

Dossier de Ouest France consacré à l'élevage porcin

26/11/2019

Les prix vont encore continuer de grimper en 2020

Après des années difficiles, la confiance revient chez les éleveurs français de porcs. Le prix au kilogramme fleurte avec les 1,80 €. Il pourrait tutoyer les deux euros d'ici juin prochain.

Avec une production de 23,5 millions de porcs par an, la France reste le 3^e pays producteur de l'Union européenne. Une production en légère baisse, pour le nombre de têtes, mais dont le poids moyen est en hausse : 2,2 millions de tonnes. Au sein de la filière française (9 937 élevages de plus de 300 porcs), la Bretagne continue à elle seule de concentrer 58% des élevages.

Moderniser les élevages

Après des années bien difficiles, 2018, qui avait elle aussi très mal débuté, a enfin permis aux élevages de souffler à partir de l'été. La terrible épidémie de peste porcine africaine (PPA) qui décime le cheptel de la Chine a fait s'envoler la demande et les cours mondiaux. Depuis l'été dernier, les exportations vers la Chine ne cessent de croître, tirant les prix vers le haut : 1,70€/kilo au dernier marché au cadran de Plérin (MPB), référence pour le cours national, soit environ 1,85 €/kilo payé à l'éleveur.

Un prix « correct », au regard des coûts de production « à 1,55 €/kilo », modère Paul Auffray, président de l'Ifip (Institut français du porc). Cette bouffée d'oxygène va permettre « de moderniser les élevages » qui en ont bien besoin : énergie, environnement et biosécurité, une nouvelle donnée indispensable face à la menace de la peste porcine africaine.

« L'ensemble des éleveurs sont en train d'être formés aux règles de biosécurité, via les organisations agricoles », précise Paul Auffray, lui-même éleveur dans les Côtes-d'Armor. Deuxième étape, chaque élevage va devoir établir un audit de sa situation, avec les circuits d'entrée et de sortie. Troisième étape, « clôturer l'exploitation, avec caméras et portail coulissant ». Un investissement qui ne sera pas accompagné d'aides, « nous demandons plutôt une mesure fiscale, plus souple et plus intéressante ».

L'intérêt de ces mesures est triple pour les éleveurs : d'abord, pour assurer la biosécurité de l'élevage ; ensuite le protéger contre les vols, de plus en



Les éleveurs soufflent avec un cours à 1,70€/kilo, soit environ 1,85 €/kilo payé au producteur.

plus fréquents ; enfin « protéger l'élevage des intrusions », notamment des militants antispécistes.

« Une belle opportunité »

Cette bouffée d'oxygène est « une belle opportunité » pour remettre les élevages à niveau « et se projeter vers l'avenir : ça va nous aider à renouveler les générations d'éleveurs ». Mais la situation de l'Europe est bien fragile avec l'épée de Damoclès de la PPA. « Il ne faudrait pas qu'un foyer se déclare en Allemagne ou en France... » Même si la question d'un zonage régional (et non plus national) semble bien avancée du côté des autorités chinoises : si un cas était déclaré dans le nord de la France, la Bretagne pourrait rester indemne. « C'est bien engagé, mais ça n'est pas encore signé », note Paul Auffray.

Reste que « les prix vont encore continuer à grimper graduellement », prévoit Boris Duflot, économiste de l'Ifip table sur un cours à 1,93 €/kilo en juin 2020. Mieux, les prix vont rester stables durant tout cet hiver, malgré la baisse de la consommation intérieure et malgré la saisonnalité du marché : « Du jamais vu. » Ce qui devrait permettre aux éleveurs de reconstituer leur trésorerie. Une belle opportunité pour envisager de réinvestir, notamment dans les bâtiments. Du moins tant que la France restera indemne...

Toute l'Europe bénéficie de cette immense demande chinoise : les exportations européennes vers la Chine se sont accrues de 40% l'an dernier. C'est que 40% du cheptel de truies a déjà été abattu, en Chine : « Le

cheptel aura diminué de 50% l'an prochain. » Revers de la médaille : les très nombreuses PME du secteur salaisonnerie-charcuterie sont à la peine. Elles souffrent de cette envolée des prix et ne sont pas encore parvenues à les répercuter. Les négociations entre la Fict (Fédération des industries de la charcuterie et de la transformation) et la grande distribution sont toujours en cours...

Christophe VIOLETTE.



Imprimé sur du papier produit en France, Suisse, Belgique, Allemagne, Espagne et Royaume-Uni, à partir de 75 à 100% de fibres recyclées. Une part de ce papier fourni par UPM sous le numéro F1/37/001 et par NSI sous le numéro FR/037/01 est porteur de l'écolabel européen. Eutrophisation : 0,010 kg/tonne.

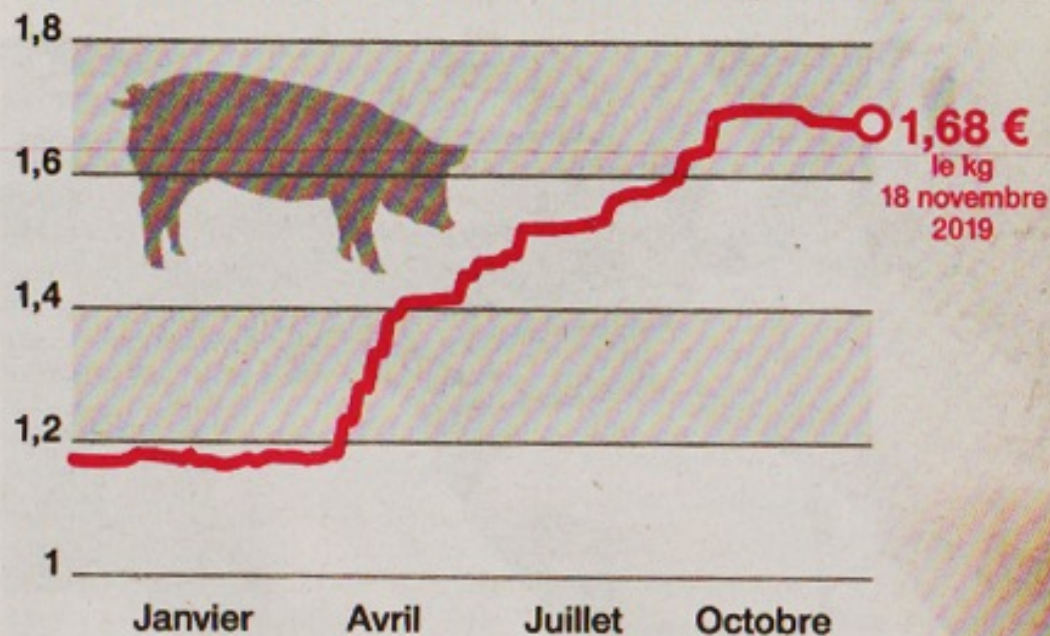


Dossier de Ouest France consacré à l'élevage porcin

26/11/2019

Le prix du porc se maintient au-dessus d'1,60 €

Le cours du kg de porc en France, en euros



La France 3^e pays européen en abattage de porçins



Sources : Agreste juin 2019, Eurostat, 3Trois3.com.

La peste porcine africaine fait trembler l'Europe

En ravageant le cheptel chinois, elle fait les affaires des exportations françaises. Mais cette embellie reste très fragile : la peste porcine africaine est déjà en Belgique...

L'Allemagne tremble: lundi 18 novembre, un nouveau foyer de peste porcine a été dépisté en Pologne, à 80 km seulement de la frontière allemande. Ce qui implique que le foyer a fait un nouveau bond vers l'ouest de 300 km... L'ouest, où elle est déjà très présente, jusqu'en Belgique: aux portes de la France et de la Meurthe-et-Moselle, où a été érigée une fragile barrière pour bloquer les passages de sangliers.

Depuis quelques années, la peste porcine africaine (PPA) progresse en Europe, d'est en ouest. Venue de Géorgie, la maladie touche particulièrement les pays Baltes, la Pologne, l'Ukraine et la Russie. En frappant la Pologne, elle menace désormais le 2^e pays producteur européen, l'Allemagne. Deux cas viennent, par ailleurs, d'être déclarés en République Tchèque.

Fléau des élevages

La PPA se transmet de « groin à groin », par les tiques et par les déchets de cuisine. Mais les mouches piqueuses, les locaux contaminés, les véhicules, le matériel ou les vêtements peuvent aussi transmettre le virus à des animaux sensibles, met en garde l'OIE (Organisation mondiale pour la santé animale).

La peste porcine africaine - qui ne



La peste porcine africaine se transmet essentiellement par les sangliers. Mais aussi par les véhicules, le matériel ou les vêtements contaminés...

constitue pas une menace pour l'être humain - est une maladie hémorragique hautement contagieuse qui touche porcs, phacochères et sangliers. Sous sa forme la plus virulente, elle se caractérise par une forte fièvre, une perte d'appétit, des hémorragies au niveau de la peau et des organes internes. La mort survient en 2 à 10 jours, la mortalité peut atteindre 100%. Un véritable fléau pour les élevages.

Qui s'en souviennent douloureusement. En Europe, elle a déjà frappé

en 1960 l'Espagne, le Portugal et la Sardaigne (où elle est restée, depuis, endémique). La maladie n'a été éradiquée au Portugal, qu'en 1993, et en Espagne, en 1995, au prix de longs efforts et d'abattages systématiques. En Bretagne, premier bassin producteur français, la menace est prise très au sérieux. Le directeur du Marché du porc breton (MPB), Pascal Duot, estime que l'arrivée de la PPA en Allemagne engendrerait, par effet domino, un effet dévastateur pour la filière porcine en Europe.

« Ce serait une très mauvaise nouvelle: notre cours dévisserait, car les Allemands ne pourraient plus exporter vers les pays tiers. » Les industriels français pourraient croire à l'opportunité de prendre la place des Allemands à l'export, « mais ils n'en ont ni les moyens, ni l'envie! Ils ne voudront pas perdre leurs clients en France. En revanche, les Espagnols, eux, pourront le faire... » Redoutable.

En fait, si l'Allemagne était contaminée, ce serait une « très mauvaise nouvelle pour tout le monde », estime l'Ifip (Institut français du porc). Elle ne pourrait plus exporter vers la Chine ses 340 000 tonnes (trois fois plus que la France!). Ce qui enclencherait une baisse générale des cours en Europe: « Tout le monde a donc intérêt à ce que l'Allemagne reste indemne. »

Seule bonne nouvelle, dans ce climat anxiogène, l'assurance obtenue par le président de la République, lors de son récent déplacement en Chine: les autorités chinoises vont négocier un zonage sanitaire régional, et non plus national. En clair: si la PPA faisait, par malheur, irruption dans le nord de la France, la région Bretagne, premier bassin producteur français, pourrait rester zone indemne... Et continuer à exporter vers la Chine.

Dossier de Ouest France consacré à l'élevage porcin

26/11/2019

La porcherie du futur se dessine en Bretagne

Le bâtiment du futur, en production porcine, n'existe pas encore. Mais en Bretagne, première région d'élevage de porcs en France, l'ensemble de la filière se prépare déjà à demain.

Pourquoi ? Comment ?

À quoi ressemblent les porcheries de Bretagne ?

Quand on observe le parc de bâtiments d'élevage de porcs en Bretagne (un peu plus de 5 000 sites de production), on voit des bâtiments âgés de près de vingt-cinq ans en moyenne, inégalement rénovés, mis à part les locaux des gestantes qui ont fait l'objet d'une mise aux normes obligatoire en 2012.

Pourquoi n'ont-elles pas été rénovées récemment ?

Ce manque de modernisation des élevages s'explique par le contexte des dernières années. La réglementation environnementale a figé les structures de production dans les années 1990 et 2000. Et le prix du porc, souvent faible, n'a pas incité les éleveurs à investir. Le retournement du marché mondial de ces derniers mois, consécutif à la sévère épidémie de peste porcine africaine qui frappe la Chine, doit inciter les éleveurs à investir pour éviter une dégradation de leurs paramètres techniques : nombre de porcelets sevrés par truie et par an, indice de consommation, gain moyen quotidien, etc.

Comment décrire la porcherie du futur ?

Pour Frédéric Kergoulay, ingénieur en charge des bâtiments dans le réseau des chambres bretonnes qui travaille sur le sujet, « les bâtiments doivent être attractifs, orientés santé, connectés, en basse émission et à énergie positive et répondre aux attentes sociétales. »

Le bâtiment de demain sera toujours sur caillebotis, et il intègrera différents dispositifs pour améliorer son pilotage, contribuer à un meilleur bien-être des animaux. Sur le plan social, il devra disposer de différents aménagements (locaux de vie, vestiaire, salle de restauration...) pour continuer de recruter avec le moins de difficultés demain.

« Il faut donc automatiser les tâches les plus pénibles, comme



La porcherie de demain contribuera au bien-être des animaux.

le lavage des salles entre deux bandes », précise Thierry Marchal, élu des chambres d'agriculture de Bretagne et référent porc. L'élevage de porcs du futur sera encore plus orienté santé qu'aujourd'hui, notamment pour limiter encore plus le recours à l'usage des antibiotiques.

L'analyse en continu des données produites à différents stades de l'élevage dans des systèmes d'intelligence artificielle assistera de plus en plus l'éleveur dans sa prise de décision. Par l'élevage de précision, chaque animal recevra une ration correspondant précisément à ses besoins. Enfin, l'avenir de la production porcine passe obligatoirement par des bâtiments « bien-être ».

Des innovations seront-elles bientôt testées ?

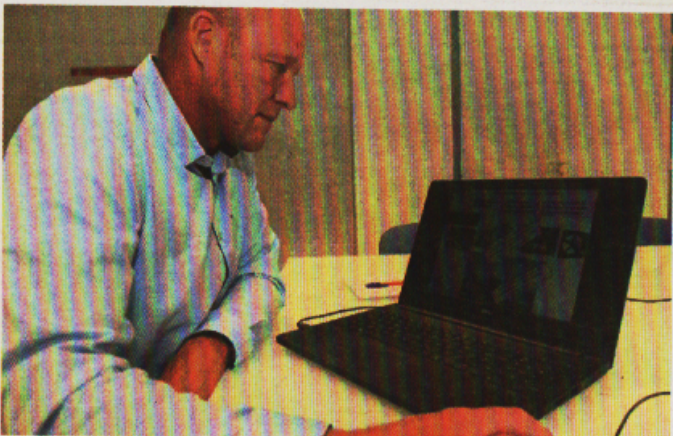
Les chambres d'agriculture de Bretagne, le Comité régional porcin et l'institut technique IFIP viennent de constituer un projet de recherche intitulé BP 2022.

Il va consister à évaluer sur plu-

sieurs années différents dispositifs expérimentaux dans la station expérimentale de Crecom, à Saint-Nicolas-du-Pélem (Côtes-d'Armor). En parallèle, une dizaine d'éleveurs bretons testeront, chez eux, différents dispo-

sitifs « bien-être » pour préparer l'avenir pour l'ensemble de la filière. Reste une question : le consommateur sera-t-il prêt à payer ces surcoûts ?

Franck JOURDAÏN.



Frédéric Kergoulay, ingénieur, travaille sur les porcheries du futur.

Ces jeunes compagnons prendront le relais dans les élevages

Cooperl, le leader de la production porcine en France, a mis sur pied un dispositif innovant pour pallier la pénurie de main-d'œuvre dans les élevages porcins : le compagnonnage.

Ils s'appellent Dilan, Youen, Jean-Baptiste et Lucie et sont âgés de dix-huit à vingt-deux ans. Le premier est apprenti dans un élevage Cooperl à Lamballe (Côtes-d'Armor), le deuxième suit un bac pro CGEA (Conduite et gestion des entreprises agricoles) dans un lycée costarmoricain. Les deux derniers sont inscrits en BTS ACSE (Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise) : Jean-Baptiste à Angers et Lucie à Caulnes.

Tous portent la combinaison rouge de la Cooperl, prénom sur la poitrine, les modules d'expérience (maternité, conduite d'un télescopique...) bien visibles. Ce sont les compagnons de la coopérative. Ils aspirent à devenir salariés d'exploitation et, qui sait, dans un second temps, éleveurs.

Recruter plus large

Pour l'instant, ils se forment en immersion chez des maîtres compagnons (soixante-quinze éleveurs volontaires).

En lien avec le pilote RH (Ressources humaines) Cooperl de leur secteur, ils ont choisi différentes spécialités : fondamentaux de l'élevage, gestion de la production, conduite d'une maternité, alternatives aux antibiotiques...

Pour la Cooperl, comme pour l'ensemble de la filière, le besoin en main-d'œuvre bien formée est crucial.

« 40 % de nos adhérents (2 700 éleveurs dont 1 200 naisseurs engraisseurs) estiment le recours à une main-d'œuvre bien formée essentiel pour le futur », souligne Vincent Esnault, chef de projet.

Déjà 30 compagnons en formation

Depuis quelques années, la filière multiplie les actions pour recruter de nouveaux publics. Après avoir sondé ses adhérents, la Cooperl a décidé d'aller plus loin en inventant son parcours, calqué sur le système d'excellence des Compagnons du Devoir des métiers du bâtiment.

« Les trente premiers compagnons sont entrés en formation en septembre », explique Vincent Esnault. Ils seront officiellement intronisés compagnons le 13 décembre prochain. D'autres frappent déjà à la porte, que la Cooperl va parfois chercher dans les missions locales, à Pôle Emploi.

Les premiers retours des jeunes en immersion confirment que la formation répond à leurs attentes. « Dans notre BTS ACSE, on n'a pas de formation professionnelle de ce niveau », témoignent Jean-Baptiste et Lucie.

Pour Frédéric Baudet, éleveur Cooperl et maître-compagnon, « l'accueil des jeunes est un juste retour des



Lucie, Dilan, Youen et Jean-Baptiste apprennent le métier de salarié d'exploitation porcine grâce au compagnonnage.

choses, dit-il. J'ai été moi-même apprenti pendant plusieurs années avant de m'installer ». Pour consolider son dispositif, Cooperl veut doubler le

nombre de ses maîtres-compagnons.

Le groupe coopératif entend constituer un vivier de recrutement pour ses adhérents, dont les besoins en main-

d'œuvre augmenteront sachant que les élevages seront, à l'avenir, de plus en plus en grands.

Dossier : Franck JOURDAIN.

Agriboost favorise l'installation des jeunes exploitants

Pour assurer le renouvellement des femmes et des hommes de ses filières de production, autant en végétal qu'en animal, le groupe coopératif normand Agrial a activé, début 2019, un dispositif d'accompagnement des jeunes de moins de trente-cinq ans, baptisé Agriboost.

« Parmi les 400 adhérents de notre groupement porc, il y a en moyenne une vingtaine de départs et une dizaine d'installations par an », explique son directeur, Jean-Luc Fourmond.

Pour renforcer les installations de jeunes, Agriboost aide à l'installation en finançant jusqu'à 18 % de l'investissement au démarrage (plafond à 80 000 euros). Le programme accorde la gratuité, la première année, de différentes études (gestion technique et économique notamment), octroie des formations techniques et des incitations à s'engager dans la vie de sa coopérative.

« Par exemple, les échographies et les études techniques et écono-



Agriboost finance jusqu'à 18 % de l'investissement des nouveaux exploitants agricoles.

miques sont prises en charge par la coopérative la première année », poursuit Jean-Luc Fourmond.

50 % des éleveurs à la retraite d'ici 2029

La moitié des éleveurs bretons partiront à la retraite dans les dix ans à venir. Il y aura seulement une installation pour quatre départs. Mais la taille des élevages va augmenter.

Le retour des prix hauts du porc depuis le printemps ne doit pas masquer la fragilité d'une filière ayant subi ces dernières années des cours souvent bas et des attaques médiatiques. Une situation qui a freiné les investissements nécessaires à la modernisation des élevages et dissuadé des installations. En 2018, selon les chambres d'agriculture de Bretagne, il y a eu 80 installations au total dans le porc dont 38 aidées en production porcine spécialisée pour 180 cessa-

tions (départs en retraite et parfois arrêt d'activité).

Une installation pour quatre départs

« La moitié des éleveurs bretons (3 800 éleveurs propriétaires d'animaux pour 5 400 sites d'élevages) partiront en retraite dans les dix ans », souligne Michel Bloc'h, président de l'Union des groupements de producteurs de viande de Bretagne (UGPVB).

Au sein des neuf groupements de producteurs de porcs de Bretagne, des équipes dédiées se consacrent depuis plusieurs années à cette thématique stratégique, informant constamment les futurs cédants et proposant des dispositifs d'accompagnement (technique, financier) aux entrants.

Des éleveurs ne pourront pas vendre leur élevage. En raison de sa trop petite taille, de ses performances réduites.

Pour Philippe Le Vannier, en

charge de l'installation depuis vingt ans chez Triskalia, « il y aura désormais une installation pour trois à quatre départs ».

La production des élevages non cédés servira à la restructuration des élevages existants dont la taille moyenne (220 truies actuellement en Bretagne) devrait progresser pour atteindre, dans dix ans, 280 à 300 truies. « Les éleveurs ont désormais le choix de l'outil à leur installation », ajoute Michel Bloc'h.

Comment bien préparer la vente de son exploitation

Tous les éleveurs de porcs ne vendent pas leur élevage. Trop petit, trop ancien, pas assez performant. De toute façon, il n'y a qu'une seule installation pour trois départs. S'il est persuadé de la qualité de son outil, le vendeur ne doit jamais cesser d'investir, même quand approche l'heure de la retraite !

Évidemment, il aura pris soin d'anticiper son départ quelques années avant, le temps de tout mettre au clair sur le plan fiscal, réglementaire et en matière de foncier. En fins conseillers, les groupements de producteurs recommandent de proposer la maison d'habitation dans la vente de l'élevage. C'est forcément un plus pour le repreneur.

Dans l'objectif de prix, il faut viser une valeur économique et non patrimoniale. Le repreneur a ses propres conseillers qui l'informent de la valeur réelle du marché. Enfin, il faut intégrer dans le prix de vente d'un



Investir régulièrement permet de valoriser son élevage lors la vente.

élevage le coût du désamiantage. Quand on vend son élevage, il y a presque autant de choses à penser que lorsqu'on s'installe !

Bienvenue chez David, éleveur connecté et écolo

Éleveur porcin dans le Finistère, David Le Lay s'appuie sur les nouvelles technologies. Fibre optique, intelligence artificielle : il innove pour le bien de ses bêtes et de l'environnement.

Reportage

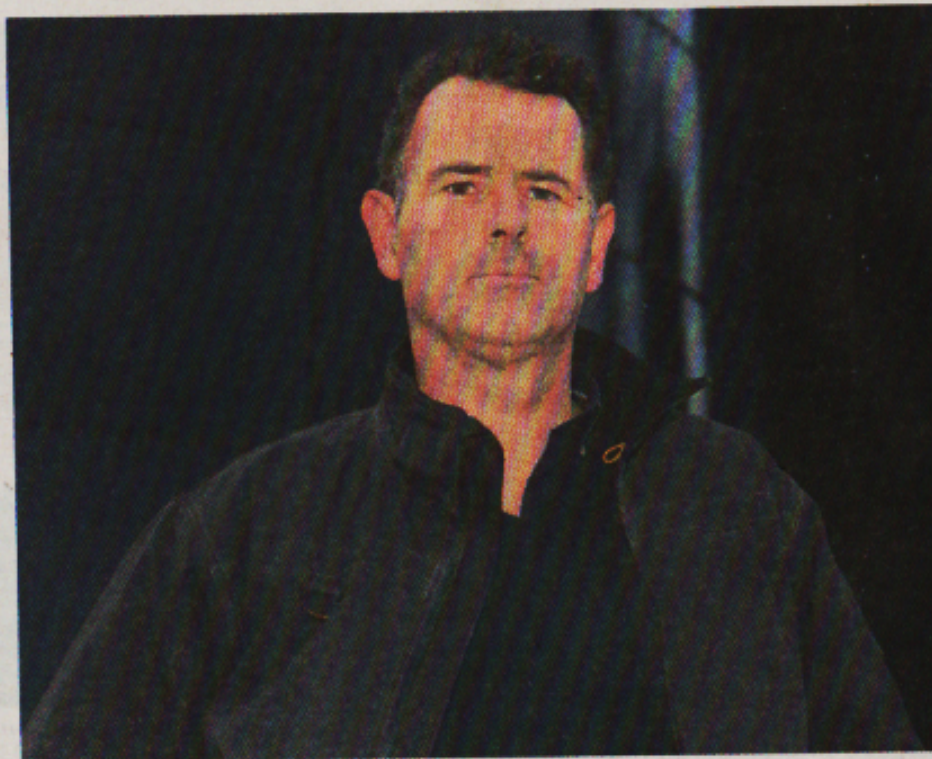
De la fibre optique court partout dans les bâtiments d'élevage de David Le Lay, propriétaire d'une exploitation porcine de belle taille (859 truies reproductrices et neuf salariés), située dans la commune de Lothey, au sud de Châteaulin dans le Finistère. Cette autoroute de l'information, qui relie tous les postes de production n'a qu'un but : « **faire entrer l'intelligence artificielle dans mon élevage** », explique David, 45 ans.

En captant le maximum de données et en les numérisant, y compris les paramètres de production des années passées, « **j'aurai la capacité d'analyser transversalement mon élevage et de le piloter plus finement** », poursuit le quadragénaire.

Algorithmes et vidéos

Chacun des neuf salariés de l'élevage disposera, normalement dès l'année prochaine, de sa tablette numérique. « **Il manque juste le réseau pour faire circuler les informations.** »

Autre voie suivie par David Le Lay dans l'intelligence artificielle, le système Copeeks. Il s'agit d'un algorithme d'analyse du comportement des porcs en engraissement à partir d'images enregistrées, et d'identification des auges où la soupe n'a pas



Depuis son installation en 2002, David Le Lay a transformé l'entreprise familiale en un outil de pointe..

été entièrement consommée. De la sorte, l'éleveur veut optimiser le travail dans l'élevage.

Installé en 2002 à la suite de son père, David Le Lay a littéralement transformé l'entreprise familiale pour en faire un outil de pointe. Ces dernières années, quand les cours res-

taient désespérément bas, il a freiné ses investissements. Mais, avec le retour de prix fermes depuis six mois, l'éleveur, considéré comme un innovateur par son groupement Evel'Up, réinvestit. Dans l'intelligence artificielle et plus globalement dans l'optimisation de son système. Objectif :

« Être le plus autonome et avoir le moins d'impact sur mon environnement », souligne-t-il.

Innovations écologiques

David Le Lay produit toute sa génétique et l'alimentation nécessaire à ses animaux. Il transforme intégralement ses effluents en un fertilisant qu'il commercialise auprès de céréaliers de la Beauce. Mais il veut aller plus loin, notamment en réduisant sa facture énergétique. Dans son futur bâtiment de 2 400 places (mise en service prévue en 2021) où il engraissera des porcs jusqu'à présent façonnés ailleurs, il va installer sous le bâtiment un système de récupération des calories des effluents (Calopor) « **qui réchaufferont l'air frais entrant dans l'élevage** ».

En parallèle, il va produire de l'électricité photovoltaïque à l'aide de cinq panneaux solaires de 117 mètres carrés chacun montés sur verrin pour suivre la course du soleil. Et installer une membrane au-dessus de ses deux fosses à lisier pour récupérer du méthane qu'il brûlera dans un cogénérateur pour produire l'électricité nécessaire au fonctionnement de son unité de fabrication d'aliment à la ferme. Par ces investissements, David le Lay veut faire entrer son élevage « **dans le XXI^e siècle** ».

Franck JOURDAIN.

Élever une race locale bio : le choix de Michel

Certains éleveurs font le pari d'un autre modèle agricole, fondé sur les races locales. Visite chez le président du syndicat des éleveurs de porcs blancs de l'Ouest, Michel Kéranguéven

Reportage

Dans sa petite ferme de Pont-de-Buis lès Quimerc'h, au nord de Châteaulin, Michel Kéranguéven ne cache pas son plaisir de travailler en bio avec une race locale : des porcs blancs de l'Ouest.

Avec sa femme Claude et son fils Pierrick, l'éleveur de 62 ans élève 7 truies dans des cabanons avec parcours extérieur sur près de 50 hectares. Les porcs charcutiers sont engraisés à côté, protégés des intempéries par une structure souple qui dispose aussi d'un accès extérieur.

« J'ai repris ma liberté »

Lorsqu'ils atteignent 13 mois, Michel les envoie à l'abattoir municipal du Faou. Et ramène des carcasses bien grasses (deux par semaine d'au moins 100 kg chacune), qu'il transforme intégralement en charcuterie et viande fraîche, vendues sur quatre marchés du Finistère. Il possède en plus huit vaches laitières de race Froment du Léon, dont le lait est valorisé notamment en un savoureux beurre jaune, comme le soleil.

Michel a commencé à produire du porc blanc de l'Ouest il y a quarante ans, par rejet d'un système conventionnel qui ne lui convenait pas. « J'ai effectué un virage à 180 degrés, pour faire exactement le contraire de ce que



Franck Jourdain, Ouest-France

Dans le Finistère, Michel Kéranguéven élève des porcs blancs de l'Ouest : une race délaissée au XX^e siècle.

j'avais appris au lycée agricole, dit-il en souriant. J'ai repris ma liberté. »

Pour autant, tout n'a pas été simple. Michel Kéranguéven a fait le choix d'une race locale de son territoire, délaissée au XX^e siècle. Porcs, poules, moutons : en France, 143 races sont menacées d'abandon. Des races qui survivent dans des écomusées, des parcs régionaux ou par la passion d'éleveurs amateurs et professionnels. Il reste six espèces locales en porc en France. Les éleveurs des quatre

variétés porcines ibériques (Gascon, Basque, Cul noir de Bigorre et Nustrale) ont développé des filières de valorisation en jambons secs haut de gamme et décroché des prix de qualité. Rien à voir dans le Nord-Ouest, où les deux races celtiques (Bayeux et porc blanc de l'Ouest) n'ont pas réussi à se constituer en filières organisées.

« Nous sommes peu nombreux »

En Bretagne, le syndicat des éleveurs

de porcs blancs de l'Ouest (présidé par Michel) a bien tenté de fédérer les éleveurs. « Mais notre filière d'approvisionnement de restaurateurs en viande fraîche, lancée en 2015, a capoté. Comme a été mis en suspens notre idée de constituer un cahier des charges définissant le porc blanc de l'Ouest, soupire Michel. Nous sommes encore trop peu nombreux. Une trentaine à l'échelle de la Bretagne, dont 20 à 25 professionnels, pour une centaine de truies reproductrices. »

Sur les marchés, où les Kéranguéven écoulent leurs produits, les consommateurs ne connaissent pas les dessous de cette histoire. Ils reviennent toujours, convaincus du goût du porc blanc de l'Ouest.

Des produits qu'ils trouvent aussi dans l'ancienne maison du passeur de Rosnoën au bord de l'Aulne, rachetée il y a quelques mois par les Kéranguéven pour y vendre leurs produits, à emporter ou à consommer sur place.

Après le départ en retraite de Michel et de son épouse, le système des Kéranguéven perdurera avec Pierrick et son frère Yann qui va prochainement s'installer. Les deux trentenaires y ajouteront quelques têtes de vaches Armoricaïnes. Une race locale, évidemment.

Franck JOURDAIN.

Cette ferme expérimentale chouchoute ses truies

Afin d'améliorer le taux de survie des porcelets, un programme de recherches étudie le transfert d'immunité via le colostrum de la truie et l'enrichissement de la flore digestive grâce au kéfir, du levain vivant.

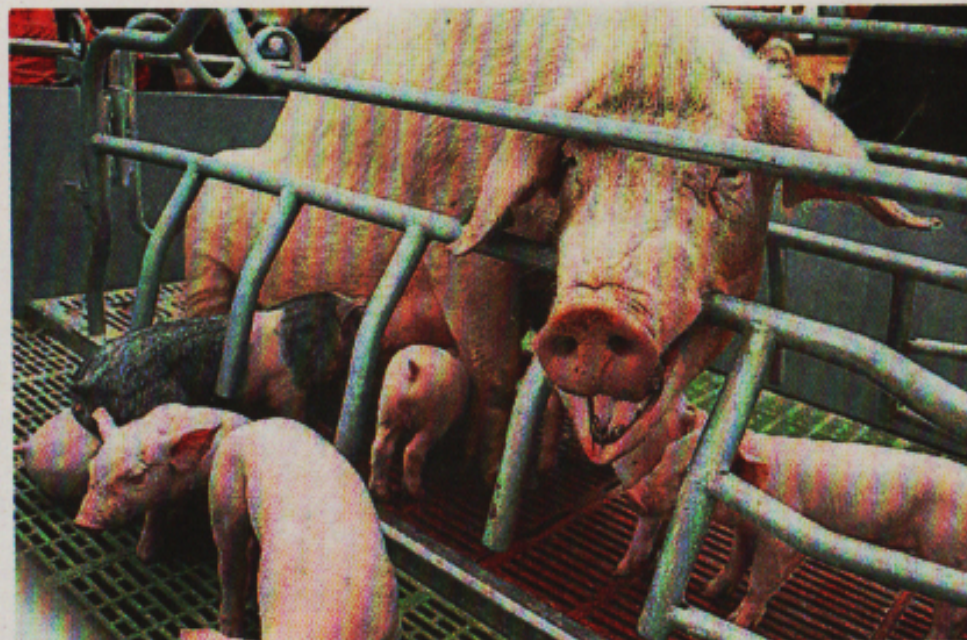
Reportage

En Pays de la Loire, un vaste projet sur l'impact de pratiques alimentaires innovantes sur la santé des animaux d'élevage est en cours. Copiloté par la Chambre d'agriculture et l'Institut de l'élevage, et cofinancé par la Région et l'Union Européenne, il implique de nombreux partenaires.

Chez les porcs, l'effet du régime des truies gestantes sur la santé des futures portées est notamment étudié. Après 115 jours de gestation, la truie donne naissance en moyenne à seize porcelets. Leur poids double durant les trois semaines avant la mise bas, générant d'importants besoins alimentaires chez la mère.

Réduire la mortalité des porcelets

« L'hyper-prolificité des truies issue du progrès génétique fait débat dans la fillère en raison de la mortalité d'une partie des jeunes, expliquent Aude Dubois, responsable de la ferme expérimentale des Trinottières (située à Montreuil-sur-Loire, dans le Maine-et-Loire), et Florence Maupertuis, chargée de mission en production porcine à la Chambre d'agriculture. Aux Trinottières où les performances sont bonnes, treize



Archives Marc Olivier, Ouest-France

Via l'allaitement, la truie transmet des anticorps à ses petits pour qu'ils soient protégés contre les pathologies.

porcelets par portée atteignent l'âge du sevrage. »

Un complément hépato-protecteur à base de plantes a été testé, ainsi que l'ajout d'oligo-éléments et de minéraux dans la ration des truies. « L'idée est de maximiser la santé des mères pour obtenir un colostrum de qualité, et donc suffisamment d'anticorps transmis aux porcelets pour une bonne immunité »,

justifient les deux spécialistes.

Un troupeau homogène

Toutefois, ces apports se révèlent inutiles quand l'alimentation de base des mères est déjà optimisée. À la ferme des Trinottières, la ration est individualisée et calculée avec précision grâce à des pesées régulières et à la mesure de l'épaisseur de gras dorsal par échographie.

« Ces méthodes se développent chez les éleveurs, mais la ration individualisée ne concerne que 15 à 20 % des truies. » Une ration personnalisée délivrée par un distributeur automatique de concentré (DAC) conduit à un troupeau homogène et évite les carences même en situation d'hyper-prolificité. Elle est donc plus utile que la généralisation coûteuse de cures de compléments.

Aude Dubois et Florence Maupertuis soulignent aussi la prise de conscience croissante du rôle protecteur de la flore intestinale des porcelets, en complément du transfert d'immunité par la mère. Ce levier est également étudié dans le projet, en collaboration avec un groupe d'éleveurs mayennais.

« Ils donnent du kéfir à leurs animaux, c'est-à-dire un levain vivant composé de bactéries et levures. Nous avons analysé les kéfirs utilisés et montré que l'ajout de lait à la base d'eau sucrée améliore très significativement la richesse en bactéries. » En 2020, un essai sera conduit aux Trinottières pour objectiver l'effet du kéfir sur la flore intestinale et sur la lutte contre les pathologies digestives des porcelets.



Dossier de Ouest
France consacré
à l'élevage porcin

26/11/2019

Le porc bio progresse mais manque de débouchés

La production porcine bio progresse en Bretagne comme en France. Cependant les professionnels estiment que la demande progresse moins vite que l'offre. Attention à la surproduction !

En Bretagne, première région de production porcine de France, le bio a gagné l'an passé 18 producteurs supplémentaires. Aujourd'hui, 85 éleveurs travaillent sous le label Agriculture Biologique (AB), selon la Fédération régionale de l'agriculture biologique (FRAB) de Bretagne.

Dans un document daté d'août dernier, la Direction régionale de l'agriculture (DRAAF) donne un nombre de producteurs de porcs en bio un peu supérieur : 112. Ces chiffres ne représentant pas grand-chose dans une région qui compte près de 5 400 sites d'élevages.

La production supérieure à la demande

Mais l'augmentation du nombre des producteurs bio est notable sur un marché où la qualité est de plus en plus recherchée. À eux deux, la Bretagne et les Pays de la Loire (175 producteurs bio en porc) réalisaient, fin 2018, 44 % de la production nationale. Et pourtant, lorsqu'on interroge différents acteurs de la filière, il y a quelques signes d'inquiétude à l'horizon.

L'augmentation de la production paraît plus rapide que la demande, même si elle pèse encore très peu dans l'offre : environ 0,5 % de la pro-



La Bretagne et les Pays de la Loire réalisaient, fin 2018, 44 % de la production nationale de porcs bio.

duction porcine totale en France.

La croissance de la production de porc bio en France ne progressait que de 5 à 6 % en 2017. En 2018, elle a gagné 30 % et pourrait frôler les 40 % à la fin 2019. En effet, bon nombre

de groupements et de coopératives, voire des fabricants d'aliments du bétail s'y sont engagés.

Le nombre d'éleveurs de porcs bio en France devrait se situer autour de 800 cette année, sans compter les

200 éleveurs en conversion qui entreront en production AB en 2020 ou 2021. Le problème, c'est que « la consommation ralentit », observe Antoine Forêt, président du premier groupement de producteurs bio de France, Bio Direct, basé dans l'Ouest.

« Si la demande croissait de 15 % par an jusqu'en 2018, elle se tasse autour de 7 ou 8 % cette année ». Des distributeurs réduisent la taille de leur rayon de porc bio.

Cap sur 2021

D'ores et déjà, les groupements « historiques » comme Bio Direct fondé en 2009 gèlent les projets d'installation d'éleveur souhaitant rejoindre le groupement. « On leur dit : revenez dans un ou deux ans, parce qu'on ne veut pas qu'ils s'installent en période de crise », poursuit Antoine Forêt.

Car à ses yeux, c'est sûr, il y aura « en 2020 ou 2021 » plus d'offre que de demande sur le marché. Et il faudra deux à trois ans pour que le marché se régule.

Cependant, cette prochaine crise ne devrait pas être aussi dure que la précédente de 2012. Les fondamentaux de la consommation du bio paraissent solides et ne devraient pas disparaître.

Franck JOURDAIN.

Dossier de Ouest France consacré à l'élevage porcin

26/11/2019

Cinq chiffres à connaître sur la filière porcine

Un Français mange 33 kg de viande de porc par an. 70 % de la production de la filière porcine française est consommée dans le pays. S'il progresse dans l'élevage porcin, le bio reste faible.



Repères

24 millions de porcs abattus en 2018

Si en France, l'élevage de porcs a eu tendance à diminuer au cours de la dernière décennie, notre pays compte encore 14 000 élevages. 24 millions de cochons ont été abattus en 2018. À 97 %, l'abattage a eu lieu dans l'Hexagone.

5 % vivent en plein air

La grande majorité des porcs français sont élevés dans des bâtiments et sur caillebotis. Seuls 5 % vivent sur paille ou en plein air. L'interprofession porcine Inaporc souligne qu'un élevage 100 % plein air nécessiterait 500 000 ha, soit la taille d'un département.

1,3 % des truies sont bio

La production biologique (sur paille en bâtiment, ou en plein air) concernait environ 600 exploitations, soit 13 000 truies en 2018. Elle est en hausse de 20 % par rapport à 2017, mais ne représente que 1,3 % du cheptel de truies. C'est la plus faible part parmi toutes les espèces. À titre de comparaison, 9 % des chèvres, 8 % des brebis et 6 % des vaches sont élevées en bio.

2,2 millions de tonnes de viande de porc produite par an

Avec 2,2 millions de tonnes de viande sortant des abattoirs et ateliers de découpe du territoire, la production porcine française est à la troisième place européenne derrière l'Allemagne (5,5 millions de tonnes) et l'Espagne (4,5 millions de tonnes).

30 % de ce volume est exporté vers l'Union Européenne ainsi que vers l'Asie, principalement sous forme de viande fraîche et congelée. L'Italie a repris depuis 2017 sa place de première destination pour le porc français, après l'avoir cédée à la Chine en 2016.

33 kg de viande de porc chaque année par Français

Chaque Français avale 33 kg de viande porcine fraîche ou transformée par an. 70 % viennent de la production nationale et 30 % sont importés. L'Espagne est le principal fournisseur du marché français pour les viandes fraîches et congelées en particulier (jambon désossé, poitrine).

Viennent ensuite l'Allemagne avec notamment près de 50 000 tonnes de jambons et saucisses, ainsi que l'Italie et ses 32 000 tonnes de porc

transformé (dont 9 000 tonnes de jambon). La France importe majoritairement des produits à haute valeur ajoutée à destination des industriels français de la charcuterie, ainsi que des produits prêts à consommer.

300 entreprises industrielles de charcuterie-salaison

70 % du porc produit en France est donc consommé dans nos frontières. Une grande partie est transformée par plus de 300 entreprises industrielles de charcuterie-salaison en 1,2 million de tonnes de produits élaborés, auxquelles s'ajoute l'activité de 6 000 charcuteries artisanales. Les Français en sont friands puisque les trois quarts de leur consommation de porc sont sous forme de charcuterie.

Nathalie TIERS.



Dossier de Ouest France consacré à l'élevage porcin

26/11/2019

Écologie, bien-être : le Label Rouge se met au vert

De façon périodique, les Labels Rouges révisent leurs conditions d'élevage. Le porc y travaille actuellement pour s'adapter aux demandes sociétales. Les consommateurs veulent une viande de qualité.

Pour préserver leur promesse de qualité supérieure, les structures portant les différents Labels Rouges en France (les ODG : organismes de défense et de gestion) révisent leurs cahiers des charges, en moyenne tous les sept à huit ans. Comme d'autres filières animales avant lui, le porc s'y attelle depuis le début 2018 en réponse aux nouvelles attentes sociétales (environnement, bien-être animal notamment).

Ainsi les dix ODG, détenteurs de quatorze Labels Rouges en porc, sont engagés dans des discussions techniques pour faire évoluer les pratiques d'élevage inscrites dans les conditions de production communes.

Protection de l'environnement

Avec 877 éleveurs de porcs sous Label Rouge en France, ce signe de qualité représente 5 % de la production porcine française, précise l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Une production de niche destinée autant au marché des salaisons (les jambons et autres pâtés doivent être issus d'animaux eux-mêmes produits sous Label Rouge) qu'à celui de la viande fraîche.

Les Labels Rouges bénéficiant d'une notoriété incontestable aux yeux du consommateur, toute révision

nécessite un gros travail de concertation entre les parties pour que la promesse d'une qualité supérieure soit toujours garantie.

« La qualité supérieure portait jusqu'à présent sur le goût, elle doit désormais prendre en compte la protection de l'environnement et le bien-être animal », explique Caroline Gallard, animatrice au Sylaporc, Syndicat des Labels Rouges, IGP et AOP en porc. Dans le processus de révision en cours, la demande de modification des conditions de production communes a été formulée auprès de l'INAO en août 2018 et un groupe de travail a été constitué.

Sur la table, plusieurs points en discussion. L'alimentation doit-elle être non-OGM ? Sans huile de palme ? Faut-il limiter, voire bannir, le caillebotis intégral ? Un point sensible car « il est largement majoritaire dans les élevages en Label Rouge », souligne Caroline Allard.

Augmenter la part des cochons sur paille

Pour éviter un effondrement de la production, si le caillebotis était interdit, une piste se dessine : imposer uniquement aux entrants dans le signe de qualité, demain, de produire leurs cochons autrement que sur caillebo-



La filière a pour objectif que 12 % des porcs Label Rouge soient élevés sur paille d'ici 2027.

tis, par exemple sur paille. La filière a pour objectif de passer à 8 % de la production sous Label Rouge en 2022, puis 12 % en 2027.

Les professionnels réfléchissent, aussi, au dimensionnement de fenêtres à percer obligatoirement dans les parois, à la présence d'objets ma-

nipulables par les animaux, à la définition d'indicateurs attestant de la maîtrise des traitements antibiotiques... De tout cela, les professionnels continuent de débattre. Pour une modification qui devrait intervenir en 2020 ou 2021.

Franck JOURDAIN.



Dossier de Ouest
France consacré
à l'élevage porcin

26/11/2019

« Nous avons besoin de certitudes sur les prix »

Éleveuse d'un élevage de 250 truies à Trédias (Côtes-d'Armor), Florence Delalande, 43 ans, a une image précise de la production porcine demain. Elle l'envisage avec plus de qualité et de bien-être.

Entretien

Florence Delalande, 42 ans,
éleveuse de truies

Comment envisagez-vous votre avenir dans la production porcine ?

En développant la valeur ajoutée dans notre production. Avec un modèle français fondé sur un schéma de structures familiales, nous ne pouvons pas rivaliser avec les gros élevages qui se développent partout dans le monde.

De mon point de vue, il faut donc que la production porcine française parvienne à se distinguer en élevant son niveau de qualité, notamment par l'intégration de dispositifs relatifs au bien-être animal, tout en conservant la maîtrise du sanitaire qui fait la force de notre organisation, et des coûts.

Ces spécificités intéresseront aussi le marché mondial. Nous avons besoin d'exporter.

Le bien-être est un sujet qui vous préoccupe depuis quand ?

Lors de notre installation en 2010, moi et mon mari Sébastien, sur la ferme de mes parents qui travaillaient en Label Rouge, nous avons introduit la notion de bien-être. Lors de la mise aux normes des truies gestantes, nous



Florence Delalande, éleveuse dans les Côtes-d'Armor, a créé une filière de vente avec le groupe U.

avons remplacé le caillebotis par un sol paillé.

L'investissement n'est pas plus cher et les truies sont plus toniques et ont de meilleurs aplombs. Ce système occasionne cependant plus de travail. Dans le même esprit, nous

avons introduit des cases maternité pour améliorer le confort des reproductrices (250 truies) et de leurs porcelets. Nous sommes encore en test avant d'envisager de généraliser ce type d'équipements.

Sur la partie engraissement, l'investis-

sement reste à conduire d'ici trois à cinq ans, le temps d'amortir les précédents investissements. Comme le bâtiment du futur n'existe pas encore, nous attendons.

Mais comment faire reconnaître par le marché ces évolutions techniques et bénéficier d'une plus-value ?

En construisant des filières avec les distributeurs. Les producteurs ont besoin de certitudes sur le prix que les consommateurs consentiront à payer.

Avec deux collègues éleveurs, nous avons monté l'an passé une filière spécifique avec U : les porcs des blés noirs avec un cahier des charges spécifique (alimentation intégrant plus de fibres comme des cosses de blé noir, fabrication d'aliments à la ferme, etc.) pour obtenir une viande plus tendre et plus goûteuse.

Depuis septembre, un des trois éleveurs de l'association oriente sa production (230 porcs par semaine) vers ce seul débouché, garanti par une plus-value. En partenariat avec U, des objectifs de bien-être vont être progressivement introduits dans le cahier des charges. C'est comme cela qu'on va faire évoluer le système !

Recueilli par
Franck JOURDAIN.