

Commercialiser en circuit long Exemple du Label Rouge Fermier

Bréna - 56120 Saint-Servant-sur-Oust

Marie-Eveline et Jean-Pierre Duval élèvent des porcs Fermier Label Rouge depuis 2001.



Dates clés

- 1988 - Obtention de l'autorisation pour un élevage de 168 truies naisseur-engraisseur.
- 1990 - Installation avec 84 truies en naissance plein air et multiplication de cochettes. Reprise d'un atelier de 20 vaches laitières pour 100 000 litres.
- 1992 - Arrêt de la production de lait. Passage à 168 truies avec engraissement des femelles sur l'exploitation et des mâles à façon.
- 2000 - Arrêt de la multiplication et retour partiel de Marie-Eveline sur l'exploitation avec un agrément Jeunesse et sports pour l'accueil d'enfants à la ferme.
- 2001 - Essais de plusieurs scénarii avec la chambre d'agriculture du Morbihan. Passage intégralement en Porc Label Rouge Fermier d'Argoat.
- 2002 - Construction de 2 bâtiments sur paille de 400 places. Arrêt du façonnage.
- 2003 - Obtention de l'agrément de l'Éducation Nationale pour passer en ferme pédagogique
- 2005 - Début des visites d'élevage.
- 2006 - Création d'une salle d'accueil et début de la vente directe.

La ferme

Signe officiel de qualité

Porc Label Rouge Fermier d'Argoat.

Surface

30 ha dont 12 ha de parcs à truies.

Productions animales

3400 porcs charcutiers et 600 porcelets vendus par an, toutes les 3 semaines

Productions végétales

Céréales : 10 ha - Maïs : 3 ha.

3 ha de saules en taillis à très courte rotation (TTCR).

2 ha de terrains humides inexploitable.

Alimentation

L'aliment porcs est entièrement acheté. Les céréales sont vendues et réincorporées dans l'aliment. Les animaux sont nourris intégralement en soupe.

25 tonnes/semaine.

Bâtiments d'élevage

Truies en plein air. Verraterie et bâtiments d'engraissement sur paille, avec 2,6 m² par porc conformément au cahier des charges.

Main d'oeuvre

4,5 UTH au total sur la ferme dont 1 temps plein pour l'accueil et 3 pour l'atelier porcs.

Cheptel

168 truies naisseur-engraisseur.

Transformation

Vente directe en sous-traitance suite à une demande des visiteurs. Aucun investissement lié à la transformation.

Commercialisation

Les porcs sont commercialisés par l'intermédiaire du groupement.



Pourquoi le Label Rouge Fermier ?

Problématique

« La production de porcs fermiers est cohérente par rapport à l'activité d'accueil à la ferme. Les bâtiments sont facilement visitables et le mode d'élevage est respectueux du bien-être animal. »

Démarche

Les investissements pour cette orientation sont très importants (450 000 € en 2002). C'était l'option la plus coûteuse, mais qui fut bien justifiée auprès des banques. Les investissements tenaient la route uniquement parce qu'il y avait derrière un contrat d'achat de la production. Sans contrat commercial, il est inconcevable d'envisager ce type de conversion. Le choix de la paille est une suite logique du naissance en plein air et un mode d'élevage bien accepté du grand public.

Exemple du Label Rouge Fermier

Principales caractéristiques de la notice technique Porc Fermier Label Rouge

- **Origine des animaux :** porcs d'engraissement à croissance modérée.
- **Logement :**
 - o Cases individuelles interdites (sauf cas thérapeutique) pour les truies et les cochettes pendant une période débutant le 29^e jour après la saillie et s'achevant 7 jours avant la mise bas.
 - o De la naissance au sevrage, la niche ou l'abri doivent être chauffés et/ou paillés et la lumière naturelle.
 - o Litière faite de matière végétale (paille de céréales ou de sciure de bois), déshumidifiée et dépoussiérée.
 - o Surface minimum : 0,40 m² au post-sevrage ; 2,6 m² pour les porcs de plus de 16 semaines.
 - o Séparation des aires fonctionnelles (alimentation, repos et excrétion).
 - o Sol grillagé et caillebotis métallique interdits.
- **Accès au plein air :** accès en permanence à 17 semaines au plus tard.
- **Parcours extérieur :** 83 m² / animal.
- **Alimentation :**
 - o Pour les animaux de plus de 12 semaines : ration composée à 90% de céréales, oléagineux et légumineuses.
 - o Petit lait frais ou reconstitué autorisé.
 - o Aliments médicamenteux interdits.
- **Prophylaxie et soins :**
 - o Castration autorisée avant le 7^e jour suivant la naissance. Après cette date, une anesthésie complétée par une analgésie prolongée doit être réalisée par un vétérinaire.
 - o Épointage des dents des porcelets autorisé dans les 7 premiers jours d'âge.
 - o Pour les porcelets, l'ablation de la queue n'est pas autorisée (sauf prescription vétérinaire).
 - o Sevrage à 28 jours (autorisé à 21 jours en cas de risque important pour la truie).
- **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.
 - o Distance de 200 km ou durée de 6 heures maximum.
 - o Examen visuel à l'abattoir pour vérifier les conditions de transport.
- **Abattage :** A 26 semaines révolues.
 - o Délai chargement des animaux / abattage : 18 heures maximum.
 - o Délai mise à jeun en élevage / l'abattage : 30 heures maximum.
 - o Système de douchage à réception des porcs et avant l'étourdissement.
 - o Délai étourdissement / saignée de l'animal : 30 secondes maximum.

Critères de Labellisation

- o 83 < Poids de carcasse < 110 kg
- o 9 < G2 (épaisseur de gras) < 19 mm
- o 46 mm < M2 (épaisseur de noix de côtelette)
- o 5,5 < pH Ultime < 6,2

Quelques points clés

Intérêts du système de production / commercialisation

La réorganisation de l'exploitation a permis le passage à un système naisseur-engraisseur presque intégral (3400 porcs charcutiers et 600 porcelets vendus).

Le groupement travaille avec un abatteur ayant fait le choix de s'approvisionner en viande sous signe de qualité. Les critères du Label sont contrôlés chaque année par un organisme certificateur et le groupement assure un suivi technico-économique régulier.



Variation des résultats techniques

Les porcs élevés en Label Rouge Fermier ont une croissance plus lente que les porcs standard (GMQ plus faible) car ils sont rationnés.

Intérêts économiques

Le contrat de vente des porcs est une sécurité pour le producteur, le prix ne peut pas descendre sous 1,10 € / kg de carcasse. Il varie entre 1,10 et 1,50 €/kgC

Coût de production en 2001 : estimé à 1,48€/kg de carcasse lors d'une étude prévisionnelle.

Contraintes et difficultés

Ce système est plus exigeant en travail qu'un élevage conventionnel.

Organisation du travail

L'augmentation de la taille de l'exploitation et la diversification des activités a entraîné des coûts de main d'œuvre plus importants, mais également une meilleure organisation du travail, notamment dans la répartition des tâches. Les besoins de main d'œuvre sont passés de 3 temps pleins avant 2001 à 4,5 aujourd'hui.

Réponses aux attentes de la population

Ce mode de production est mieux accueilli par le public que l'élevage conventionnel, précise Jean-Pierre. Les nombreuses visites permettent de donner une place importante à la communication sur la profession et sur les différents gradients de qualité dans la production de viande de porcs avec les consommateurs non initiés mais également aux personnes ayant des responsabilités dans la vie politique.

« Le développement de ce type d'élevage ne pourra se faire que s'il est accompagné d'un financement cohérent. Dans ce cas, les producteurs trouveront les solutions pour répondre à la demande. »

Informations pratiques

Ferme Brénature - Bréna - 56120 Saint-Servant-sur-Oust.
Contact au 02 97 75 60 65 ou duval.brenature@wanadoo.fr.



Fiche réalisée avec la participation de la région Bretagne et des Conseils Généraux des côtes d'Armor et du Finistère

