

France 19/04/17

Agriculture

À Muzillac, un passage réussi au porc bio

Jean-Michel Tatar et Pierre-Yves Floc'h, associés du GAEC des Deux Villages, produisent 500 porcs charcutiers biologiques à l'année et des agneaux. Tout est vendu en direct.

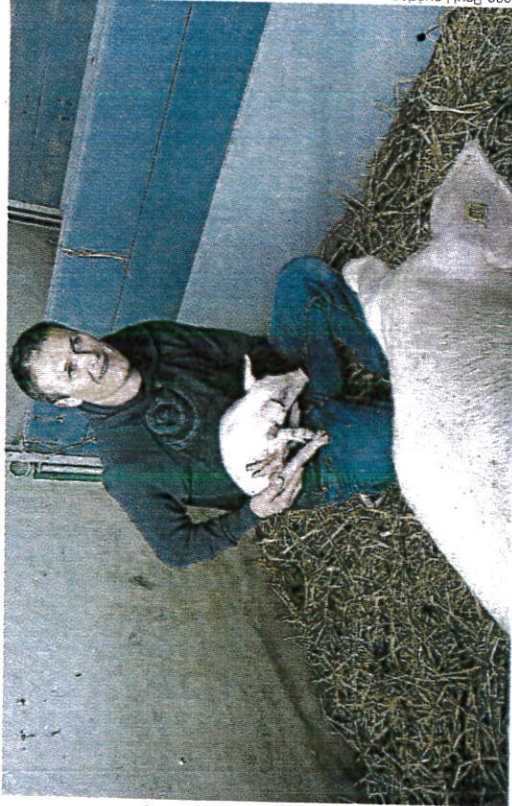
Une histoire d'amis

Amis d'enfance, Jean-Michel Tatar et Pierre-Yves Floc'h s'étaient installés en 2008 sur deux exploitations dans les environs de Muzillac, une commune rurale dans le sud-est de Vannes. Les hasards de la vie les ont réunis dans le même élevage.

« J'élevais 120 truies en nais- sage et post-sevrage en agricul- ture conventionnelle et je faisais de l'engraissement à façon, explique Jean-Michel Tatar. Pierre-Yves a eu un souci de santé, je suis allé m'oc- cuper de sa ferme. J'ai été étonné de ce qu'il faisait avec seulement dix truies et 70 brebis en bio et en vente directe. Cela m'a plu. Nous avons décidé de nous associer au- tour d'un projet en agriculture biolo- gique et vente directe. »

De la paille à la place des caillebotis

Jean-Michel Tatar allait se lancer dans un investissement de 120 000 € pour mettre son élevage aux normes, lorsqu'il a radicalement changé de cap. « Nous avons démonté les cail- lebotis et les fosses à lisier et mis les truies sur la paille, raconte-t-il.



Jean-Michel Tatar, l'un des deux associés du GAEC des Deux Villages.

J'ai tout de suite lancé la reconver- sion en bio de mes 35 ha de terres agricoles. Nous avons réalisé pas mal de travaux nous-mêmes. On a même créé une ouverture dans le mur pour que les truies puissent profiter de la lumière du jour. »

Les animaux disposent d'un par- cours à l'extérieur pour se dégourdir les pattes. L'essentiel de l'alimenta- tion des cochons et des brebis est produit sur les deux sites, couvrant au total 70 hectares. Les associés ne courent pas après les performances. Les truies sevrant à peine une di- zaine de porcelets par portée. « L'im- portant, c'est de bien valoriser la viande. On vend 12 € le kilo en cais- settes et 15 € au kilo sur les mar- chés, alors qu'en filière bio longue,

le prix est de 3,50 € au kilo. On vend aussi de l'agneau à 15,50 € le kilo. »

Découpe dans une boucherie

Les éleveurs ont repris une ancienne boucherie dans le bourg de Muzillac pour en faire un atelier de découpe. « On travaille avec un charcutier, qui assure la découpe et la transfor- mation. »

Outre les deux associés, le GAEC emploie deux salariés et un apprenti. Il vend sur deux marchés et livre quatre magasins paysans. « On ne tire pas des salaires mirobolants, reconnaît Jean-Michel Tatar, mais on n'est pas sur la paille ! »

La Confédération paysanne, réu- nie en congrès à Muzillac, avait ou- vert leur ferme aux visites, jeudi, pour montrer que la course au volume n'est pas une fatalité pour l'agricul- ture. La France compte environ 800 éleveurs de porc bio, qui sont loin de répondre à la demande du mar- ché national, transformateurs et dis- tributeurs importent une bonne part de leurs approvisionnements, notam- ment du Danemark.

Jean-Paul LOUÉDOC.