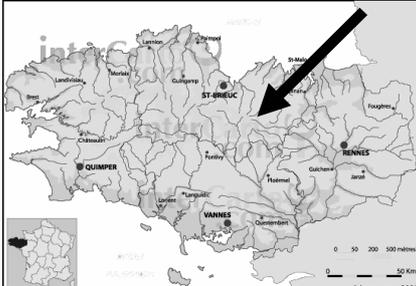


Commercialiser en circuit long

Exemple du Label Rouge

Les Madrais - 22510 Trébry

Fabrice L'Hotellier est éleveur de porcs depuis 2000. En 2007, il a étudié la possibilité de passer son élevage en Label Rouge.



Dates clés

- 2000 - Installation en GAEC Père-fils avec reprise d'une exploitation voisine.
Le père de Fabrice avait 70 truies naisseur-engraisseur avec maternité sur paille et 60 ha.
Fabrice : 140 truies naisseur-engraisseur partiel (80% des porcs façonnés à l'extérieur) et 25 ha.
- 2003 - Rénovation de l'exploitation de 140 places, construction d'un engraissement sur paille, en raison de problèmes environnementaux (mise aux normes) et de santé animale.
Début de vente directe en accord avec un boucher, en confiant l'abattage des porcs à la Cooperl.
- 2006 - Arrêt de la vente directe.

L'exploitation

Surface

85 ha.

Productions végétales

Rotation : blé (ou orge) - maïs - colza.

Sols hétérogènes avec un potentiel moyen.

Productions animales

Porcs : 300 à 350 porcs vendus chaque mois.

Alimentation

Aliment complet acheté au groupement.

Bâtiments d'élevage

60% des porcs sont élevés sur litière paillée, 40% sur caillebotis. Les maternités sont sur litière.

Cheptel

176 truies naisseur-engraisseur.

Main d'œuvre

2 personnes au total, dont un salarié à temps plein.

Commercialisation

L'intégralité de la production est commercialisée par l'intermédiaire du groupement Le Gouessant.



Pourquoi le Label Rouge ?

Objectif

L'idée était de transformer les contraintes présentes sur la ferme au moment de la construction du bâtiment d'engraissement sur paille (coûts supplémentaires de paille et de main d'œuvre) en un atout, en dégagant une plus-value sur le prix de vente. Ceci tout en conservant un système de production mixte (mi paille, mi caillebotis). Ce type d'agrandissement est plus facile à faire accepter au niveau administratif et également plus cohérent en terme d'épandage.

Démarche

Fabrice L'Hotellier a participé aux premiers essais en production Label Rouge en 2004-05 et aux négociations avec les acheteurs potentiels, pour mettre en place au sein du groupement une production Fermier d'Argoat et Label Rouge pour fournir les salaisonniers. Il s'est inscrit dans cette démarche pour évaluer le surcoût que cela représenterait sur son exploitation par rapport au caillebotis conventionnel.

Exemple du Label Rouge

Principales caractéristiques de la notice technique Porc Label Rouge

- **Type génétique** : Les types génétiques mâle et femelle doivent être non porteurs de l'allèle sensible à l'halothane (agent anesthésique à l'origine d'hépatites) et de l'allèle responsable de l'acidité de la viande.
- **Logement** :
 - o Pendant la gestation : mise en groupe des truies 4 semaines après la saillie, s'achevant une semaine avant la mise bas.
 - o Pas de contrainte particulière pour le type de sol (caillebotis ou litière).
 - o Surface d'engraissement : Moins de 200 animaux par salle - 50 animaux maximum par case.
 - Entre 20 et 35 kg : 0,4 m²
 - Entre 35 et 60 kg (entre 13 et 17 semaines d'âge) : 0,55 m²
 - Entre 60 et 110 kg (au-delà de 17 semaines d'âge) : 1 m²
 - Au-delà de 110 kg : 1,2 m².
- **Alimentation** :
 - o Avant 12 semaines : La ration doit contenir au moins 50% de céréales (et sous-produits), en poids de la formule d'aliment.
 - o Au-delà de 12 semaines : La ration doit contenir au moins 50% de céréales, oléagineux, légumineuses (et sous-produits), en poids de la formule d'aliment, dont 60% minimum de céréales.
- **Prophylaxie et soins** :
 - o Interdiction des aliments médicamenteux (sauf sur prescription vétérinaire) et additifs antibiotiques.
 - o Age moyen au sevrage de 28 jours.
- **Transport vers abattoir** :
 - o Les porcs sont brumisés ou douchés au moment du chargement. Bâton, aiguillon électrique, tuyau en caoutchouc sont proscrits, de même que les médicaments tranquillisants.
 - o Aucun mélange de lot n'est autorisé. L'élevage est équipé d'une aire de repos et d'un quai d'embarquement.
 - o Distance de 200 km ou durée de 6 heures maximum.
 - o Examen visuel à l'abattoir pour vérifier les conditions de transport.
- **Age à l'abattage** : 182 jours minimum. Les porcs doivent peser 100 kg à 182 jours.
- **Autres** : L'élevage doit pouvoir épandre 40% de ses effluents sur ses terres.

Les points clés

Situation

Fabrice L'Hotellier adhère à un groupement déjà impliqué dans la production de volailles fermières et d'œufs Label Rouge. Le groupement réfléchissait à développer les filières Label Rouge et Label Rouge Fermier en production porcine. Les normes fermières n'étant pas applicables à cet élevage, notamment en raison de la place nécessaire pour chaque animal, le passage en Label Rouge simple présentait une opportunité à saisir.

Intérêts de ce système

Les intérêts de la production Label Rouge par rapport à un élevage standard portent principalement sur le bien-être animal. Les surfaces par porc sont supérieures.

La production sous Label Rouge permet de dégager une plus-value moyenne de 15 cts € / kg de carcasse.

Contraintes et difficultés rencontrées

Réduire la densité d'animaux par bâtiment pour respecter les normes de surface nécessitait de construire un nouveau bâtiment d'engraissement sur caillebotis. Or le coût de cet investissement est trop élevé dans le contexte actuel. Les difficultés portent sur l'élevage de 60% des porcs sur litière et 40% sur caillebotis.

Le surcoût alimentaire est estimé entre 0,008 et 0,05 €/kg de carcasse en moyenne par rapport au porc standard.

Les exigences de traçabilité liées au label entraînent une hausse des besoins de main d'œuvre (tatouage, suivi...).

Depuis avril 2006, les produits transformés Label Rouge doivent être issus de matière première Label Rouge.

Lorsqu'un salaisonier achète une carcasse pour faire du jambon labellisé, il doit pouvoir valoriser au mieux toutes les pièces de la carcasse. Cela se répercute sur le prix payé à l'éleveur.

Facteurs d'incertitude supplémentaires

Le comportement du consommateur est un facteur de la rentabilité de la conversion. S'il n'achète des produits labellisés que rarement en raison du prix, la filière n'est pas rentable. Répondre à une demande probable, insuffisante à l'heure actuelle, ne permet pas de présenter des débouchés sûrs et fiables à l'ensemble des producteurs.

Fabrice estime que la qualité de la viande Label Rouge ne présente que peu de différences avec un produit standard.

Conclusion

Au terme de l'étude de faisabilité, Fabrice L'Hotellier a fait renoncé à convertir son élevage en Label Rouge, en raison des contraintes et facteurs d'incertitude trop nombreux. La situation actuelle de l'exploitation et les investissements importants ne lui permettent pas d'envisager une conversion de son système. Ce système représente pour lui plus une logique à étudier en fin d'activité, avec une diminution progressive de la densité d'animaux, qu'une solution viable sur le long terme.

Aujourd'hui Fabrice compte rester en production standard avec un système mixte. Il estime son système cohérent par rapport aux connaissances actuelles et fait le maximum pour faire subir le moins de contraintes au milieu naturel.

Informations pratiques

Contact au 02 96 42 71 27.