venir, atteint 92 %.

Optimiser les plus-values

Même si la fourche à fumier n'est pas encore totalement remise, la mécanisation gagne progressivement l'élevage de porcs sur litière. Le dimensionnement et l'aménagement du bâtiment jouent un très grand rôle sur les conditions de travail comme en témoignent les éleveurs. Tant au lycée de Kernilien que chez Christophe Le Tyrant, la pesée et le tri des animaux sont des tâches payantes car elles affectent directement la plus-value de l'élevage. Une solution pour garder une certaine compétitivité avec la litière et optimiser les plus-values.

Cette étude a bénéficié du soutien du Compte d'Affectation Spéciale pour le développement Agricole et Rural.

Yannick RAMONET

Chambres d'agriculture de Bretagne
yannick.ramonet@bretagne.chambagri.fr