

Helobmadonia "LA Vie"  
16 au 22/02/17.

LE CHOIX DE LA VIE

# Ces paysans qui respectent les animaux

Des agriculteurs tournent le dos à l'élevage industriel et prennent soin de leurs bêtes par des méthodes plus naturelles, y compris en assumant l'abattage.

## Norbert Lesné

46 ANS, ÉLEVEUR DE PORCS À PLÉLO (CÔTES-D'ARMOR)

### « J'éleve mes cochons sur la paille »

« Les animaux, il faut les respecter, les bichonner. » Norbert Lesné, 46 ans, éleveur de porcs dans les Côtes-d'Armor, sait de quoi il parle. Avant de faire son retour sur l'exploitation familiale de 32 hectares à Plélo, un gros bourg de 3000 habitants à 15 km de Saint-Brieuc, il était ingénieur informatique dans la région parisienne. « J'appréciais les 35 heures, mais la nature bretonne, surtout le littoral et la mer, me manquait trop, alors je suis revenu au pays. » Mais avec un projet bien précis : « Élever des cochons sur la paille, comme le faisaient mes parents. Car, pour moi, le bien-être animal et le respect de l'environnement sont deux notions indissociables. »

Elles sont effectivement choyées, les 32 truies de Norbert ! D'abord, contrairement aux élevages conventionnels sur caillebotis, la paille est ici leur unique litière – presque 100 tonnes par an, récoltées à 80 % sur l'exploitation –, ce qui permet aux suidés de la fouiller avec leur groin, un acte naturel. Ensuite, le bâtiment qui les accueille est ouvert sur la lumière extérieure avec des filtres brise-vent. Et les conditions de confort n'ont rien à voir avec les porcheries industrielles : chaque truie a droit à 5 m<sup>2</sup>, contre à peine 2,2 m<sup>2</sup> dans le conventionnel, là où on élève pourtant couramment de 700 à 800 truies... Mais c'est aussi en matière de soins que l'élevage de notre éleveur breton diffère de celui de ses confrères : « À part une vaccination annuelle, je n'ai pas recours aux antibiotiques. Et je ne coupe les queues ni ne lime les dents – pratiques courantes en élevage industriel – qu'en cas de nécessité absolue. S'il y a, par exemple, un comportement agressif ou des maladies, comme des mammites. »



La démarche de Norbert n'est pas isolée. Il appartient en effet au réseau Cohérence, qui regroupe 120 associations (écologistes, consommateurs, mais aussi agriculteurs)

dans l'ouest de la France, et qui veut offrir une véritable alternative aux élevages intensifs. Et le bien-être animal fait partie intégrante des critères de la filière Porc sur paille, mise en place par Cohérence avec une quinzaine d'éleveurs. « Avec, en plus, mon double étiquetage Label rouge et Porc authentique (alimentation sans OGM et enrichie en lin), je m'en sors bien économiquement », tient à souligner Norbert, qui vend ses produits dans cinq boucheries locales. « Car le bien-être animal va souvent de pair avec celui de l'éleveur. » O.N.

VEAUX, VACHES, COCHONS...

LE CHOIX DE LA VIE



« Je revendique de prendre mon temps avec mes animaux, contrairement à l'élevage industriel, qui les pousse au rendement. »

## Stéphane Dinard

47 ANS, ÉLEVEUR À EYGURANDE-ET-GARDEDEUIL (DORDOGNE) ET RESPONSABLE DU COLLECTIF QUAND L'ABATTOIR VIENT À LA FERME

### « Leur offrir les meilleures conditions de vie possibles »

« C'est une question de cohérence : j'éleve mes animaux avec respect, je dois donc être là au moment de leur mise à mort. » Fort de ce principe, Stéphane Dinard, 47 ans, un grand gaillard aux cheveux longs, a fondé le collectif Quand l'abattoir vient à la ferme, qui regroupe une centaine d'éleveurs de toute la France. « Pour moi, il était important de sortir d'une forme de clandestinité, car c'est une pratique jusqu'à présent interdite en France. » Mais les choses bougent. Après les auditions de la commission d'enquête parlementaire sur les abattoirs, elle pourrait être autorisée en France à titre expérimental. Notamment avec un camion mobile qui irait de ferme en ferme, comme en Suède.

Revenu en 2005 sur les 6,5 hectares de ses grands-parents, Stéphane Dinard a rapidement construit un petit laboratoire de transformation attendant. « Je ne voulais pas que mes animaux subissent le stress lié au temps de transport pour des abattoirs où, parfois, les cadences entraînent des mauvais traitements. C'était possible de le faire chez moi, car je traite de petits volumes et seulement en hiver. » Son cheptel animal est, en effet, modeste :

quelques volailles, une vingtaine de porcs gascons à l'engraissement et une dizaine de vaches dexter, une Irlandaise de petite taille. Le tout élevé en bio et en vente directe. « Je n'ai que des races rustiques pour que toutes mes bêtes soient plus résistantes et ne prennent aucun antibiotique. »

Amoureux des bêtes et de la nature, Stéphane revendique cependant le droit de les consommer. « Pour des tas de raisons, il faut manger moins de viande, mais de la bonne. Je respecte les végétariens mais, pour moi, les animaux que j'éleve sont destinés à la consommation et donc, un jour, on doit les abattre, mais sans souffrance inutile. Et, avant, on doit veiller à leur offrir les meilleures conditions de vie possibles. » Ce qu'il résume par le triptyque « Naitre, vivre et mourir à la ferme ». « C'est un retour au bon sens, souligne-t-il. Tout le contraire d'un système où on les enferme dans un bâtiment, pour leur faire manger des tourteaux de soja ou, jadis, des farines. » Chez Stéphane, tous les animaux vivent dehors, et les vaches mangent de l'herbe. « Je revendique de prendre mon temps avec mes animaux, contrairement à l'élevage industriel, qui les pousse au rendement. » O.N.

VEAUX, VACHES, COCHONS...