

[Élevage](#) [Ille-et-Vilaine](#) [Sur abonnement](#) [Top](#)

# Un appel à éleveurs de porcs sur paille pour les cantines



Agnès Cussonneau • 30 avril 2021 0 Temps de lecture : 2 minutes



Yannick Denoual transforme sur sa ferme près de 540 porcs charcutiers et 300 porcelets par an.

**Yannick Denoual, éleveur de porcs sur paille, fait partie du Réseau Cohérence. L'association développe un partenariat avec Terres de sources pour alimenter les cantines du bassin rennais et lance un appel aux éleveurs intéressés sur les territoires autour des captages d'eau.**

Les porcs de Yannick Denoual, à Médréac (35), sont élevés sur paille. Installé en 1999, le producteur a rejoint l'association Cohérence en 2004 qui promeut un élevage durable de porcs avec un cahier des charges progressiste et une certification participative des élevages. Actuellement, le réseau compte 13 éleveurs, mais un appel est lancé à de nouveaux producteurs pour approvisionner les cantines du bassin rennais en lien avec Terres de sources.

# Limitation des transferts dans l'eau

Le cahier des charges « porc durable » garantit un engraissement sur litière (paille ou sciure), une alimentation non-OGM, l'interdiction des antibiotiques en préventif et un apport limité à 140 unités d'azote organique par ha. « Cette limitation et l'utilisation de fumier permettent de réduire les transferts d'azote vers l'eau », explique Yannick Denoual dont l'exploitation est située sur le bassin versant de la Haute-Rance, en amont d'une retenue d'eau importante pour le département d'Ille-et-Vilaine : le barrage de Rophémel.

Il transforme sur sa ferme près de 540 porcs charcutiers et 300 porcelets par an avec des ventes en direct à la ferme, en GMS, chez les restaurateurs, dans une association de producteurs et sur le marché des Lices depuis octobre. « La crise sanitaire a chamboulé mes marchés. J'ai heureusement pu augmenter mes débouchés sur les cantines grâce à Terres de sources. C'est un débouché différent auquel il faut aussi s'adapter », précise l'éleveur. Aujourd'hui, autour de 8 personnes travaillent sur la ferme.

Une grande partie des 125 ha de SAU sont en céréales dont 30% sont autoconsommées par les porcs. « J'essaye de limiter les achats de tourteaux de soja (tracés sans OGM) en préférant le colza et en implantant des mélanges pois-orge. L'alimentation est enrichie en lin ; je suis adhérent à la filière Bleu Blanc Cœur. L'autonomie alimentaire est de 80% sur la ferme. Sur mes 40 ha de blé annuels, j'utilise la moitié de la paille ».

Le naissage est réalisé sur un autre site. « Avec deux autres producteurs, nous avons créé une maternité collective il y a 7 ans où travaillent 4 salariés. Les porcelets arrivent à 70 jours et sont abattus entre 180-220 jours d'âge (120-130 kg), à Montfort-sur-Meu. »

## Une démarche de progrès

« Les éleveurs du réseau Cohérence mènent aussi des actions en faveur du bocage, de la fabrication d'aliments à la ferme, respectent des densités en élevage... Nous défendons une démarche de progrès. Le cahier des charges regroupe 50 critères de durabilité et la certification est participative et citoyenne. Pour vivre correctement de leur métier,

les éleveurs fixent eux-mêmes les prix», souligne Carole Le Behec, présidente de Cohérence. «Créé il y a plus de 20 ans autour de la problématique de la qualité de l'eau, notre réseau réunit des associations de défense de l'environnement, des consommateurs et des éleveurs.»

### Plusieurs filières Terres de sources en développement

« Le label Terres de sources initié par Eau du bassin rennais soutient et encourage les bonnes pratiques des agriculteurs situés en amont des captages d'eau potable qui agissent pour l'environnement et la protection de l'eau. Plusieurs filières sont en cours de développement en viandes, lait, légumes, galettes. Certains agriculteurs ne souhaitent pas s'engager dans la transformation, la vente de leurs produits ou n'ont pas la capacité matérielle et financière de le faire. Nous les accompagnons sur plusieurs types de marchés : restauration collective, vente directe et magasins », détaille Yannick Nadesen, vice-président de la Collectivité Eau du bassin rennais. La démarche va bénéficier de 20 millions € d'aides dans le cadre du Programme d'investissements d'avenir.

Mots-clés

porc

restauration collective