

Formation porcine publique A Laval, le circuit court tourne rond

Classiquement valorisée par la formation aux métiers de la production porcine, la porcherie des lycées agricoles publics peut être à la source d'autres chaînes de valeur. La transformation et la vente à la ferme par exemple, comme en témoigne l'établissement de Laval. **François Berger**

Au lycée agricole de Laval – pardon, Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle, sigle EPLEFPA, l'enseignement des métiers de la production porcine n'est pas comme en Bretagne au cœur des itinéraires pédagogiques proposés aux élèves. Néanmoins, il s'intègre solidement aux cycles de l'enseignement agricole classiques (bacs professionnels et technologique, BTS, formation pour adultes). Ceux-ci sont naturellement assortis de périodes consécutives de stages réalisés dans le réseau d'éleveurs dont dispose l'établissement. Mais l'acquisition des premiers

gestes techniques se concrétise sur l'atelier naisseur engraisseur de 50 truies annexé à l'EPLEFPA.

Le Centre de Formation pour Adulte (CFPPA) propose en outre depuis cette année des formations courtes destinées aux salariés d'élevage et aux agents de remplacements. Inscrites sur le catalogue des FAFSEA, elles sont très ciblées, et les thématiques répondent à des besoins très précis. Exemple : maintenance des matériels d'élevage porcin, les 8 et 9 juin 2015. « Pour ces formations de deux journées, nous avons répondu à des appels d'offres du FAFSEA, mais nous disposons de l'ingé-



Anne Gaumé, directrice du CFPPA : « Notre ingénierie de formation est extrêmement réactive pour mettre en place des formations courtes en direction des collaborateurs salariés dans les élevages porcins ».

nierie suffisante pour réagir très rapidement à des cahiers des charges proposés par des entreprises », commente Anne Gaumé, directrice du CFPPA. « Par ailleurs, nous avons en projet pour 2016 un certificat de spécialisation porcin et l'ouverture du Brevet Professionnel Agricole à l'option porcine », poursuit-elle.

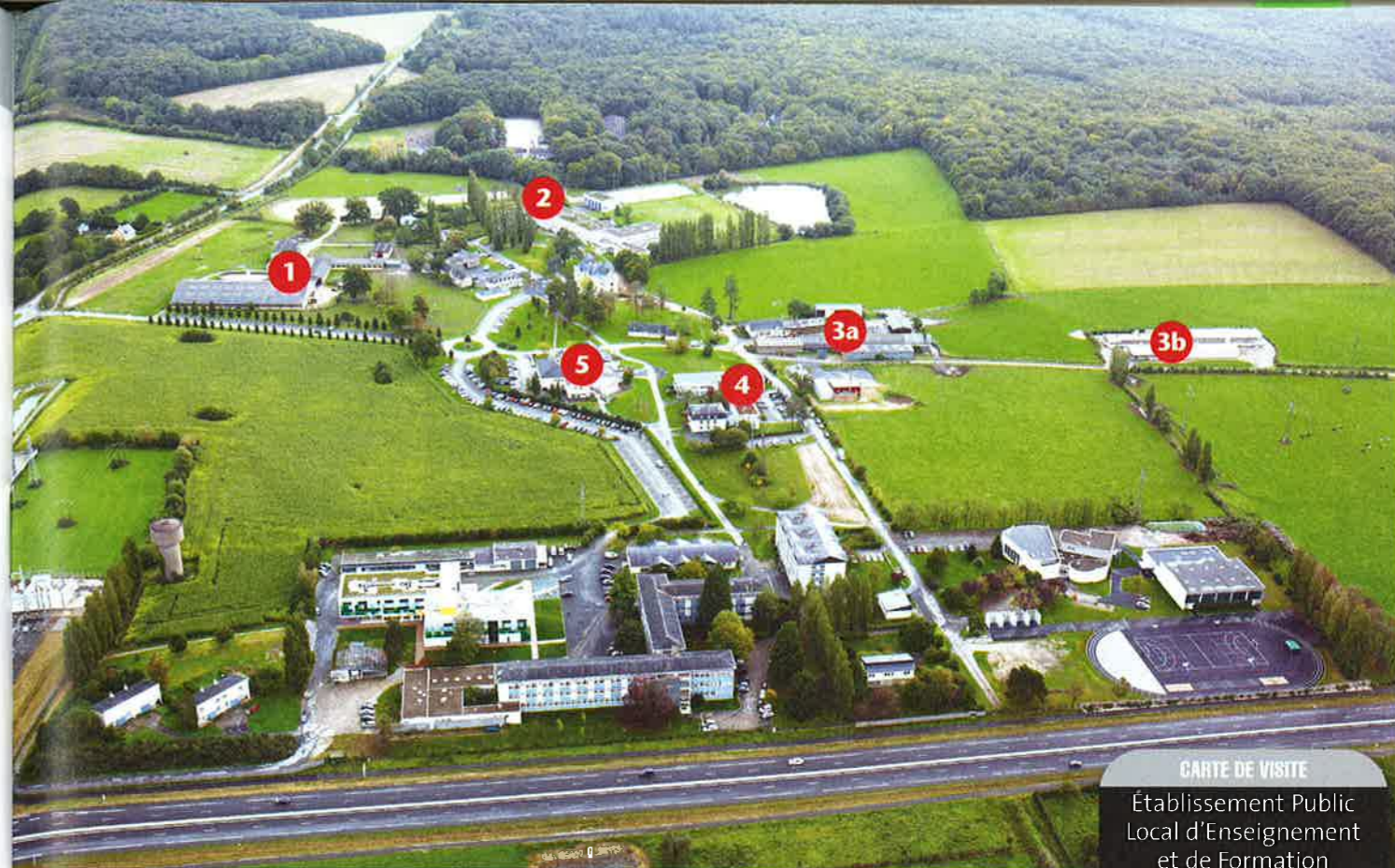
La halle agro-alimentaire, interface de développement

Depuis 1989, le lycée agricole de Laval propose une formation à la transformation alimentaire. Cette diversification a impliqué la construction d'un centre agro-alimentaire, et particulièrement d'une halle technologique de 300 m². L'outil constitue le support de

l'enseignement pratique des élèves et des étudiants en BTS. Il est aussi au centre de projets de développement local, notamment pour des exploitations porcines qui souhaitent développer un projet de transformation et de vente à la ferme. « Depuis 2011, notre halle abrite à cet effet la Plate-forme Régionale d'Innovation appelée Nov'Alim », présente son animatrice Emmanuelle Chabrier, par ailleurs responsable agro-alimentaire de ce pôle de formation. Chères au Conseil régional des Pays de la Loire, les plates-formes régionales d'innovation sont des interfaces permettant d'associer pour des projets donnés des entrepreneurs, des facilitateurs (chambre d'agriculture, par exemple) et des centres de recherche et de vulgarisation. La mise en place de Nov'Alim en 2015 et 2016 s'accompagnera d'un programme d'investissement (nouvel autoclave, par exemple...) de près de 1,3 million d'euros, dont plus de 800 000 proviendront du soutien du Conseil régional, 60 000 € du Conseil départemental et 50 000 € de Laval aggro.

Les limites de l'atelier porc

Et l'atelier porc dans tout ça ? Il est d'abord, et c'est son statut le plus primitif, un sup-



Vue d'ensemble de l'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle de Laval. 1 : centre hippique, 2 : halle agro-alimentaire, 3 a et b : atelier lait et porcherie, 4 : CFPPA, 5 : restaurant et CDI.

port de formation utilisé par les professeurs du lycée pour l'étude de la zootechnie. Tous les élèves des baccalauréats professionnel et technologique orientés sur la production animale effectuent un stage d'une semaine sur l'exploitation du lycée. C'est évidemment une première prise de contact avec la réalité de la production porcine pour ce public aux deux tiers citoyen. Et ça crée parfois des vocations... Il a ensuite, nous l'avons vu, une fonction d'initiation aux gestes techniques. « Toutefois, la dimension réduite de l'élevage devient rapidement un facteur limitant pour cette entreprise », regrette Régis Mézière, responsable de l'exploitation agricole de l'établissement. A l'occasion de la rénovation de l'unité entreprise en 2008, son financeur majoritaire, le Conseil Régional des Pays de la Loire, a voulu en faire une vitrine de l'élevage de porc durable. L'atelier naisseur a donc été prolongé par un engraissement sur paille valorisé par un cahier des charges Label Rouge. Problème : le bâ-



Complètement rénovée en 2014, la résidence d'hébergement du lycée agricole – autrement dit, son internat – peut loger 344 occupants. Ceux-ci comblent aux deux tiers l'offre de restauration collective d'environ 900 repas préparés quotidiennement dans l'enceinte de l'établissement.

tement, mal isolé, est la cause d'une sur-consommation des charcutiers, aggravée par l'âge d'abattage de 182 jours. Selon Patrick Delage, le directeur de l'établissement, « Le souci de la rentabilité de cet atelier nous oblige à réfléchir sur l'indice de consommation et la valorisation de nos porcs ».

Valorisation : jamais mieux servi que par soi-même

Une des pistes retenue est la consommation de viande de porc générée par le restaurant du lycée. Le périmètre de ce marché : près de 900 repas confectionnés par jour, et un potentiel de 1 450 consomma-

teurs, élèves et personnels administratifs confondus. D'ores et déjà, deux carcasses par mois sont valorisées par ce circuit direct – ainsi qu'une troisième, dont les produits sont destinés à la vente aux particuliers. Mais, comme la halle agro-alimentaire n'est pas agréée pour les découpes primaire et secondaire, celles-ci sont travaillées à façon par une entreprise extérieure, qui fabrique aussi, pour le compte du restaurant, certains produits comme les saucisses, le pâté... L'exploitation du lycée vend à son restaurant ces charcutiers 1,90 € par kilo de carcasse. « En fait, nous pouvons encore optimiser le système, car notre halle agro-ali-

CARTE DE VISITE
Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle de Laval

1 000 élèves et étudiants dont internat : 500 places
Trois centres pédagogiques le lycée
Le Centre de Formation des Apprentis Le CFPPA
Trois ateliers techniques
Le centre hippique
L'exploitation agricole (cultures, vaches laitières, porc)
Une halle agro-alimentaire
Les lycées agricoles de Laval et de Château-Gontier ont une direction commune.

»» La plate-forme Nov'Alim

L'innovation dans la proximité



Emmanuelle Chabrier, directrice de la halle agro-alimentaire et animatrice de la plate-forme Nov'Alim.

Éleveur de porc, je souhaite m'investir dans un projet de valorisation de mes animaux par leur transformation sur place accompagnée d'une vente en circuit court. Nov'Alim m'aidera à dimensionner cette diversifica-

tion, tout en me permettant de mettre au point mes innovations produites et d'explorer leurs circuits de distribution. Je pourrai utiliser certains de ses équipements en prestation ou étudier des solutions de travail à façon. En amont de mon projet, il m'aura été possible de suivre en partenariat avec la chambre d'agriculture une formation sur la réglementation et les méthodes de gestion de la chaîne alimentaire appliquée à la transformation à la ferme.

» L'élevage de porcs : témoigner d'une production durable



Salle « bleue » de la halle agroalimentaire, où l'on peut, sous basse température, hacher, mélanger, embosser des préparations à base de viande. Une salle « rouge » pour la cuisson, l'étuvage et le séchage des produits, et une salle « blanche » pour leur stérilisation complètent le dispositif de transformation.

Signée par un cahier des charges Label Rouge, souignée par un bâtiment d'engraissement sur paille, la production porcine de l'atelier se veut l'expression résolue d'une agriculture écologiquement intensive. En grande partie financée par le Conseil régional des Pays de la Loire, la construction de celui-ci semble avoir été guidée plus par des considérations de sécurité publique que par un souci d'efficacité zootechnique. Non isolé, ventilé quasiment en sta-

tique, la porcherie ne semble pas offrir aux animaux un confort thermique propice à la maîtrise de la conduite alimentaire. Malgré tous les efforts de Mathieu Duval, le responsable de l'élevage (et ancien BTS ACSE du lycée de Laval), l'indice de consommation sevrage-vente est élevé : 2,94, et les carcasses sont trop grasses (G3 : 15,8 mm), avec un poids assez élevé (95,7 kg). Cela nuit à leur labellisation en Label Rouge et mine la plus-value attendue.

La vocation de l'atelier porcs est prioritairement pédagogique, mais 3 % de sa production est valorisée en circuit court, prioritairement les animaux trop lourds et trop gras qui ne rentrent pas dans la grille de valorisation OPALE.

CARTE DE VISITE

L'élevage de porcs

50 truies naisseur engraisseur depuis sa rénovation en 2008
4 bandes, sevrage 28 jours
Tout l'aliment est acheté
Alimentation à sec
Post-sevrage (250 places) et engraissement (380 places) sur paille
Charcutiers élevés en Label-Rouge (ODG OPALE)
Groupement CAM

Outre l'élevage de porcs, le lycée agricole de Laval dispose pour son atelier technique « polyculture-élevage » d'un atelier laitier (377 000 litres de lait) et d'un atelier cultures (SAU 135 ha exploitée en prairies, céréales et colza).

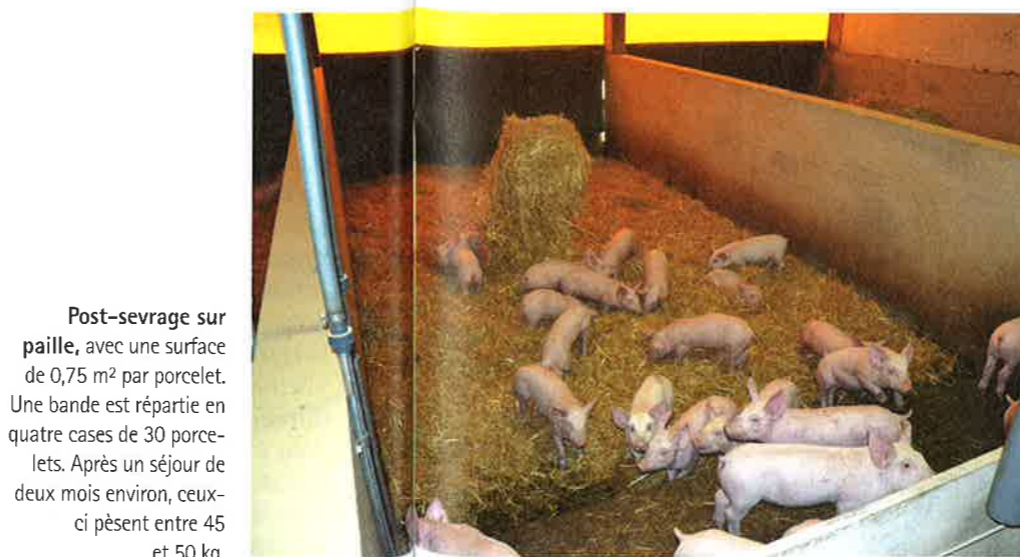
Mathieu Duval, responsable de l'élevage et Régis Mézière, responsable de l'exploitation, dans la salle de travaux pratiques. Celle-ci accueille les élèves et les stagiaires pour l'apprentissage des gestes techniques de l'élevage du porc.



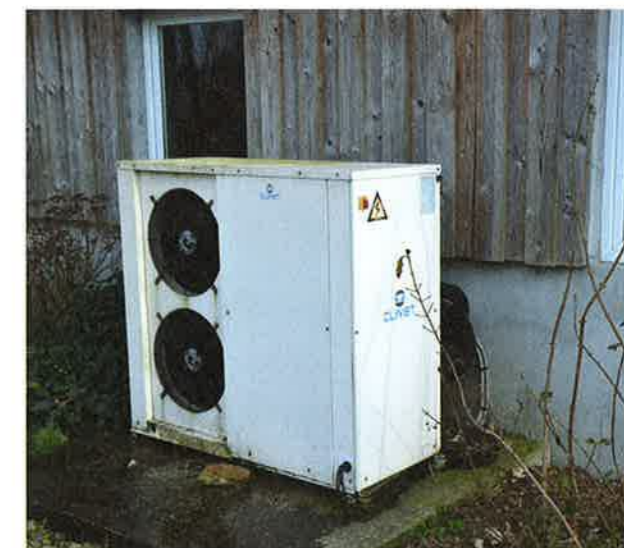
Six stations pour l'atelier porc



Rénovée en 2008, la maternité de 12 places permet de sevrer toutes les cinq semaines 120 à 130 porcelets d'un poids compris dans une fourchette de 8,6 à 9 kg.



Post-sevrage sur paille, avec une surface de 0,75 m² par porcelet. Une bande est répartie en quatre cases de 30 porcelets. Après un séjour de deux mois environ, ceux-ci pèsent entre 45 et 50 kg.



Caisson extérieur de la pompe à chaleur. Illustrant la vocation écologique intensive de l'atelier porc, celle-ci recycle les calories produites par la maternité pour chauffer l'eau des sanitaires et des vestiaires, ainsi que les nids à porcelets.



Vue de la salle verraterie gestante sur paille. Une case correspondant à une demi-bande, les truies peuvent être allotées en fonction de leur âge, leur état d'entretien et leur poids.



Engraissement sur paille, créé en 2008. Surface de 1,2 m² par porc. Case de 27 à 30 animaux. Le rationnement est difficile à mettre en œuvre avec un nourrisseur. L'âge d'abattage étant de 182 jours minimum, le poids des carcasses et leur niveau d'engraissement handicape leur labellisation.

GTTT - GTE : les résultats 2013 et 2014

Nés totaux	14,5	14,2
Nés vivants	13,5	13,8
Sevrés	11,6	11,2
Pertes/NV %	16	16,7
ISSF, jours	4,6	7,1
IC 8-115	-	2,8
GMO 8-115, g/j	-	700

Charcutiers, les résultats Uniporc 2014

Pds moyen lot chaud (kg)	95,7
% gamme	67,5
G3	15,8
TMP	59,7
% porcs labellisés Label Rouge OPALE	75

Remerciements à Gilles Logot et Florent Préault du groupement porc CAM.

Le lycée Saint-Lô Thère confirme ses ambitions porcines

Un an après l'inauguration de ses nouveaux ateliers destinés à la production porcine, le lycée Saint-Lô Thère, dans la Manche, s'impose petit à petit comme une référence régionale de la filière tant par ses initiatives environnementales que pédagogiques. **Dominique Villars**

Le 10 mars dernier, était organisé un colloque sur le thème : « *D'une utilisation raisonnée des antibiotiques en élevage pour préserver la santé humaine* ». Cela ne s'est passé ni à l'Anses ni à l'Inra mais bien au lycée agricole et agroalimentaire Saint-Lô Thère, dans la Manche. L'événement revêtait d'ailleurs pour l'établissement un double symbole : l'inscription de son enseignement de l'agriculture dans une démarche de développement durable caractérisée, entre autres, par la réduction des antibiotiques, et la célébration du premier anniversaire de ses nouveaux ateliers. C'est en février 2014, en effet, que l'établissement a inauguré un ensemble de bâ-

timents de 4000 m² destinés à la production porcine. Après avoir été sélectionné, deux ans plus tôt, comme « *pôle de compétence de l'enseignement agricole régional en formation porcine* », il avait bénéficié d'un investissement de la Région Basse-Normandie de 4,2 M€ pour l'ensemble de la rénovation de son exploitation (vaches et laitières et porcs) dont 1,7 M€ pour les seuls ateliers porcins. En contrepartie, il s'était engagé à « *produire autrement* » c'est-à-dire à choisir la voie environnementale définie par l'État dans le cadre du plan agro-écologie. Cela s'est alors aussitôt traduit par une multitude d'initiatives.

A commencer par deux me-



Mickaël Delion, responsable de la formation porc et Gilles Cousin, responsable de l'élevage.

sures parmi les plus spectaculaires en ces temps de contestations sociétales : l'engraissement des cochons se fait désormais sur paille et les effluents sont traités par compostage des fumiers (porcins et bovins). « *Comme l'exploitation est située dans le Parc naturel des Marais du Cotentin, donc en zone humide, il n'était pas possible d'épandre de lisier. De plus, le compostage est parfaitement cohérent avec nos ateliers* », explique Gilles Cousin, le responsable de l'élevage. Parallèlement, l'accent a été mis sur l'ingéniosité des équipements : bascule intégrée aux caillebotis, cases balances, ventilation centralisée, échangeur thermique avec laveur d'air et sys-

tème cooling, automate multi-phase pour la distribution de l'alimentation. Il existe même des électro-aimants pour fermer les portes et deux récupérateurs d'eau de pluie de 35 m³, par ailleurs reliés aux systèmes de cooling et de lavage d'air, pour assurer la brumisation et le lavage des salles.

Vers la « Triple performance »

Enfin, et ce n'est pas la décision la plus anodine, le lycée s'est engagé, dans le cadre de son partenariat avec Cap 50, dans la production de porcs sans antibiotique. « *De la naissance à l'abattage*, précise Mickaël Delion, responsable de la formation porc. *Cela a*

L'EPLEFPA Saint-Lô Thère, nouveau « pôle de compétence de l'enseignement agricole régional en formation porcine ».

pu être possible parce que nous disposons d'un cheptel assaini (cochettes Nucléus), préparé dans un élevage avec air filtré ». Au lycée Saint-Lô Thère, « *sans antibiotique* » ne veut pas dire que l'on en interdit l'administration en cas de besoin. « *Cela veut dire que dès qu'un porc est piqué, il est tatoué et sorti de la case* », complète Gilles Cousin. Ce choix sanitaire a par ailleurs conduit le lycée à se porter également candidat à un appel

d'offres national (financement Casdar) sur le thème de la réduction des antibiotiques. L'objectif de l'opération étant de créer des outils pédagogiques et de les tester en classe. En matière pédagogique, justement, il semble que tout ait été soigneusement réfléchi. Du choix de la conduite en quatre bandes, « *la plus adaptée dans un contexte d'enseignement* », à la conception même des locaux. En maternité, par

exemple, où les cases ont été dessinées pour permettre à l'étudiant de presque faire le tour de l'animal ou bien en « gestantes » où il est possible de « bloquer » les truies afin de faciliter les différentes interventions et donc l'apprentissage. Les visiteurs non spécialisés (élèves de collèges ou d'écoles primaires) peuvent même disposer d'un couloir extérieur pour découvrir la partie naissance de la porcherie. ♦♦♦

CARTE DE VISITE

Atelier porcine de l'EPLEFPA Saint-Lô Thère (50)

- 140 truies NE
- Conduite 4 bandes sevrage 21 jours.
- 2 bâtiments de 4000 m²
- 4 salles gestantes avec réfectoires-courettes sur caillebotis
- 1 maternité de 32 places équipées de cases balances
- 4 salles de PS de 180 places chacune
- 24 cases d'engraissement sur paille (total : 1050 places)
- Quarantaine avec silo et qual d'embarquement séparés
- 4 douches, 20 tenues
- Local technique (distribution aliments, récupération d'eau)

»»» Atelier porcine

Utilisation pédagogique

• BTS

40 h de manipulation : reproduction (détection de chaleurs, IA, échographie), mise bas (gestion des MB, soins aux porcelets), PS et engraissement (suivi sanitaire, alimentation, identification, tri, etc.).

• Bac pro

CGEA : 16 heures de manipulation

+ accueil en stage à la semaine par groupe de deux.
STAV : 4h (séance découverte)
ACSE : 12 h de manipulations avec 14 apprentis en complément de module porcs.

• Formation professionnelle continue

Module d'initiation de deux jours sur la conduite de reproduction et sur la conduite de maternité.

♦♦♦ Mais pour pouvoir complètement revendiquer ce nouveau statut de référence en matière de formation porcine, le lycée a jugé utile de s'imposer d'autres obligations. Ainsi à côté des cursus de formation qu'il propose, il a, par exemple, souhaité devenir « *support d'expérimentation* ». Concrètement, cela se traduit par des essais réguliers de matériels ou de produits en collaboration avec ses différents partenaires que sont le groupement Cap 50, Terdici son fournisseur d'aliments, le cabinet vétérinaire Audalys ou les abattoirs AIM**. Par ailleurs, il a engagé des échanges avec les fermes d'autres lycées sur les questions agro-écologiques pour ensuite faire découvrir des pratiques innovantes aux éleveurs et aux salariés de la région.

Aujourd'hui, l'équipe dirigeante est plutôt satisfaite de sa première année d'exercice,



Grâce à la présence de couloirs en salle de maternité, les étudiants peuvent presque faire le tour des animaux.

nouvelle version. Les objectifs technico-économiques (voir encadré) sont en majorité réalisés et les différentes démarches qui concourent au développement durable sont bien engagées. Deux aspects constitutifs de la « Triple performance » chère à Stéphane Le Foll, le ministre de l'Agriculture, le social. Au niveau d'un établis-

sement scolaire, répondre à la demande sociale c'est offrir au plus grand nombre des formations adaptées. Or, c'est justement l'objectif que Fabienne Martin, la directrice, s'est fixé pour l'avenir : accueillir aussi les élèves d'autres établissements (comme, bientôt, quelques représentants du CEFA de Sees-Alençon) et faire en sorte que toutes les actions

initiées par son établissement contribuent à sa notoriété et sa valorisation. ♦

* Il s'agit d'un EPLEFPA, Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole.

** A l'heure où nous imprimons, nous ne sommes pas en mesure de dire quel sort a été réservé aux abattoirs AIM. Selon l'AFP, le tribunal de commerce de Coulances devait se prononcer le 31 mars dernier. Le lycée ne peut donc pour l'instant dire quelles orientations seront prises mais assure que « la démarche de production sans antibiotique de son atelier ne sera pas remise en question » (sic).



Le couloir extérieur permet aux visiteurs de découvrir les salles de naissance.



L'engraissement se fait sur paille. Laquelle est renouvelée régulièrement ; tous les quatre à cinq jours l'hiver, toutes les deux à trois semaines l'été.

Quelques chiffres (du 24/02/14 au 31/12/14)

GMQ technique 30-115	901
Taux de pertes et saisis	1,6
IC technique 30-115	3,04
GMQ technique 8-30	542
Taux de pertes et saisis	0,7
IC technique 8-30	0,96
TMP	59,8
% de porcs dans la gamme	88,3
Nb porcelets sevrés/truie productive/an	28,62
Nb porcelets/portée	11,4
Taux de fécondité	85 %



En « gestantes », les truies disposent de réfectories-courettes sur caillebotis.