



PRODUCTION PORCINE

UNE MAÎTRISE DU COÛT ALIMENTAIRE PLUS QUE JAMAIS NÉCESSAIRE

Face à la flambée des prix des matières premières et des tensions en filière de vente, les éleveurs de porcs doivent s'adapter pour survivre. Réduire les coûts alimentaires est la première piste au vu des volumes importants nécessaire par animal (300 kg d'aliment/poids de carcasse en moyenne). Mais quels sont les niveaux d'économie réalisés et surtout quels sont les bénéfices annexes ou les dommages collatéraux ?

La situation de crise actuelle au sein de la filière bio en général touche de manière plus brutale celle des porcs. Conjugués avec les coûts alimentaires exorbitants (+ 25 %), la pression sanitaire (peste porcine africaine, Aujesky), les exigences BEA (bien-être animal) et l'engorgement des frigos finissent de malmener les éleveurs.

Ces derniers (surtout hors filière longue) se trouvent livrés à eux-mêmes et certains ont mis en place dans l'urgence différentes stratégies d'évitement. Cet article, non exhaustif, se propose de diffuser vers les éleveurs ce que leurs pairs ont imaginé parfois en amont de la crise actuelle. Parmi les stratégies d'évitement rencontrées dans plusieurs élevages :

- simplification du programme alimentaire. Plusieurs éleveurs travaillent désormais avec 2 aliments, parfois 1 seul, pour tous les types d'animaux.
- incorporation des sous-produits locaux de meunerie, drêches, petit lait...
- ajout de fourrages pâturés et conservés à la ration.

Travailler avec des aliments du commerce et des sous-produits

Le GAEC de Cesserou est conduit en atelier de 16 truies naisseur-engraisseur en plein air intégral. Dans l'attente d'une GTTT, les performances suivantes sont de 11,6 porcelets sevrés par mise bas avec un rang de lactation moyen de 7. La reproduction est conduite en lutte naturelle avec 2 verrats croisés Naima x Duroc x Piétrain. L'atelier porc complète une activité maraîchage en serre et de plein champ et est valorisé à 90 % en vente directe ; la SCA Prévert collectant les 10 % restant.

Au GAEC de Cesserou dans le nord-ouest de la Dordogne, depuis plusieurs années, on ne trouve que 2 aliments quel que soit le stade physiologique des animaux. Maël GALLARD explique qu'un aliment croissance complétement en minéraux et vitamines (phosphore et sélénium en particulier) est distribué en réfectoire aux truies suitées et cela, jusqu'à la castration (le 2^{ème} âge est alors introduit). Cet aliment est mis à disposition des porcelets et hors d'atteinte des mères jusqu'au sevrage à 7 semaines. Les porcs charcutiers passent en douceur ensuite à l'aliment croissance 100 %, environ 20 jours après le sevrage. Même si Maël justifie ces choix stratégiques par souci de simplification du travail

(stockage, distribution), « l'économie » réalisée peut être chiffrée autour de 240 € par an, ce qui reste finalement assez modeste.

Les plus de Maël :

- Les drêches : les truies gestantes reçoivent uniquement du « croissance amélioré », ainsi qu'un repas par semaine de drêches de brasserie issues d'une micro-brasserie locale. A raison de 3 kg par truie, cet aliment permet d'économiser 60 € à chaque distribution (hors coûts d'approches). Le problème du stockage ne se pose pas car les drêches collectées sont aussitôt distribuées.
- Les parcours : l'apport alimentaire issu des parcours est réel mais difficilement quantifiable en termes de quantités ingérées. En revanche, les bénéfices collatéraux du pâturage de plantes fourragères, couplés à une gestion rigoureuse des surfaces (respect du vide sanitaire parfois de 1 an), est lui visible. Par exemple, l'état sanitaire observé toute l'année permet (et c'est un signe) la non-utilisation d'anthelminthique de synthèse.
- Le foin : tous les animaux, surtout les porcs en finition, ont accès à du foin à volonté. Ceci permet de calmer les animaux rationnés par l'effet d'encombrement de la panse et en agissant comme « défouloir » et objet d'enrichissement.

Des sous-produits variés mais des conditions à respecter

Clémence DELMOTTE est en charge de l'atelier de porcs de plein air sur la ferme collective de la Tournerie à Coussac-Bonneval en Haute-Vienne. Son système s'accommode parfaitement des sous-produits utilisés et permet de réduire nettement les coûts du poste alimentation. Une cinquantaine de porcs de type rose est commercialisée en chaîne courte, tout comme les autres produits des ateliers maraîchage, vaches et chèvres laitières ainsi que de la micro-brasserie et boulangerie.

Les porcs en tête de lot sont abattus à 110 kg de carcasse à 27 semaines (après sevrage) par lot de 5 et selon les besoins de la clientèle. Les animaux sont abattus à Limoges, puis débités via la CUMA de Saint-Yrieix-la-Perche. Pour une meilleure valorisation des carcasses, un séchoir à charcuterie va prochainement être ajouté à l'outil de transformation.



La base de l'alimentation des porcs est constituée d'un méteil triticales-pois, complétée par de la drêche et du petit lait. Exceptionnellement et suite à une mauvaise récolte de mélange céréalier en 2022, de l'aliment du commerce est ajouté pour finaliser la ration. Cette dernière se décompose comme suit pour 16 porcs de 130 jours et offrant 2,31 kg/jour/PC distribué en 2 repas : 16 kg de méteil, 11 kg 16 % MAT (matière azotée totale) du commerce, 7 kg de drêche, 3 kg son et 30 l de petit lait ajouté.

La conservation des drêches peut poser des problèmes de fermentation non contrôlée surtout en été. Clémence utilise des bidons alimentaires de 30 l munis d'un couvercle. Si les drêches sont bien tassées jusqu'à ras bord, la conservation est garantie pour 3 semaines minimum.

Tous les sous-produits sont issus de la ferme et disponibles toute l'année, rendant cette stratégie encore plus efficace en termes économique mais aussi pour leur conservation.

Les avis d'un spécialiste de l'alimentation des porcs

Selon Frédéric RIVET, nutritionniste chez Moulin Beynel, la réalisation de quelques économies prises sur le poste aliment ne doit pas cacher un manque de performances techniques qui, à elles seules, permettent de maintenir le revenu et cela même lors de crises telles que celles nous vivons. Ainsi la conduite en bande, couplée à une stratégie vaccinale, garantissant un statut sanitaire optimal. Pour Frédéric, c'est la base à respecter en plein air ou en bâtiment.

Cette approche technique rigoureuse serait-elle moins pertinente dans un système plein air en vente directe et de surcroît en race rustique ? Oui, aux dires de plusieurs éleveurs qui, tout en reconnaissant le haut niveau de professionnalisme exigé en production porcine, remettent en question par exemple la prolificité exagérée des truies disponibles. Cette dérive génétique (qui n'est pas l'apanage en porc) est le pendant obligé du dogme de la productivité (et non rentabilité) qui convient mal aux élevages de plein air. En réaction, ceci peut expliquer en partie le choix de races dites rustiques mais trop peu prolifiques et renvoyant à des problèmes de consommation liés à la lenteur de croissance, ainsi qu'à un TMP pénalisant en filière longue.

Alors qu'attendre de l'économie de 0,3 porcelets sevrés par portée et par truie ? Environ 60 euros et faut-il craindre des réponses négatives sur les performances surtout en bâtiment ?

D'autres stratégies qui ont fait leurs preuves

Une discussion avec Claire NEUTS qui élève 50 truies et leurs suites en bâtiment à Cognac-la-Forêt en Haute-Vienne, permet de comprendre l'hésitation de passer de 4 à 2 aliments pour si peu d'économies. Cette stratégie n'est donc pas envisagée dans son atelier. En revanche, le coût alimentaire est maîtrisé ou en passe de l'être par l'utilisation de DAC (distributeurs automatiques de compléments) pour les truies et de capteurs par lot d'engraissement contrôlant la consommation des charcutiers. Cependant le projet d'incorporer 10 % de triticales (récolté sur la ferme) en engraissement va être mis en route prochainement à titre expérimental afin de voir si la charge

de travail supplémentaire (manutention, broyage...) sera en adéquation avec l'économie d'aliment acheté.

D'autre part, d'après David DOULCET éleveur de plein air, deux chiffres non négociables sont à viser en priorité pour garantir la rentabilité :

- 6 semaines pour le sevrage,
- et 26 semaines (après sevrage) pour la vente des charcutiers.

Que permet le pâturage ?

Un essai de pâturage sur des truies gestantes, mené dans le cadre du CasDAR VALORAGE chez David DOULCET, permet d'avancer certaines observations (voir photo ci-après).

L'essai concerne 2 lots de 4 truies, suivis 2 fois dans l'année et introduits dans des parcelles de prairies à flore variées de type Capflor avec une diminution de 0,300 kg du concentré offert. Les truies à l'issue des 2 premiers suivis ne montrent aucun signe extérieur négatif (note d'état corporel, grosseur du ventre, comportement enjoué au moment du pâturage...). Les résultats de mise bas (nombre et poids des porcelets) d'un lot ont confirmé ces remarques de terrain. Ainsi au-delà d'une économie d'aliment assez faible de 12,6 kg/truie/portée, il semble que l'accès temporaire au pâturage de prairies variées, riches en légumineuses et plantes à tanin, produise des effets annexes très profitables et immédiatement quantifiables. Et ceci sans parler de l'état de santé général des animaux.

Du côté de l'éleveur, la gestion des truies en paddocks (un peu comme des vaches laitières) demande assurément un surplus de présence et de manipulation des animaux. Ceci dit l'atelier ne tirera que des profits de cette technique prometteuse.

Cet essai s'inscrit dans la suite des travaux réalisés sur la ferme expérimentale porcine des Trinottières, propriété de la Chambre d'agriculture des Pays de Loire, en partenariat avec l'IDELE et l'ITAB et dans le cadre du CasDAR SECALIBIO. Soulignons qu'à l'origine des essais des Trinottières, il y a des éleveurs précurseurs sur le pâturage des porcs en particulier Philippe BETTON et Carl SHEARD.

En conclusion plusieurs scénarii possibles se dégagent non impactant selon le type d'élevage (plein air ou bâtiment), selon les races utilisées et surtout selon la disponibilité de ces ressources (sous-produits ou surfaces facilement pâturables). Mais attention à la charge de travail qui peut découpler selon les options choisies. Le bien-être de l'éleveur au travail restant l'objectif principal.

Rédigé par

Fabrice ROCHE,

Bio Nouvelle-Aquitaine

f.roche19-87@bionouvelleaquitaine.com

Sources et remerciements :

" Valorisation des sous-produits en porc " Denis FRIC, David DOULCET, Claire NEUTS, Clémence DELMOTTE, Maël GALLARD, Frédéric RIVET.



Chez David DOULCET

TÉMOIGNAGE L'EXPÉRIENCE DE NADÈGE MAUBERT

Le GAEC Ferme de Lou Cornal, situé à Saint-Pierre de Clairac (47), élève des porcs de Bayeux en bio plein air avec un cheptel de 7 truies et un verrat. Toute la production de porcs charcutiers, soit environ 100 animaux, est commercialisée en direct. Un atelier de volailles de chair (6 000 poulets/an) et un atelier de chèvres laitières complètent l'outil de production.

Les truies sont mises au verdat par 2 ou 3 selon les synchronisations des chaleurs pour être ensuite conduites en groupe avec le reste des truies. À l'approche de la mise bas, elles sont ré-individualisées en cabanes jusqu'au sevrage à 7 semaines.

L'alimentation est basée sur l'orge (50 % de la ration) avec du tourteau (en ce moment tourteau de cameline) à 12,5 %. Le pois (ou la féverole si l'approvisionnement est difficile en pois) est à 12,5 %, avec du sorgho et du blé à 12,5 % chacun.

Aujourd'hui tout est acheté à des agriculteurs voisins. Ils ont commencé à utiliser 50 ha qui serviront dans un an, ce qui permettra de couvrir 75 % des besoins. Le son et les drèches viennent compléter la ration selon les arrivages (les drèches proviennent d'une brasserie bio). Le son représente 500 g. Pour les drèches, c'est environ 1 tonne/mois, pour tous les animaux et pour consommer les drèches rapidement, ce qui évite les problèmes de conservation en été. Les truies consomment 1 kg de farine par jour + 500 g de son.

Le petit lait de la transformation des fromages de chèvres est distribué aux truies et aux porcs charcutiers en début d'engraissement. Le petit lait est dilué dans de l'eau (1/3 d'eau) pour que tous les animaux adultes (truies et engraissement) en aient. Les porcelets sont nourris à partir de 10 jours à côté de leur mère pour arriver à 500 g par porcelet au sevrage. Au moment du sevrage, la ration est diminuée pour être réaugmentée de 50 g par porcelet par semaine.

Les légumes d'une conserverie voisine sont récupérés (courgettes, pulpe de pommes). Les apports de légumes sont considérés comme facteurs de bien-être et d'entretien de la santé et participent à canaliser l'instinct fouisseur des porcs.

De l'herbe est fauchée et distribuée en vert aux truies, au printemps principalement. En été elles reçoivent 2 kg par jour de foin de luzerne. Comme les légumes, ça permet d'occuper les cochons et l'aspect sensoriel est utilisé avec le foin, la luzerne et les fauches. Le dernier bénéfice est l'apport de micro-organismes pour l'entretien du système digestif. « Lorsque nous avons mis en place ces « à côté », le comportement des animaux s'est largement amélioré. Quand nous le pourrons, c'est-à-dire quand on pourra investir dans le matériel, nous ferons des essais visant à réduire la part de farine dans leur alimentation. » précise Nadège MAUBERT.

Les éleveurs vont agrandir les parcs pour atteindre 1 ha, avec l'objectif de pouvoir faire les rotations qui permettront aux parcours de se ré-enherber, avec des semis de prairies multi-espèces.

Propos recueilli par

Louise MIRANES,
Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne
louise.miranes@cda47.fr