

Fabriquer l'aliment des porcs à la ferme

Gorre - 29780 Plouhinec

Henri et Catherine Peuziat sont éleveurs de porcs depuis 1973. En Agriculture Biologique depuis 1996, ils fabriquent leur aliment en totalité pour l'engraissement des porcs avec un système simple de broyeur - mélangeur.



Dates clés

- 1973 - Installation en engraissement de porcs charcutiers uniquement.
- 1975 - Création d'un atelier naissance de 52 truies avec engraissement de 10% des porcs. Élevage de 10 vaches allaitantes charolaises arrêté dans les années 1980.
- 1985 - Ouverture d'un atelier de transformation de charcuterie et vente directe. Diminution du nombre de truies faute de temps (20 truies) et passage en naisseur-engraisseur total.
- 1996 - Passage en Agriculture Biologique et arrêt de l'atelier naissance.

La ferme

Signe officiel de qualité

Agriculture Biologique.

Surface

30 ha de SAU environ.

Productions animales

Porcs : 25 tonnes de viande sont transformées chaque année et commercialisées en vente directe.

En année de production normale, 130 à 140 porcs charcutiers sont produits. En 2007, la situation particulière liée à la retraite de Henri les a fait diminuer l'activité à 30 porcs.

Productions végétales

Féverole : 3 ha - Maïs grain : 4 ha.

Mélanges céréaliers : 18 ha (triticale, avoine, orge associés aux petits pois et féveroles).

Betteraves en repiquage pendant quelques années.

Tout est stocké sur la ferme pour l'alimentation des porcs.

Blé noir (5 ha) et seigle panifiable (2,5 ha) pour la première fois cette année : vendus en totalité.

Alimentation

Les porcs sont nourris intégralement avec les céréales récoltées sur la ferme. Les protéines nécessaires sont également produites sur la ferme avec les petits pois et la féverole. Henri achète uniquement un minéral bio incorporé au mélange (1 à 2%).

L'aliment est composé en moyenne de : mélange céréalier (65%), maïs grain (15%), betteraves (10%) et féverole (10%).

Bâtiments d'élevage

Un bâtiment d'engraissement sur litière accumulée de 120 places.

Cheptel

Plus de truies depuis 1996. Tous les porcelets sont achetés à 8 kg à un naisseur-engraisseur bio.

Main d'oeuvre

2 personnes au total.

Henri : 3/4 au laboratoire, 1/4 élevage et cultures.

Catherine : 2/3 au laboratoire (service, caisse et nettoyage)

Transformation

Le laboratoire de transformation permet de fabriquer une gamme de charcuterie diversifiée à partir de recettes traditionnelles.

Commercialisation

Tous les porcs sont transformés et vendus en produits frais et en charcuterie au détail sur la proche région. Henri et Catherine furent les premiers à développer la vente directe



La mise en place de la fabrique d'aliments

Contexte de l'exploitation

Catherine et Henri Peuziat ont toujours fabriqué leur aliment. Les exploitants ayant beaucoup de contact avec leur clientèle, il leur paraît important de pouvoir assurer la qualité de l'alimentation de leurs porcs. Cela rassure les consommateurs sur la viande qu'ils achètent.

Ce choix résulte également d'une question économique. Les charges liées à l'achat d'aliment se répercutent directement sur le salaire des exploitants.

Objectif

La fabrication d'aliment rentrait dans la logique de la ferme : acheter le moins possible à l'extérieur et valoriser les cultures présentes pour contrôler au mieux la qualité de la viande produite.

Démarche

Acheter tout le matériel d'occasion (broyeur, mélangeur, nourrisoupes, ...) sauf la vis achetée neuve et les silos déjà présents sur la ferme. L'aliment fabriqué repose aujourd'hui sur des mélanges céréaliers et protéagineux, élaboré sans jamais faire appel à un nutritionniste pour établir les rations mais en l'adaptant aux performances obtenues.

Fabriquer son aliment

Le système

Fonctionnement

Le grain est stocké dans 4 silos autour du système broyeur-mélangeur. Les quantités de grain nécessaire sont pesées puis amenées au broyeur par une bascule. Une fois broyé, le grain tombe dans un mélangeur sur bascule, puis arrive par une vis sans fin jusqu'aux nourrisoupes. L'aliment est distribué à sec et à volonté.

Caractéristiques

Quantité d'aliment fabriqué

180 kg d'aliment par jour pour 130 à 140 porcs. L'aliment est le même pour les jeunes porcs et pour ceux en fin d'engraissement.

Achats complémentaires

L'aliment 2e âge (8 à 15 kg) est acheté car il est difficile à fabriquer, de même qu'un minéral.

Variation des résultats techniques

L'utilisation de la féverole donne des cochons un peu trop gras. Les durées d'élevage (8 voire 9 mois) et les poids de sortie sont élevés (140-150 kg de carcasse). En donnant du soja, ce problème pourrait être compensé mais ils ne le souhaitent pas.



Quelques points clés

Situation actuelle

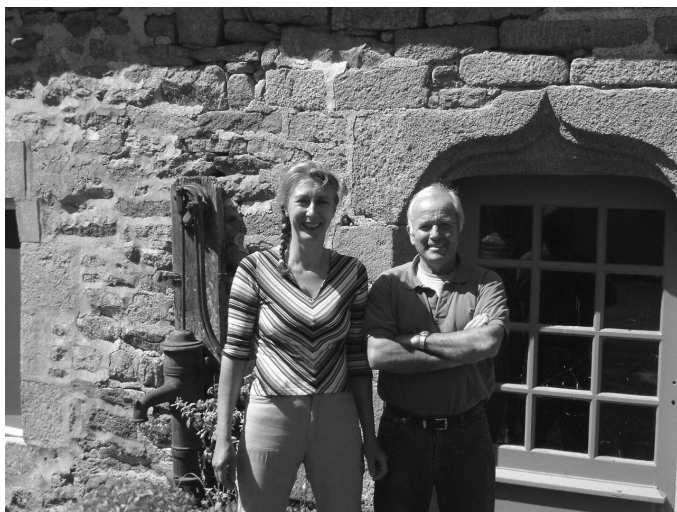
Les Peuziat sont satisfaits de leur mode de production. Ils ont toujours fabriqué leur aliment porcs, partiellement puis entièrement. Lorsqu'ils s'occupaient des truies, un aliment complémentaire protéique était acheté en maternité ainsi que du soja pour les porcs, progressivement remplacé par la féverole.

Ils portent un intérêt particulier à l'incorporation de betteraves dans la ration. Les rendements sont bons et elles améliorent la qualité de la viande et le goût, constate Catherine.

Intérêts du système de fabrication

L'installation est dans l'ensemble de bonne qualité et facile à réparer. Le matériel est simple d'utilisation, ce qui permet à l'exploitant de se faire remplacer sans problème.

La distribution à sec est idéale pour les petites unités. L'aliment arrive sec à l'auge et est distribué avec de l'eau à côté, ce qui permet d'éviter les colmatages.



Informations pratiques

Contact au 02 98 91 32 60.

Vente à la ferme les mardi, mercredi, vendredi et samedi de 10 à 12h et de 17h30 à 19h30.

Intérêts économiques

Le matériel acheté d'occasion fait baisser le coût de l'investissement (7500 € pour l'ensemble au moment de l'achat contre 15 000 à 20 000 € pour un achat en neuf). Les pièces se trouvent encore dans le commerce.

Les besoins énergétiques de la fabrique ainsi que les besoins en main d'œuvre sont relativement faibles. Elle fonctionne en moyenne 30 minutes à 1 h par jour.

Coût de revient de l'aliment : 0,15 €/kg d'aliment jusqu'au début des années 2000. Il est un peu plus cher qu'un aliment acheté. Le coût a été réduit depuis.

Difficultés rencontrées

- Le stockage peut poser des problèmes. Les ventilateurs ne sont pas assez puissants pour assurer un bon refroidissement du grain et des problèmes de conservation sont possibles.
- Le système de mélangeur dégage beaucoup de poussière.
- Seuls 2 distributeurs individuels par case. Cela entraîne des déséquilibres d'ingestion entre les porcs.

Réponse aux attentes de la population

Henri a une quinzaine de panneaux pour expliquer le système de production global à sa clientèle. Le retour est très positif.

Pénibilité du travail

Beaucoup de travaux sont confiés à des entreprises (charruage, semis...), ce qui dégage du temps pour la transformation et la vente directe.

Loisirs

2 à 3 semaines de vacances par an. Jardinage (Catherine) et bricolage (Henri).

Rémunération du travail

Rémunération satisfaisante pour les deux exploitants.

Projets

La construction d'un troisième gîte. L'installation du fils et développement d'une activité d'agrotourisme (ferme auberge, camping à la ferme...) dans les 3-4 années.