

Porc sur paille : plus respectueuse de la qualité des eaux, la production est servie dans les cantines du bassin rennais

L'association environnementale "Cohérence en Bretagne" incite les producteurs à adopter l'élevage de porc sur paille. Un créneau qui vise à réconcilier cette production avec l'environnement. Avec, à la clé, une meilleure préservation de la qualité de l'eau et des débouchés.

Publié le 23/04/2021 à 12h21

Mis à jour le 23/04/2021 à 12h33



accueil



fil info



direct tv



replay



menu

[Ille-et-Vilaine](#)[Rennes](#)

Nous sommes à la ferme de La Lande, chez Yannick Denoual, à Médréac en Ille-et-Vilaine : un exemple du modèle dont l'association Cohérence veut faire la promotion. La recette : bien être animal, une alimentation sans OGM et moins d'antibiotiques. Des soins que prodigue au quotidien l'éleveur, pour une production annuelle de 540 porcs charcutiers et 300 porcelets.

Avec des animaux installés sur des litières de paille, plutôt que sur des caillebotis, les lisiers sont transformés en fumier, qui subissent moins le lessivage vers les cours d'eau.

Les villes qui captent justement leur eau potable dans les campagnes encouragent la démarche.

La collectivité Eau du Bassin Rennais a donc créé son label, Terre de Sources, pour recruter ses fournisseurs et encourager les bonnes pratiques de ces agriculteurs locaux, engagés à agir pour l'environnement et la protection de l'eau potable, avec un mode de production plus vertueux pour les ressources en eau. Comment ? En proposant aux agriculteurs de nouveaux débouchés et en valorisant leurs produits.

Cela concerne les repas proposés dans les cantines, les crèches, les Ehpad...il y a 170 000 repas quotidiens servis dans les services des collectivités sur la métropole de Rennes.

Yannick Nadesan, vice-Président Eau du bassin Rennais

Seulement vingt exploitations pour le moment sont dans la boucle et alimentent ce circuit. L'association Cohérence cible 80 participants l'an prochain.

[accueil](#)[fil info](#)[direct tv](#)[replay](#)[menu](#)

une réponse à ces offres" souligne Carole Le Behec, présidente du réseau Cohérence

Cela permet aussi aux éleveurs de fixer leur prix de vente. Yannick Denoual reste en même temps conscient de contraintes nouvelles :

"Avec ce label Terre de Sources, on est sur des commandes plus volumineuses. Pour les cantines, les commandes ne sont pas régulières non plus par exemple, il n'y aura de la charcuterie qu'une fois et demi par mois dans les assiettes, mais le gros avantage, c'est que les menus sont déjà faits et que les commandes sont passées longtemps à l'avance".

Reste à convaincre du modèle : l'élevage sur paille représente actuellement 5 % de la production totale de porc en France.

Catherine Jauneau avec Eric Pinault

 partager cet article

Poursuivre votre lecture sur ces sujets

agriculture

économie

environnement

Rennes, toute l'actualité

- Covid-19 en Bretagne. Un taux d'incidence en baisse mais 402 classes fermées en Bretagne
- " La fatigue a pris le dessus". A bout de souffle, les soignants des services de réanimation se mobilisent ce mardi
- Sécurité numérique : le piratage de comptes Snapchat, ça n'arrive pas qu'aux autres



accueil



fil info



direct tv



replay



menu

Les articles les plus lus

- 1 Covid-19. Vaccination des plus de 50 ans, vaccination des plus de 18 ans : voici le nouveau calendrier vaccinal
- 2 PORTRAIT. Mickaël Jézégou, "au pied des arbres remarquables de Bretagne, on est touché par ces êtres vivants"
- 3 " La fatigue a pris le dessus". A bout de souffle, les soignants des services de réanimation se mobilisent ce mardi
- 4 Auray : le caractère humoristique des toiles de Xavier Marabout parodiant Tintin reconnu par la justice
- 5 Centre Bretagne. Quand le déménagement d'un centre équestre se transforme en une transhumance à pied de 160 km

[Accueil](#) > [Bretagne](#) > [Ille-et-Vilaine](#) > [Rennes](#) > Porc sur paille : plus respectueuse de la qualité des eaux, la production est servie dans les cantines du bassin rennais

l'actualité de votre région, dans votre boîte mail

Recevez tous les jours les principales informations de votre région, en vous inscrivant à notre newsletter

m'inscrire

bretagne



accueil



fil info



direct tv



replay



menu

Voir nos archives

[plan du site](#)

[mentions légales](#)

[gérer mes traceurs](#)

[confidentialité](#)

Droits de reproduction et de diffusion réservés ©2021 France TV



[accueil](#)



[fil info](#)



[direct tv](#)



[replay](#)



[menu](#)