PORC SUR PAILLE

LA DÉMARCHE

La race de porc est le Pietrain- Houna. Le piétrain est un cochon blanc à taches noires voire rousses. Il est notamment réputé pour ses exceptionnels rendements de carcasse et taux de viande maigre, qui en font une race privilégiée pour obtenir des verrats terminaux de race pure ou croisée. Les croisements avec des races indemnes du gène de la sensibilité au stress ont l'avantage de supprimer ce défaut qui diminue fortement la qualité de la viande des porcs concernés. Ces porcs produisent en moyenne 10,4 porcelets par portée. C'est d'ailleurs la meilleure race au monde sur le critère du taux de viande maigre : le rendement carcasse de ce porc est de 83 % dont 69 % de viande maigre.

Jean-François reçoit 100 porcelets de 22 kg âgés de 60 jours toutes les 5 semaines le jeudi. L'engraissement des porcs se fait en 180 jours. Les porcs sont reçus à 25 kg et sont engraissés jusqu'à 90-110kg. L'alimentation est non-OGM et est complétée avec du lin (Blanc Bleu Cœur).

Les porcs sur paille n'ont jamais reçu de traitements antibiotiques, seulement un peu de vermifuge. Une vaccination sur les porcelets est réalisée avant qu'ils arrivent.

Les premiers 50 porcelets sont arrivés en mars. Puis 100 début mai et après 100 toutes les 5

semaines. Cela va permettre de produire 10 porcs par semaine à partir de juillet puis 20 par semaine ensuite.

Jean-François ne travaille qu'avec un seul naisseur situé à 5 km ce qui limite les risques sanitaires et permet d'avoir une seule génétique. Les porcelets sont achetés à 55 €. Ce prix est plus élevé que la moyenne mais permet de rétribuer correctement le coût de revient du producteur. L'objectif est de produire des porcs de 90-100 kg en 182 jours comme un label.

Cette année 2022 Jean-François va continuer d'acheter l'aliment complet non OGM (le prix est passé de 350€/t à 450€) mais l'objectif à terme est de les produire sur l'exploitation. L'objectif est d'autoconsommer le blé et l'orge qui seront récoltés en développant une aire de stockage à plat (dalle bétonnée) et d'acheter du tourteau de colza non-OGM. Jean-François prévoit de faire venir un camion qui est équipé pour faire le mélange à la ferme . Il est aussi envisagé pour 2023 de racheter une vielle fabrique d'aliments.

L'abattoir est situé à 25 km à Montfort-sur-Meu et la viande est transformée en saucisses et rôtis par l'atelier de découpe Cheville 35 à Médrignac. L'objectif est de fournir l'équivalent de 400 à 500 porcs à Terres de Sources et le reste à des boucheries (en carcasse ou demi-carcasse) et en caissettes à la ferme.

Le porc est produit sous la marque « Porc authentique ». La certification aura lieu en juin avec Cohérence.

Les porcs seront transformés en sauté, rôti et saucisses pour environ un tiers chacun. La première vente aura lieu en juillet pour un débouché prévu à 50% pour Terres de Sources et pour 50% aux boucheries.

Le marché Terres de Sources se fait de gré à gré. Il prend actuellement un peu de retard.

Le porc sur paille est sous la charte « porc sur paille cohérence ». Le nouveau système a démarré.

Les principaux critères sont :

- Un engraissement des porcs mené exclusivement sur litière paille ou sciure avec une densité de 1,5 m2 par animal. Outre le bien être évident pour l'animal procuré par la litière par rapport au caillebottis, la paille compostée a une propriété de résorption de l'azote de 50%, la sciure de 62% (Référence Corpen 2003).
- Un aliment majoritairement fabriqué à partir des céréales de la ferme garanti et tracé non OGM, enrichi en graine de lin. Produire sur la ferme permet de garder son autonomie de gestion. En effet, les prix des aliments suivent les prix mondiaux. Or ceux-ci ont tendance à grimper du fait de l'augmentation de la demande mondiale. La taille du cheptel est ainsi adaptée à la surface disponible et cultivable, et de facto la surface épandable.

- Une antibiothérapie limitée uniquement à titre curatif. Pour préserver la santé et les défenses immunitaires des animaux et des hommes, les porcs ne sont traités aux antibiotiques que s'ils sont malades.
- Un apport limité en azote lors de l'épandage pour éviter la pollution de l'eau (140 unités d'azote/ha au lieu de 170unités d'azote /ha réglementaires). La taille du cheptel est ainsi adaptée à la surface disponible et cultivable, et de facto à la surface épandable. Cette condition permet d'assurer davantage la préservation des sols, de l'eau et de la biodiversité.

Azote minéral : la fumure minérale ne dépassera pas :

- 100 kgN/ha sur céréales d'hiver et colza (le premier apport étant limite? a? 40 kgN/ha et n'aura jamais lieu avant le 15 fe?vrier),
- 60 kgN/ha sur ce?re?ales de printemps,

- 0 kgN/ha sur prairies permanentes ou temporaires, sur maïs, betteraves, choux, pommes de terre, pois, féveroles, haricots.

Gestion des produits phytosanitaires

Les variétés résistantes et les mélanges céréaliers seront privilégiés.
Sur céréales : Un seul traitement fongicide toléré et avant la sortie des épis, pas de re?gulateur de croissance, un insecticide est toléré sur orge contre les pucerons uniquement en cas de risque avéré de jaunisse nanisante et exclusivement sur avertissements agricoles du SRPV,

Le premier désherbage doit être mécanique avec possibilité de rattrapage avec passage d'un herbicide avec au maximum 2/3 de dose homologuée

Les traitements herbicides sur les autres cultures peuvent intervenir en plusieurs fois mais la dose totale sera réduite d'au moins un tiers par rapport a? une dose homologuée.

Protection des sols

100% des sols couverts en hiver (sauf conditions pédoclimatiques particulières).
Aucune culture annuelle ne peut revenir plus de 2 années consécutives sur la même terre.

INTÉRÊTS DU POINT DE VUE DE L'AGRICULTEUR

Points fort	Points faibles	Pistes d'amélioration
• Bon indice de croissance des porcs sur paille • Peu de frais véto (pas d'antibiotiques)	• Achat des porcelets • Prix élevé des aliments	• Mise en place d'une fabrique d'aliments