

Objectif atteint - L'indice sevrage-vente a baissé de 0,34 point en deux ans

En rénovant son pré-engraissement et en passant à l'aliment complet, Denis Guillot a amélioré l'ensemble des performances techniques du sevrage jusqu'à la vente des porcs charcutiers.

[Abonnez-vous](#)



Chez Denis Guillot (à droite), la rénovation du pré-engraissement a été la pièce angulaire de l'amélioration des performances sevrage-vente. - © dp

Installée en Gaec à La Bruffière en Vendée, Denis Guillot exploite un atelier de 100 truies naisseur- engraisseur. Les porcs charcutiers sont valorisés sous le signe qualité label rouge Opale. Avec une conduite en quatre bandes, l'objectif de l'éleveur est d'engraisser 200 porcelets par bande toutes les cinq semaines. Pour cela, il dispose d'une nurserie, d'un pré-engraissement et d'un engraissement sur paille pour trois bandes. En 2010, Michel Chiffolleau, son technicien porc de la Cavac, le met en garde sur la dérive des résultats techniques sevrage-vente, avec en particulier un indice de consommation fortement dégradé. L'arrêt de la FAF, devenue obsolète, a été la première étape de l'amélioration des performances (- 0,14 point d'indice), validée par une première GTE en 2011. La

seconde étape a consisté à rénover totalement le pré-engraissement, qui constituait le point faible des bâtiments de l'élevage. Une rénovation dont le coût sera amorti en deux ans grâce à une amélioration de l'indice de consommation de 0,2 point.

[PARTAGER CET ARTICLE](#)

[ABONNEZ-VOUS !](#)

[0 ARTICLE ASSOCIÉ](#)

Aucune
réactions
à cet article

▶ Réagissez à cet article

Votre nom ou pseudo :

Votre nom ou pseudo

Votre email* :

Votre email

Paille et châtaigne

Faire rimer tradition et performances

» Reconnus pour la finesse de leur viande, les porcs engraisés avec de la farine de châtaigne font le bonheur de toute une filière : des papilles des consommateurs au porte-monnaie des éleveurs. Installés au cœur du Massif Central, Germaine et Laurent Sériéys ont trouvé la technique pour faire rimer tradition et performances. Présentation. **Estelle Polette**

C'est à 30 km au sud d'Aurillac, au cœur des châtaigneraies, entre les monts du Cantal et ceux de la Margeride qu'est implanté depuis 1981 l'élevage des glycières. Profitant de ce cadre verdoyant et des richesses de la nature, c'est tout naturellement que Germaine Sériéys et son fils Laurent, ont choisi en 2008, de remettre au goût du jour les traditions régionales. C'est donc dans des conditions modernes qu'ils produisent des porcs « à l'ancienne », commercialisés sous la marque Le Capelin. « Histori-

quement, la zone de la Châtaigneraie était reconnue pour sa production de porcs engraisés aux châtaignes, ce qui leur conférait une viande très goûteuse », raconte Germaine Sériéys, présidente du groupement porc CAPP. Aujourd'hui, si les cochons ne galopent plus dans la nature pour fureter ce mets parfois piquant, le cahier des charges Le Capelin impose toutefois une litière sur paille, une surface par animal de 1,2 m² et une alimentation basée sur un minimum de 65 % de céréales, avec

Une stratégie bien réfléchie

Comme souvent dans le Massif Central, l'atelier porcs à l'engrais est venu, au départ, compléter l'activité bovine avec 448 places d'engraisement sur caillottes partiel. Dans les années suivantes, la création d'une faf et celle d'un deuxième bâtiment d'engraisement en soupe sur caillottes ont suivi. En parallèle, Germaine Sériéys, à l'époque seule sur l'exploitation, a décidé en 1996 de construire un post-sevrage de 405 places et de prendre des parts dans la maternité collective de Coste Chaude (voir Porc Magazine n° 418) pour assurer une mono-origine des porcelets. Ce n'est qu'en 2008, alors qu'une rénovation et une restructuration s'imposaient, que l'idée du Capelin est apparue. « Nous avons conservé et renoué les deux bâtiments existants pour produire du porc standard et avons construit un nouveau bâtiment de 400 places pour accueillir les porcs sur paille », explique Laurent Sériéys installé avec sa mère depuis 2001. Et pour conserver des indices de consommation

Le système d'auges courtes permet de conserver de bonnes performances techniques.

tion satisfaisants, sans renoncer à leur système de distribution en soupe, les éleveurs ont opté pour des auges courtes pour l'atelier sur paille. Afin d'optimiser encore le système, ils ont décidé d'engraisier les mâles dans le bâtiment sur caillottes et les femelles dans celui doté d'une litière de paille. « Le cahier des charges du Capelin impose en effet des porcs assez maigres pesant entre 85 et 115 kg carcasse. Le sexe permet alors de labelliser facilement les femelles sur paille et de rationner les mâles sur caillottes pour mieux les vendre en porcs standards. Finalement, avec cette méthode, les résultats techniques des deux bâtiments sont très proches (voir tableau) », explique Christian Jouvinte, responsable du groupement porc CAPP. Et Laurent Sériéys de poursuivre, « les auges courtes sont très pratiques pour l'atelier Capelin car nous pouvons multiplier le nombre de repas lors de la période de croissance, tout en rationnant par la suite. Des sondes vérifient 12 minutes après la distribution que les auges sont bien vides pour éviter les gaspillages et conserver une litière sèche ».

La conduite classique... mais sur paille

A 560 m d'altitude, en plein Massif Central, si les hivers sont souvent rudes, finalement, les animaux du bâtiment



En complément d'un atelier bovin, Germaine et Laurent Sériéys engraisent des porcs Capelin dans le bâtiment sur paille (1^{er} plan) et des porcs standards sur caillottes (2^e plan).

1 Des résultats proches

| Résultats 2012 | Animaux sur caillottes | Animaux sur paille |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------|
| GMQ 30-115 kg (g/j) | 794 | 817 |
| IC 30-115 kg (kg/kg) | 2,83 | 2,92 |
| % dans la garnie | 95,3 | 96,5* |
| Pertes et saisies sevrage-vente (%) | 5,4 | 2,5 |
| Durée d'engraisement (j) | 167 | 169 |
| Poids (kg) | 120,7 | 128,2 |
| TMP (%) | 60,9 | 61,2 |
| G2 (mm) | 14,8 | 13,7 |
| M2 (mm) | 61,9 | 63,7 |

* Les animaux estimés "faibles" en fin de PS sont engraisés sur caillottes.

** Présence d'une balance dans l'atelier Capelin.

» Le Capelin

De nouveaux débouchés

Création : 1991. 20 éleveurs en zone de montagne. 10 000 porcs charcutiers Capelins. Abattage à Aurillac par Cantal. Les porcs vendus sous le label CAPP sont commercialisés uniquement chez les artisans bouchiers ou charcutiers-traitiers. Le marché du Capelin continue à bien se porter et de nouveaux débouchés sont en vue. C'est la raison pour laquelle, la CAPP propose actuellement à ses adhérents d'agrandir leur élevage et à de nouveaux éleveurs de venir rejoindre le groupe.



L'hiver, les porcs se blottissent dans la paille pour se protéger du froid.

semi-ouvert ne souffrent pas du froid, bien blottis dans leur épaisse couche de paille. Cette dernière n'engendre pas de toux, ni de pleurésie. Autonomie en paille, les éleveurs distribuent une botte de 400 kg par case tous les 15 jours en fonction du besoin. Les animaux se chargent de l'épandage.

Le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire d'une semaine sont accomplis à 5 % dans l'aliment soupe lors de chaque bande dans les trois ateliers d'engraisement mais

également par la proximité de l'abattoir d'Aurillac qui organise des tournées tous les 15 jours. « Le Capelin est l'occasion pour nous de produire des porcs différenciés et de profiter de deux avantages économiques : un prix plancher et 20 cts d'euro par kg de plus-value supplémentaire », déclare Germaine Sériéys. Une marge supplémentaire qui, dans cet élevage, n'a pas pour objectif de contrebalancer une dégradation des résultats techniques. C'est donc tout bénéf!

20 cts de plus-value supplémentaires

Avec un objectif de 100 % de porcs sur paille labellisés Capelin, les éleveurs ont investi dans une cage balance leur permettant d'atteindre les 98,5 % d'animaux dans la gamme.

Un chiffre rendu possible

Les Départementales

Morbihan (56) Un élevage de 120 truies en bio, à Caro

Cent vingt truies et la suite ; jusqu'à 2008, l'élevage Moureaux n'avait rien de bien différent des élevages classiques de la région, si ce n'est sa maternité en plein air. Depuis, les engraissements sur caillebotis ont laissé la place à des porcheries sur paille, avec



courettes extérieures couvertes. Et la moitié des porcelets sont vendus au sevrage. L'éleveur a opté pour une conversion à la bio de l'élevage et surtout des 60 hectares de terres. Sa motivation ? Augmenter le revenu tout en assurant le bien-être des animaux. Quatre ans après, le troupeau de truies est en vitesse de croisière. « Mon projet initial était de diviser par deux le nombre de truies et d'engraisser la totalité des porcelets. J'ai conservé 120 truies car la filière bio manque de naisseurs ». Les 40 hectares de cultures (10 hectares de parcours et 10 hectares de prairies) assurent 50 % d'autonomie alimentaire. L'autre moitié est achetée chez des voisins ou dans le commerce. « Je peux stocker 200 tonnes de maïs humide et de mélange céréalier », indique Philippe qui confectionne, sur place, l'aliment croissance.

La partie culture a constitué le plus gros changement. L'assolement classique maïs-céréales a cédé la place à un assolement plus diversifié. « J'ai intégré des prairies (foin vendu) et des mélanges céréaliers à base de pois ou de féverole. Le maïs a été conservé pour ses rendements autour de 6 tonnes par hectare ». Seule une herse étrille a été achetée pour accompagner l'évolution (bineuse en Cuma).

Sevrage à 6 semaines

L'élevage est conduit en bandes de 25 truies avec un sevrage à 6 semaines. « Je sèvre 10,5 porcelets par portée mais je ne vends que 18 porcs par truie présente, par an, en raison de la longueur du cycle ». Au sevrage, les porcelets sont rentrés en bâtiment, sur paille. « Même à 6 semaines, la période du sevrage reste délicate au niveau digestif ». Le kaolin et les niches bien paillées en salles de post-sevrage limitent les problèmes. 5 semaines plus tard, les animaux intègrent les cases d'engraissement où ils disposent de 2,3 m² (plus les courettes) par porc. Ils y restent jusqu'à l'abattage (100 kilos de carcasse en moyenne).

L'homogénéité des lots témoigne d'une bonne maîtrise technique, que l'on retrouve au niveau de la reproduction des truies. « Le bâtiment verraterie n'a pas évolué. Les animaux sont en réfectoire avec aire d'exercice paillée ». Depuis le passage en bio, l'éleveur pratique l'autorenouvellement. Pas facile d'intégrer les cochettes dans les bandes au bon moment. « Je n'ai pas le droit aux hormones (régumate), je dois donc provoquer un stress sur les cochettes (en déplaçant les animaux) pour caler leur cycle ovarien sur la date prévue d'insémination». La génétique utilisée est classique : Large White x Landrace en femelles et piétrain en verrats.

Augmenter la vente à la ferme

Le porc bio est moins productif et plus cher à produire (3,4 à 3,5 d'indice de consommation sur l'élevage). La justification d'un prix du kilo de viande vendu à 3,40 €, en moyenne. « Les 900 à 1000 charcutiers produits à l'année sont vendus en circuits long, par un groupement bio qui permet aussi de transformer et de conditionner la viande en colis. L'objectif est d'augmenter la part vendue en caissettes, directement sur la ferme (viande fraîche, saucisses et pâtés crus) ». 2,5 UTH travaillent sur la ferme. Tout en ayant amélioré leur revenu, Philippe et Armelle se félicitent d'avoir créé de l'emploi. Ils ouvriront les portes de leur exploitation le samedi 6 octobre, de 14 à 18 heures dans le cadre des fermes ouvertes de la Confédération Paysanne.

Bernard Laurent

Les fermes ouvertes de la Confédération Paysanne

“Produire du porc autrement”

- *Samedi 6 octobre, de 14h à 18h Chez Armelle Fontaine et Philippe Moureaux, La Bourzaie à Caro “Les Groupements Fonciers Agricoles”*
 - *Samedi 20 octobre, de 14h à 18h Chez Sandrine Le Luel et Vincent Caillet, Kerflous à Gourin “L’efficacité économique sur une petite ferme (100 000 litres produits)”*
 - *Samedi 3 novembre, à 14h Chez Paul Mauguin, La Rougeraie à Lanouée “Transmission : quand les repreneurs font évoluer l’activité de la ferme“*
 - *Samedi 8 décembre, de 14h à 17h Chez Jean-Louis Le Normand, La Hellaye à Sulniac*
-

Légende photo : L'élevage est conduit en bandes de 25 truies.