Dossier

Les filières bio s'organisent

Loin des clichés du producteur indépendant vivant de la vente directe, la production de porcs biologiques se développe désormais au sein de filières performantes.

La production de porcs biologiques a fortement progressé depuis 2008, sous l'impulsion du Grenelle de l'Environnement et de l'engouement des Français pour les produits bio. Aujourd'hui, 350 exploitations bio se partagent 8 000 truies, dont 1 300 en Bretagne et 2 000 dans les Pays de la Loire, première région productrice de porcs bio. Les volumes commercialisés sont difficiles à évaluer, car une part importante est vendue en direct. Au total, la production nationale doit avoisiner les 100 000 porcs charcutiers par an, soit 0,4 % de la production française. Mais la croissance de ces dernières années a été essentiellement le fait d'élevages structurés, utilisant les mêmes techniques que les élevages conventionnels, dans les limites du cahier des charges bio (page 32) : conduite en bande, vaccinations, déparasitage, traitements allopathiques… Ces élevages font le plus souvent partie de filières bien organisées leur garantissant un suivi technique et la commercialisation des porcs charcutiers. Elles disposent généralement d'entreprises qui permettent une transformation poussée des carcasses. C'est le cas de la filière Porc Bio Atlantique, gérée par la coopérative vendéenne Cavac (page 26). Cette filière se développe autour de son entreprise de charcuterie Bioporc qui transforme et valorise l'intégralité des carcasses des porcs bio produits par les éleveurs. Le groupement d'éleveurs mayennais Bio Direct (page 22) utilise la même stratégie pour conforter ses liens avec ses partenaires distributeurs. En cinq ans, cette filière s'est enrichie de deux charcuteries artisanales. De leur côté, les éleveurs bio du groupement Cirhyo (page 28) profitent à la fois de leur abattoir Tradival à Orléans, et de leur partenaire Sicaba pour commercialiser leurs porcs. Ces filières ont permis de maintenir un prix de vente du porc charcutier autour de 3,40 euros du kilo, malgré une crise de surproduction en 2012 qui a contraint certains acteurs à déclasser des carcasses bio en conventionnel. Ce prix élevé permet aux éleveurs de dégager une marge confortable pour vivre de leur élevage, souvent de taille modeste. Sous l'impulsion des filières qui cherchent à nouveau à se développer, des jeunes s'installent et font du porc bio leur production principale (page 27). Un signe fort pour une production encore très marginale, mais qui se donne les moyens de son développement. ■ **Dominique Poilvet**

La production nationale doit avoisiner les 100 000 porcs charcutiers bio par an

P22 Bio Direct investit dans des outils de transformation
80 éleveurs de porcs bio regroupés dans une SAS

P26 Bioporc valorise les porcs bio de Cavac
Créer les plus-values nécessaires à la rémunération des éleveurs

P28 « La filière m'apporte l'appui technique et les débouchés »
Gaec du Masbareau à Royères, en Haute-Vienne

P30 La ferme des Trinottières fournit des références pour le bio
Un atelier plein air de 50 truies

Bio Direct investit dans des outils de transformation

Les 80 éleveurs de porcs bio regroupés au sein de la SAS Bio Direct détiennent la moitié d'Erca Bio, la structure qui commercialise leurs porcs. Ils sont également propriétaires de deux outils de charcuterie-salaison.

THIERRY LE VILLOUX, PRÉSIDENT DE BIO DIRECT ET GÉRANT DE LA CAPG. *« Avec l'acquisition d'outils de charcuterie-transformation, nous voulons développer des partenariats forts avec la distribution pour pérenniser la production. »*

Bio Direct est une structure qui fédère 80 éleveurs de porcs bio du grand ouest, pour une production de 34 000 porcs en 2014. Créée en 1998 par le groupement Arca et un groupe d'éleveurs de porcs alternatifs de Mayenne, elle vole de ses propres ailes depuis la fusion d'Arca avec la Cooperl, avec qui elle a cependant gardé des liens étroits, puisque la coopérative lamballaise détient la moitié d'Erca Bio, leur société de commercialisation. *« Cette participation nous permet de bénéficier de fortes synergies. Nous utilisons la logistique Cooperl et l'outil de Saint-Maxent pour transporter et abattre nos porcs »*, explique Thierry Le Villoux, éleveur de porcs bio et président de Bio Direct. Une petite partie des carcasses (8 %) est transformée par Brocéliande. *« Nous transformons et commercialisons nous mêmes la majeure partie de notre production »*, ajoute-t-il. Pour cela, Bio Direct a fait l'acquisition de deux outils de transformation des carcasses en produits de charcuterie.

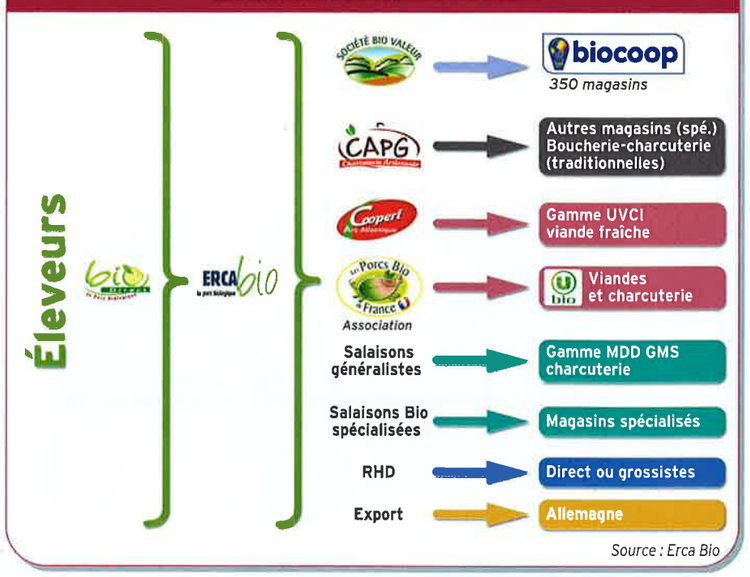
Ce fut tout d'abord en 2009 la Société Bio Valeur (SBV) située à Louvigné du Désert en Ille-et-Vilaine (voir *Réussir Porc* septembre 2010, page 78). Un quart des porcs est transformé dans cet atelier. La plupart des produits sont destinés aux 340 magasins Biocoop, une coopérative qui regroupe des producteurs toutes espèces et un réseau de distributeurs sur le principe du commerce équitable. *« Biocoop donne une lisibilité de trois ans aux éleveurs de Bio Direct »*, explique Thierry Le Villoux. *« La coopérative s'engage sur cette période à acheter à prix garanti des pièces de viandes et des produits de salaisonnerie. »*. Cet engagement est reconduit chaque année. *« Il assure aux producteurs un prix de vente stable dans le temps, totalement déconnecté de la conjoncture. »* Un système qui a fait ses preuves, puisque depuis 2009, le prix de vente du porc charcutier s'est maintenu entre 3,40 et 3,50 euros/kg.

Un marché du porc bio en augmentation de 10 % par an

En 2012, Bio Direct a fait l'acquisition d'une seconde charcuterie artisanale à Carentoir, dans le Morbihan. La Charcuterie artisanale du Pays Gallo (CAPG) transforme pour le moment 8 % de la production de Bio Direct, pour le compte d'un grossiste qui possède sa propre marque. L'entreprise produit également de la charcuterie issue de production conventionnelle pour saturer l'outil. *« Nous allons progressivement augmenter la part du bio, en fonction des opportunités qui s'offrent à nous »*, affirme Corentin Hamard, directeur d'Erca Bio. Un objectif qui s'appuie sur la bonne santé du marché du porc bio, *« en augmentation d'au moins 10 % par an »*. Malgré ces perspectives prometteuses, les dirigeants de Bio Direct gèrent le développement de leur filière avec prudence. *« Nous n'augmentons notre production qu'en fonction des opportunités de développement de nos ventes »*, souligne Corentin Hamard. Aujourd'hui, après une période de stagnation de deux ans, la filière Bio Direct progresse à nouveau et accueille de nouveaux éleveurs. *« Ce sont des éleveurs conventionnels, qui cherchent une autre façon de produire du porc. »* Ce sont aussi des jeunes qui veulent s'installer, mais qui ne disposent pas de capitaux nécessaires pour le faire en production conventionnelle. *« Ils connaissent très bien les contraintes du bio et sont très motivés. Nous leur offrons la possibilité d'élaborer un projet professionnel à dimension humaine. »* Les éleveurs bio existants ont aussi la possibilité de s'agrandir, le cahier des charges bio n'imposant plus de taille limite. *« Le lien au sol indispensable est souvent un facteur limitant important »*, tempère Thierry Le Villoux. Pour lui, les principales contraintes du bio sont de trois ordres : adapter la chaîne de bâtiment aux normes et au rythme de production bio, adapter son travail, parfois plus pénible car souvent dépendant des aléas climatiques, et réussir la conversion en bio des cultures. *« Il faut que l'éleveur accepte de ne pas avoir les mêmes objectifs de performances techniques ni la même organisation du travail qu'en élevage conventionnel »*, explique-t-il.

« Une fois ces principes acquis, les éleveurs bio vivent très bien de leur production. Les plus anciens ont désormais un recul de quinze ans. Ils ont démontré que la production est viable et pérenne, grâce à notre organisation qui mutualise les risques jusqu'au distributeur », conclut Thierry Le Villoux. ■ **Dominique Poilvet**

LES MARCHÉS DE LA FILIÈRE BIO DIRECT



Source : Erca Bio

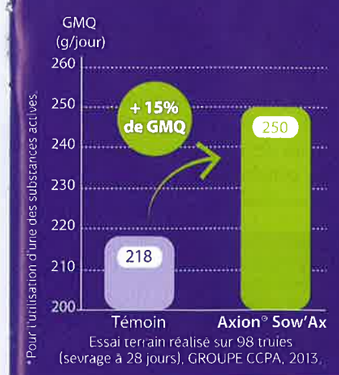
Sevrez plus, sevrez mieux

Axion® Sow'Ax

Améliore la **lactation** pour des **porcelets** plus lourds au sevrage

BREVET DÉPOSÉ*

PREUVES À L'APPUI, AXION® SOW'AX AMÉLIORE LA CROISSANCE DES PORCELETS SOUS LA MÈRE

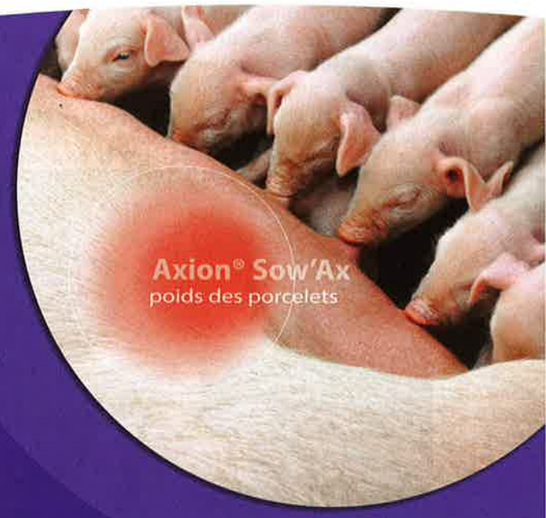


Essai terrain réalisé sur 98 truies (sevrage à 28 jours). GROUPE CCPA, 2013.

*Pour l'utilisation d'une des substances actives.

Solution naturelle valorisant des **extraits végétaux**, Axion® Sow'Ax, incorporé dans l'aliment truies dès l'entrée en maternité et jusqu'au sevrage, améliore la production colostrale et laitière.

Les porcelets sont plus lourds et plus nombreux au sevrage.



Groupe CCPA | ZA du Bois de Teillay | Quartier du Haut-Bois | 35150 JANZÉ (France)
+33 (0)2 99 47 53 00 | contact@ccpa.fr | www.groupe-ccpa.com

CCPA GROUPE
L'expertise nous réunit. L'efficacité vous réussit

« Je n'ai jamais eu autant de **projets d'avenir** ! »

Éleveur à Caro dans le Morbihan avec 120 truies naisseur-engraisseur partiel, Philippe Moureau ne regrette pas sa conversion à l'agriculture biologique qui a eu lieu en 2008. *« Le bio a pérennisé mon exploitation »*, affirme-t-il. Installé en 1981 en production conventionnelle avec 40 truies naisseur sur la ferme familiale, il construit ensuite un bâtiment pour engraisser sa production, puis crée un élevage plein air de 120 truies. *« Le refus de la banque de financer un nouveau bâtiment a été un coup d'arrêt au développement mon activité en production conventionnelle »*, explique-t-il. L'élevage de truies en plein air l'a aidé à franchir le pas. *« Elles étaient déjà aux normes du bio ! »*. Une décision qu'il a cependant mis du temps à prendre. *« Nous ne savions pas où nous allions en terme de résultats techniques. Mais il faut arrêter de se comparer avec la production conventionnelle. Les performances ne peuvent pas être du même niveau. »* Les bâtiments d'engraissement ont été modifiés pour répondre au cahier des charges bio. Les porcs sont désormais logés sur paille, et disposent d'une courette extérieure. Philippe Moureau a également converti ses surfaces cultivables en bio. *« Nous choisissons nos cultures pour répondre aux besoins de l'élevage. »* Mélanges céréales-protéagineux et maïs humide constituent la base de l'alimentation des porcs charcutiers, associés à un complémentaire 25 %. Les truies sont nourries avec un aliment complet acheté à un fabricant d'aliment bio.

DE GAUCHE À DROITE : Riwal Bourdoulous, salarié de l'élevage, Philippe Moureau, René Orin, technicien Bio Direct, Corentin Hamard, directeur d'Erca Bio, et Thierry Le Villoux, président de Bio Direct.

Des revenus qui donnent la possibilité d'investir

Initialement seul à travailler sur l'exploitation, Philippe emploie désormais deux salariés, dont un à mi-temps. Sa conjointe a arrêté de travailler à l'extérieur et s'occupe de la comptabilité. *« Je n'ai jamais eu autant de projets d'avenir de toute ma carrière »*, s'exclame-t-il. Ses revenus lui donnent désormais la possibilité d'investir. *« J'achète du matériel uniquement pour répondre à mes besoins »*, tempère-t-il. À sept ans, de la retraite, il commence à envisager la transmission de son exploitation. Pour lui, le lien au sol cohérent avec la taille de l'élevage, la structure des bâtiments et le bilan comptable positif devraient intéresser des repreneurs. *« Les exploitations bio sont plus facilement transmissibles qu'un élevage conventionnel. Mais le repreneur devra monter son propre projet pour faire évoluer la structure »*, affirme-t-il. Pour diversifier ses débouchés, Philippe Moureau a rejoint d'autres producteurs bio du pays de Ploërmel qui commercialisent les produits issus de leurs exploitations via un site internet [1]. *« C'est un complément à la filière longue de Bio Direct, qui s'adresse à des consommateurs de proximité, et non à de la grande distribution ou des magasins spécialisés »*, conclut-il. ■ **D. P.**

(1) www.clictaberouette.com

LES PORCELETS sont engraissés sur paille dans un ancien bâtiment converti aux normes bio. L'alimentation soupe permet de rationner les porcs pour limiter le dépôt de gras en fin d'engraissement.

Bioporc valorise les porcs bio de Cavac

L'entreprise vendéenne Bioporc, achetée en 2014 par la Cavac, valorise l'intégralité des carcasses de porcs bio. Une nécessité pour créer les plus-values nécessaires à la rémunération des éleveurs.

BIOPORC

BIOPORC

▲ BIOPORC COMMERCIALISE UNE GAMME COMPLÈTE de produits de boucherie distribuée dans les magasins spécialisés bio.

Créée en 1991 et en fort développement depuis 2006 suite à l'arrivée de Jérôme Lebrun, son directeur, l'entreprise de charcuterie Bioporc située à La Châtaigneraie (Vendée) est l'outil stratégique acquis l'an dernier par la coopérative Cavac pour développer sa filière porcs biologiques. Cet outil transforme et valorise l'intégralité des 250 carcasses de porcs produits chaque semaine par la vingtaine d'éleveurs bio adhérents à la coopérative. « *Cette valorisation est un impératif vital pour la bonne rentabilité de la filière* », explique Jérôme Lebrun. « *Déclasser des pièces bio en produits conventionnels nous coûterait très cher, vu l'écart de prix important entre les deux productions.* »

L'objectif est d'atteindre rapidement 400 porcs par semaine

Bioporc travaille sur quatre marchés différents : la viande crue, la charcuterie cuite, la charcuterie sèche et les conserves. Les clients se répartissent entre la grande distribution, les circuits spécialisés bio, la restauration hors foyer et les industries agro alimentaires utilisatrices de produits alimentaires intermédiaires (PAI)[1]. Avec un chiffre d'affaires de 14,5 millions d'euros en 2013 l'entreprise emploie 75 salariés.

Les liens avec la Cavac existent depuis 2008, date de la création de la filière Porc Bio Atlantique. L'acquisition de Bioporc par la coopérative est une bonne nouvelle pour les éleveurs. « *La Cavac maîtrise désormais l'ensemble de la filière porc bio, ce qui va permettre une montée en puissance de la partie élevage* », explique Michel Chiffoleau, responsable technique Cavac. L'objectif est d'atteindre rapidement 400 porcs par semaine. Pour cela, la Cavac dispose d'arguments convaincants. Le prix de vente, déconnecté du cadran, est fixé en fonction des coûts de production par un comité de pilotage regroupant les éleveurs, la coopérative et Bioporc. Il est actuellement de 3,40 €/kg net pour tous les kilos. Les porcs sont abattus à l'abattoir Socopa de Celles-sur-Belle (Deux Sèvres) et à Beaupréau (Maine-et-Loire). Une majorité des éleveurs achètent leurs aliments à l'entreprise Mercier (Vendée), qui utilise les céréales des agriculteurs bio de la Cavac. « *Nous sommes une filière régionale. Notre développement se fera sur les régions Pays de la Loire et Poitou-Charentes* », affirme Michel Chiffoleau. Pour accompagner ce développement, Jérôme Lebrun envisage un agrandissement de son outil de transformation. « *Nous avons les débouchés pour écouler cette production. Le marché global bio augmente de 10 % par an. Les perspectives pour la production porcine sont encore meilleures, car son taux de pénétration du marché bio est encore faible. Le porc bio est une filière jeune qui ne demande qu'à se développer* », conclut-il. ■ **Dominique Poilvet**

▲ JÉRÔME LEBRUN, DIRECTEUR DE BIOPORC. « *Nous avons les débouchés pour écouler la production de porcs bio de la Cavac.* »

(1) *Les PAI sont des produits destinés à subir une nouvelle transformation avant d'être commercialisés (par exemple les morceaux de jambons incorporés dans les pizzas).*

Deux jeunes **s'installent** dans la Vienne grâce au bio

En Poitou-Charentes, le porc bio a permis à Camille Fauveau de s'installer début 2014 avec un atelier de 120 truies naisseur en plein air à Nieul L'Espoir, dans la Vienne. « *Je travaillais en tant que salarié depuis 2007 à l'élevage de multiplication de la SCEA Vallée Clavière qui produit des cochettes pleines* », explique-t-elle.
À 29 ans, l'idée de s'installer en production porcine avait fait son chemin. « *Mais je n'avais pas l'argent nécessaire ni la confiance des banques pour financer un élevage conventionnel, ni même un élevage bio.* »
Ses anciens patrons de la Vallée Clavière lui proposent alors de s'associer avec elle pour créer la SCEA Liauderie Bio. « *Nous avons apporté les capitaux manquant et les garanties auprès des banques* », expliquent Vincent Courrillaud, Alain Peyrot et Fabienne Benoist.
Un terrain est mis à disposition pour l'élevage des truies. Une partie des porcelets est engraissée dans un bâtiment loué à la Vallée Clavière.
Les éleveurs donnent un coup de main à Camille pour les travaux les plus pénibles, soins aux porcelets et sevrages essentiellement.
Ils gèrent aussi l'engraissement. « *Après un an de fonctionnement, la rentabilité de la partie naissage est au rendez-vous, grâce à de bonnes performances techniques* », se réjouit Camille Fauveau. L'étude économique faisait ressortir un prix de revient du porcelet à 65 euros, hors main d'œuvre, pour un prix de vente de 85 euros, en prenant en compte des performances moyennes (9,5 sevrés portée, 1 500 kg d'aliment par truie et par an). Avec 10,6 porcelets sevrés par portée et un taux de fertilité de 90 %, Camille Fauveau dépasse pour l'instant ses objectifs initiaux.
Un tiers de la production est engraissé à façon par Frédéric Fauchard, 23 ans, qui a pour projet de s'associer en 2015 avec son oncle sur l'exploitation familiale à Persac, dans la Vienne. « *J'utilise un engraissement de 330 places sur paille que mes parents exploitaient jusqu'à il y a deux ans pour faire du Label Rouge* », explique-t-il. L'étude économique calcule un prix de revient prévisionnel de 280 euros par porc, avec un indice de consommation de 2,91 entre 11 et 120 kg et un taux de perte de 4 %. Avec un prix de vente de 300 euros pour un poids froid de carcasse de 92,2 kg, l'étude prévoit une marge nette, main-d'œuvre comprise, de 20 euros par porc pour la SCEA Liauderie Bio.
Pour Vincent Courrillaud, cette organisation en multisite a pour avantage d'apporter une bonne maîtrise du sanitaire. « *Elle permet aussi une rationalisation de la production, avec des lots de taille importante, grâce à la conduite en quatre bandes du troupeau de truies.* » Une organisation qui intéresse aussi la Cavac, qui dispose ainsi de lots de porcs charcutiers de qualité pour approvisionner son outil de transformation Bioporc. ■ **D. P.**

▲ DE GAUCHE À DROITE : Frédéric Fauchard, Vincent Courrillaud (SCEA Vallée Clavière), Camille Fauveau et Michel Chiffoleau, Cavac.

▲ FRÉDÉRIC FAUCHARD ENGRAISSE LES PORCS CHARCUTIERS dans un engraissement anciennement dédié au label rouge, transformé aux normes bio avec notamment une courette extérieure.

▲ FRANCK GIRAUD est le nouvel animateur de la filière bio Cavac.

SCEA Vallée Clavière

▼ LES TRUIES DE LA SCEA LIAUDERIE BIO sont logées en plein air, sur un terrain mis à disposition par la SCEA Vallée Clavière.

« Cirhyo m'apporte l'appui technique et les débouchés »

Gaec du Masbareau à Royères, en Haute-Vienne. Aurélien Boudet et Lidewij Van Oers ont choisi la filière Cirhyo-Tradival pour les accompagner dans la création de leur élevage bio de 36 truies naisseur-engraisseur.

LIDEWIJ VAN OERS ET AURÉLIEN BOUDET AVEC LEUR TECHNICIEN CIRHYO JEAN-CLAUDE TEITON, élèvent leurs 36 truies bio en plein air depuis 2011.

RÉSULTATS TECHNIQUES GAEC DU MASBAREAU (ANNÉE 2014)	
GTTT	
Nés totaux/portée	15,7
Sevrés/portée	10,3
Sevrés/truie productive/an	22,7
Portées/truie/an	2,21
Âge au sevrage	40 jours
GTE	
IC global	3,27
Aliment/truie/an	1550 kg
IC économique 8-115 kg	2,84
GMQ 8-115 kg	772 g/j
% pertes sevrage-vente	6,3 %
Poids moyen carcasse	96 kg
TMP	58,8

Installés à Royères en Haute Vienne, Aurélien Boudet et sa compagne Lidewij Van Oers ont choisi la production porcine pour compléter leurs activités bovins viande et veaux de lait, le tout produit en agriculture bio. *« Nous avons élevé des porcs gascons jusqu'en 2011 pour faire de la vente directe »*, explique Aurélien. Mais avec des performances techniques trop faibles, et beaucoup trop de temps passé à les commercialiser, les éleveurs décident en 2011 d'abandonner cette activité pour créer un élevage bio de 36 truies naisseur engraisseur. *« Nous disposions de terrains en pente bien adaptés à l'élevage des truies en plein air, ainsi que d'un bâtiment pour faire le post-sevrage et l'engraissement. »* Une vieille grange a été transformée en verraterie. *« Nous avons décidé de travailler avec le groupement Copalice (qui a depuis fusionné avec Cirhyo) pour la garantie de reprise de nos porcs charcutiers et l'appui technique qui nous a permis de bien structurer notre élevage. »* Avec la filière Tradival et la société Sicaba, Cirhyo dispose d'outil d'abattage et de transformation qui valorisent 380 porcs bio par semaine (voir ci-contre). *« Les éleveurs bio bénéficient du même service technique et logistique que les éleveurs conventionnels »*, souligne Jean-Claude Teiton, technicien porc Cirhyo.

Sur l'année 2014, les truies Large White x Landrace (Hypor) ont sevré 10,25 porcelets par portée. Le sevrage à 42 jours pénalise cependant la productivité annuelle (22,7 sevrés par truie productive). Les performances sevrage-vente ne sont pas très éloignées des élevages conventionnels : 2,84 d'indice de consommation, 772 grammes par jour de GMQ, pour des carcasses vendues à 96 kilos froid. Grâce à la semence Piétrain (Gène +), le TMP est de 58,8, permettant une plus-value technique de 10,6 centimes par kilo. *« Pour des porcs élevés sur paille, nourris à volonté et vendus lourds, nous sommes à l'optimum économique »*, estime Jean Claude Teiton.

Un revenu leur permettant de rémunérer un plein temps

Avec un prix de vente net de 3,48 euros/kg, et malgré un prix moyen d'aliment de 476 euros/tonne, Aurélien et Lidewij dégagent de leur élevage de porc un revenu leur permettant de rémunérer un plein temps. Cette bonne rentabilité les incite dès à présent à doubler leur cheptel, et à investir dans de nouveaux bâtiments pour loger une partie des truies gestantes, afin de limiter la pénibilité du travail et d'optimiser les performances techniques. *« Cirhyo a les marchés pour écouler ce surplus. Cet agrandissement nous permettra d'embaucher un salarié. La production de porc bio a toute sa place dans notre exploitation »*, concluent les deux éleveurs. ■

Dominique Poilvet

LES PORCS sont engraissés dans un bâtiment sur paille avec une ouverture obligatoire vers l'extérieur imposée par le cahier des charges bio.

Tradival et Sicaba valorisent le bio de Cirhyo

DE GAUCHE À DROITE : Jérôme Caron, responsable des achats Tradival, Fabienne Frebot, responsable marketing et Denis Pinochet, directeur du site Tradival de Fleury-les-Aubrais.

Cirhyo valorise 80 % de sa production de porcs bio (300 porcs par semaine) via sa filière Tradival, que le groupement détient avec le groupement bovin Sicarev. Les porcs sont abattus à l'abattoir de Fleury-les-Aubrais, près d'Orléans. Une partie des carcasses est vendue en conditionnement UVCI (Unité de vente consommateur industriel) aux GMS. Le reste est destiné à des clients salaisonniers et transformateurs bio. Le prix payé aux éleveurs est déconnecté du cadran breton. Il est calculé en fonction du coût de production. *« Nos liens avec le groupement nous permettent de faire coïncider les volumes de production avec les besoins de l'abattoir »*, explique Jérôme Caron, responsable des achats Tradival. Des besoins stables depuis quelques années. *« Nous sommes dans une logique de consolidation de la production existante, ce qui nécessite de pérenniser nos marchés. Sachant qu'une sous valorisation des carcasses bio coûte très cher, nous ne créons pas de nouveaux élevages si nous n'avons pas les débouchés en face »*.

Sicaba profite de la dynamique bio toutes espèces

Cirhyo vend aussi 90 porcs bio par semaine à l'abattoir multi-espèces Sicaba de Bourbon L'Archambault, dans l'Allier. Les clients de cette société, répartis sur toute la France, sont variés : magasins bio spécialisés, boucheries artisanales, restauration collective et salaisonniers bio. *« Une diversité de marchés qui nous permet de valoriser la quasi totalité de la carcasse »*, explique Luc Mary, son directeur. Après avoir passé une année 2012 difficile à cause d'une surproduction temporaire, les perspectives de développement sont à nouveau bonnes. *« Les volumes abattus devraient progresser en 2015. »*

À la Sicaba, le bio représente aujourd'hui 35 % des abattages toutes espèces confondues, 15 % pour le porc. *« Nous bénéficions du développement de la consommation bio en porc, mais aussi en bovins et en agneaux »*, affirme Luc Mary. Au bio s'ajoute également une activité importante dans le label rouge, avec 32 000 porcs fermiers d'Auvergne abattus en 2014, tous fournis par Cirhyo (Voir *Réussir Porc*, décembre 2013, page 34). Au total, ces deux signes de qualité représentent 60 % de l'activité porc de la Sicaba. *« Il y aura toujours de la place pour les petits créneaux de qualité, produits par des filières bien organisées, de la production jusqu'à la transformation »*, conclut le directeur de la Sicaba. ■ **D. P.**

LUC MARY, DIRECTEUR DE SICABA. *« Nous bénéficions du développement de la consommation de produits bio dans toutes les espèces. »*

La ferme des Trinottières fournit des **références** pour le bio

Converti à l'agriculture biologique en 2012, l'atelier plein air de 50 truies de la ferme expérimentale des Trinottières se positionne comme un acteur majeur d'élaboration de références pour cette production.

▲ L'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR DES TRINOTTIÈRES a été converti au bio en 2012. Le centre de formation dispose également d'un élevage conventionnel de 120 truies naisseur-engraisseur en bâtiments.

RÉSULTATS TECHNIQUES ÉLEVAGE BIO DES TRINOTTIÈRES (11 MOIS 2014)	
Nombre de truies présentes	50
Sevrés/truie productive	24,61
Nés totaux/portée	15,45
Nés vivants/portée	14,66
Sevrés/portée	10,95
% pertes sur nés totaux	29,2 %
% pertes sur nés vivants	25,3 %
ISSF	6,5 j
Age des porcelets au sevrage	40,6 jours
Taux de mise bas	89,1 %

Initialement, l'élevage plein air de la ferme expérimentale des Trinottières, propriété de la chambre d'agriculture du Maine-et-Loire, avait été créé en 1994 en production conventionnelle. « *Il fallait produire des références pour ce type de logement, qui concernait à l'époque un nombre important d'élevages* », explique Florence Maupertuis, animatrice porc biologique des chambres d'agriculture des Pays de la Loire. Avec la quasi disparition du plein air en France, se posait donc la question de l'avenir de l'atelier. « *Il aurait été dommage de le supprimer, d'autant plus que les résultats techniques sont excellents, et que le sol sableux permet de produire dans de bonnes conditions. Le passage au bio a été l'occasion de constituer un élevage de référence pour un type de production qui a besoin de repères techniques.* »

Limiter les pertes entre la naissance et le sevrage

Les truies sont conduites en trois bandes de 15 truies. Les inséminations sont faites dans un bâtiment sur paille équipé de réfectoires. Les truies confirmées pleines sont logées dans des grands parcs en plein air. Elles disposent de parcs individuels pour la lactation qui dure 42 jours. Les porcelets sont engraissés au Lycée Nature de La-Roche-sur-Yon. Les premiers essais ont porté sur le type génétique utilisé en lignée femelle. Les résultats ont été présentés aux éleveurs au cours d'une réunion de restitution le 4 décembre dernier. « *L'un des enjeux majeur de la production biologique est de limiter les pertes entre la naissance et le sevrage* », souligne Florence Maupertuis. Des pertes sur nés totaux qui atteignent 30 % à l'élevage bio des Trinottières. « *Les lignées destinées à l'élevage conventionnel ne sont plus adaptées à l'élevage en plein air* », estime Aude Dubois, la responsable des essais de l'élevage. « *Les porcelets sont trop nombreux et trop légers à la naissance. Leurs chances de survie sont plus faibles.* » L'apport de sang Duroc a été testé sur la lignée femelle pour bénéficier de la vigueur et

DE GAUCHE À DROITE : Aude Dubois, responsable des essais, Florence Maupertuis, animatrice porc bio des Pays de la Loire, Denis Olivier, responsable de l'élevage des Trinottières.

du comportement maternel de ces truies. « *Le problème est que les schémas génétiques ne proposent plus de truies trois voies* », déplore-t-elle. Une solution alternative serait d'apporter le Duroc par la voie mâle. Un essai est prévu avec le verrat Rekor d'ADN. Autre solution, l'apport de races locales, souvent plus dociles. Mais la qualité des carcasses des issues n'est pas optimale… L'Inra de Rouillé a même testé des truies croisées Duroc x Piétrain. « *L'objectif était de diminuer la prolificité sans détériorer le classement des carcasses* », explique Stéphane Ferchaud, ingénieur à l'Inra.

Les prochains essais porteront sur l'alimentation des porcs bio. De nouvelles matières premières riches en protéines vont être testées pour assurer aux animaux une alimentation 100 % bio : tourteaux de chanvre, cultures en plantes entières de type luzerne, colza ou trèfle violet, « *des fourrages grossiers dont l'apport répond exigences du cahier des charges bio* », souligne Florence Maupertuis.

Un travail de recherche va être lancé avec l'Inra de Rouillé sur la détermination du moment de la venue en chaleur des cochettes sans faire appel aux hormones, interdites en bio. Enfin, un essai démontrant l'intérêt des antiparasitaires va être réalisé sur les porcs charcutiers engraissés au Lycée Nature. Les Trinottières vont aussi tester de produits alternatifs aux antiparasitaires classiques, autorisés en bio, mais parfois sous utilisés. ■ **Dominique Poilvet**

Le cahier des charges **européen** du porc bio

Origine des animaux :
- Six mois de conversion pour les animaux, un an pour les parcours.
- Mixité bio/non-bio autorisée si espèces différentes. Bâtiments et terres clairement séparés
- Achat de reproducteurs non-bio : possible lors de la constitution du cheptel. ≤ 20 % du cheptel adulte pour le renouvellement. Achat de verrats non bio autorisé.
- Achat de porcelets en provenance d'élevages bio uniquement.

Alimentation :
- Au minimum 20 % de l'alimentation biologique provient de l'exploitation ou de la région.
- Dérogation pour 5 % maxi de matières premières non bio riches en protéines jusqu'au 31 décembre 2017.
- Facteurs de croissance et acides aminés de synthèse interdits
- Vitamines de synthèse autorisées.
- OGM et produits dérivés interdits.

Soins vétérinaires
- Vaccins et antiparasitaires autorisés.
- Trois traitements allopathiques (antibiotiques) par an pour les reproducteurs. Un traitement maximum pour les porcs charcutiers. Délais d'attente doublés.

Pratiques d'élevage :
- IA autorisées.
- Coupe des queues et meulage des dents interdits.
- Castration physique autorisée à moins de 7 jours, sous anesthésie ou analgésique.
- Âge au sevrage : 40 jours minimum.
- Pas d'âge minimum à l'abattage.
- Obligation d'épandage des effluents bio sur des surfaces bio. Contractualisation possible avec des tiers.

Bâtiments d'élevage :
- Taille des ateliers non limitée.
- Obligation de libre accès à une aire d'exercice ayant trois côtés ouverts
- Caillebotis partiels autorisés sur 50 % de la surface intérieure, sauf pour les porcelets. Obligation d'une aire de couchage en dur avec litière (paille non-bio autorisée). ■

LES DENSITÉS

	Intérieur		Extérieur
	Poids vif mini (kg)	m²/tête	m²/tête
Reproducteurs		2,5 m²/femelle	1,9 m²/femelle
		6 m²/mâle	8 m²/mâle
Truies allaitantes + porcelets < 40 jours		7,5 m²/truie	2,5 m²/truie
Porcelets	> 40 jours et < 30 kg	0,6 m²	0,4 m²
Engraissement	De 30 à 50 kg	0,8 m²	0,6 m²
	De 50 à 85 kg	1,1 m²	0,8 m²
	De 85 à 110 kg	1,3 m²	1 m²
	> 110 kg	1,3 m²	1,2 m²

http://agriculture.gouv.fr/reglementation

Source : Chambre d'agriculture des Pays de la Loire