

RÉFLEXIONS POUR
UN ELEVAGE DE
**PORC BLANC
DE L'OUEST**
AUTONOME ET ÉCONOME





TABLE DES MATIÈRES

COMMENT CE DOCUMENT A-T-IL ÉTÉ RÉALISÉ ?.....	4
PORC BLANC DE L'OUEST : DE QUOI PARLE-T-ON ?.....	5
POUR COMPRENDRE NOTRE APPROCHE : LES CONCEPTS D'AGRO-ÉCOLOGIE ET DE STRATÉGIES D'ACTIONS.....	8
LES STRATÉGIES D'ACTION.....	10
Maîtriser le coût alimentaire en s'appuyant sur sa ferme et les solidarités.....	11
Développer le pâturage pour les cochons.....	11
Récupérer sur et en-dehors de sa ferme.....	12
Calculer et ajuster les rations.....	13
Acheter groupé.....	13
Optimiser la transformation.....	14
Augmenter la plus-value par l'utilisation du gras.....	14
Augmenter et / ou diversifier la gamme en fonction de la demande.....	15
Savoir vendre son produit.....	16
Savoir parler du produit et conseiller sa préparation.....	16
Se regrouper pour toucher de nouveaux débouchés.....	17
ET ENSUITE ?.....	18
ANNEXE : ÉLÉMENTS POUR LE CALCUL D'UNE RATION FERMIERE.....	19
Données générales sur les besoins alimentaires des porcs.....	19
Méthode de calcul d'une ration alimentaire.....	21
Connaître la composition nutritionnelle des aliments à disposition.....	21
Calculer la composition de la ration.....	22
Exemple #1 de calcul de ration.....	22
En savoir plus.....	23
Exemple #2 de calcul de ration.....	23

COMMENT CE DOCUMENT A-T-IL ÉTÉ RÉALISÉ ?

.....

Ce document a été élaboré par un groupe d'éleveurs de porc Blanc de l'Ouest (PBO) accompagné par le CIVAM du Finistère. Pendant 3 ans, le groupe d'éleveurs a travaillé sur 3 volets : production, transformation et vente en collectif. Financé par la Région Bretagne dans le cadre du projet AEP¹ « Innover pour une filière porcine de race locale, durable et viable économiquement », le travail s'est conduit autour de réunions thématiques, de formations, de partage d'expériences et de construction collective.

Afin de compiler et diffuser ces 3 ans de travail, nous avons souhaité réaliser un document pour accompagner les personnes souhaitant mettre en place un élevage de porcs Blanc de l'Ouest. Nous avons réuni des données, des idées, des pistes de réflexions, en espérant qu'elles puissent nourrir les personnes qui s'interrogent sur cette production.

Ce document ne se substitue pas aux nombreux cahiers techniques sur l'élevage porcin bio ou de plein air. Il ne reprend pas non plus ces informations, déjà abondantes et disponibles. Notre souci majeur est de partager des clés de réflexion pour un élevage PBO durable pour l'éleveur, le cochon et la planète. Chacun doit pouvoir adapter son schéma d'exploitation par rapport à sa situation propre. Pas de recettes donc, plutôt des ingrédients. Chacun concoctera sa sauce.

1 Agriculture écologiquement performante

PORC BLANC DE L'OUEST : DE QUOI PARLE-T-ON ?

.....

D'OÙ VIENT LE PORC BLANC DE L'OUEST ? UN PEU D'HISTOIRE

Le porc Blanc de l'Ouest est une **race locale** présente dans le nord-ouest de la France avec une majorité d'élevages en Bretagne.

L'histoire de la race Blanc de l'Ouest commence en 1958, lors de la fusion entre les races porcines Normande, Craonnaise et Flamande.



Dix ans plus tard, en 1968, apparaît une volonté de disposer d'une race porcine qui soit plus productive. Le porc Blanc de l'Ouest est alors croisé avec une race allemande, Veredelte Landschwein, ce qui entraîne une disparition des caractéristiques propres au porc Blanc de l'Ouest. Dès 1976, l'UPRA² ne reconnaît plus la race porc Blanc de l'Ouest.

² UPRA : Unité pour la race. Il s'agit de l'organisme de sélection chargé de définir les normes attendues de la race, de fixer les objectifs de production et de certifier l'appartenance de chaque animal à la



Le porc Blanc de l'Ouest se démarque par sa rusticité

Mais face à la constatation de cette disparition progressive, un groupe d'éleveurs décide de stopper la sélection du porc Blanc de l'Ouest par croisements. Ils contribuent ainsi à la sauvegarde de la race.

Face à la persistance des élevages de porcs Blanc de l'Ouest, portée par des éleveurs convaincus, le Ministère de l'Agriculture s'intéresse de plus près à cette race. En 1981, il demande un recensement de la population et en 1982, il propose un plan de conservation de la race.

Le syndicat d'éleveurs du porc Blanc de l'Ouest (PBO) est créé en 1994 et le LIGERAL³, animé par l'IFIP⁴, est créé en 1996 pour gérer la reproduction dans les élevages en veillant à conserver la diversité génétique.

Enfin, le Ministère de l'Agriculture reconnaît officiellement la race PBO en 1998.

Aujourd'hui, les effectifs de PBO restent très réduits et la race est proche de l'extinction. Il est clair que la sauvegarde de la race passe d'abord par la possibilité de redonner une réalité économique à cet élevage.

LES CARACTÉRISTIQUES PROPRES À LA RACE BLANC DE L'OUEST

C'est un porc à croissance lente, sa caractéristique principale est donc la durée d'engraissement.

Avec **8 mois d'engraissement minimum**, le temps de nourrissage est plus long que pour un porc de race plus classique. Ainsi, **l'âge d'abattage est de 10 mois minimum** et va souvent jusqu'à 12 mois. Le poids atteint est très variable suivant les conditions d'engraissement, il est d'environ 100/110 kg de poids vif.

Cette race porcine locale se démarque par sa **rusticité** qui lui confère **une bonne résistance en plein air** même si l'on constate une légère perte de gain moyen quotidien par rapport à l'élevage en intérieur. Ainsi, cette race permet la valorisation des espaces tels que les bois, friches, prairies et autres espaces extérieurs disponibles.

La productivité des truies est de **7 porcelets nés en moyenne**. Elle peut atteindre sans difficultés les 10 porcelets suivant l'état des truies. Les truies ont **de bonnes qualités maternelles**.

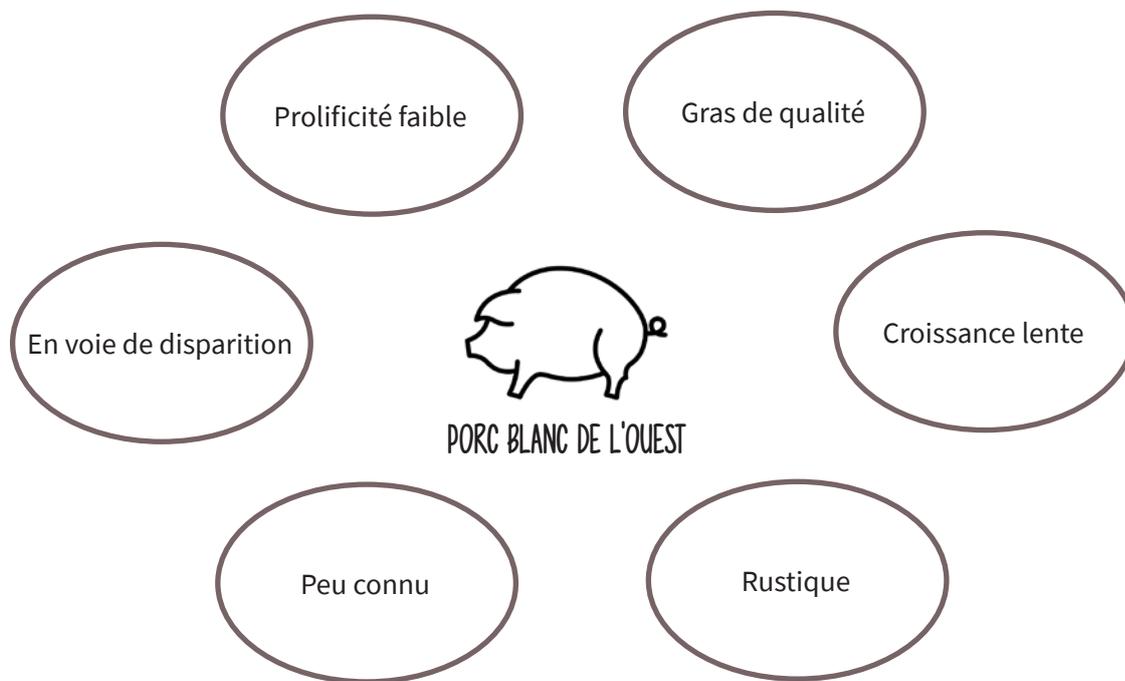
Le porc Blanc de l'Ouest se démarque des autres races locales par sa meilleure efficacité alimentaire, ce qui s'explique par la période d'amélioration génétique des années 70.

Comme les autres races locales porcines françaises, la teneur en lipides totaux est plus importante dans le porc Blanc de l'Ouest que sur un porc classique. La particularité réside dans la capacité du porc Blanc de l'Ouest à stocker **du gras dense et de bonne qualité autour des pièces musculaires**. Cette bonne cohésion des tissus gras donne une qualité particulière aux produits carnés de type charcuterie. De plus, ce taux de gras supérieur permet à la viande d'être particu-

race.

- 3 LIGERAL : Association des livres généalogiques des races locales de porc. L'objectif est de développer la diversité génétique intra-race dans les races de porcs en limitant au maximum la consanguinité. La gestion du programme de gestion génétique est assurée par l'IFIP.
- 4 IFIP : Institut de la filière porcine. L'organisme a pour mission d'accompagner les organisations professionnelles de la filière porcine.

lièrement tendre. En comparaison, la viande de porc Large White est plus ferme et moins grasse. Cependant, d'après les analyses effectuées, la qualité du gras de porc Blanc de l'Ouest semble meilleure grâce à un meilleur équilibre oméga 6/oméga 3 et la présence d'acides gras insaturés plus important.



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DU PORC BLANC DE L'OUEST



Le porc Blanc de l'Ouest a une prolificité faible

POUR COMPRENDRE NOTRE APPROCHE : LES CONCEPTS D'AGRO-ÉCOLOGIE ET DE STRATÉGIES D' ACTIONS



Avec ces caractéristiques, la race PBO n'a pas de place dans un système de production industrielle qui recherche une viande maigre, une prolificité forte ou encore une croissance rapide. Ce serait une erreur de vouloir faire du PBO dans une logique de production industrielle.

Les références techniques classiquement utilisés dans des systèmes de production industrielle (prolificité, croissance...) ne sont pas des repères intéressants pour le PBO. D'ailleurs, un indicateur comme le GMQ (Gain Moyen Quotidien) a contribué à faire disparaître le PBO. Le modèle économique du PBO ne se construit pas sur ces indicateurs techniques, mais sur une cohérence plus globale du système de production, de transformation et de commercialisation.

L'élevage de PBO implique donc de réfléchir à un système de production visant à tirer profit des caractéristiques propres à la race. C'est le PBO, par ses caractéristiques, qui va définir la marche à suivre tant au cours de son élevage que dans sa transformation et sa valorisation.

Suivant cette logique, il apparaît fondamental d'avoir une approche globale du système. Au sens où l'entend l'agronome P. BARET, nous nous positionons donc dans une vision de « l'innovation agro-écologique » et non dans une vision de « l'innovation dite classique ». Le tableau ci-dessous résume ces visions de manière théorique.

	PRODUCTION CLASSIQUE »	PRODUCTION AGRO-ÉCOLOGIQUE
<i>But/ objectif</i>	Hausse de la productivité, grâce au rendement	Revenu, bien-être, durabilité
<i>Echelle</i>	Parcellaire (gain à la parcelle, à l'animal)	Ferme (système ferme/système alimentaire) et territoire
<i>Logique</i>	Maximisation	Optimisation
<i>Moyens</i>	Génétique/machines/intrants	Solutions systémiques Autonomie décisionnelle
<i>Diffusion</i>	Recherche par les « experts/chercheurs » vers la base	Recherche par les agriculteurs

Pour ce qui nous concerne, nous avons transposé ce tableau à la production porcine. Évidemment, ceci ne constitue qu'un cadre théorique vers lequel nous voulons tendre :

	LOGIQUE DE PRODUCTION CLASSIQUE PORC INDUSTRIEL	LOGIQUE DE PRODUCTION PORC BLANC DE L'OUEST
<i>But/objectif</i>	Augmentation de la production au service des filières/groupements	Revenu du paysan, cohérence avec ses valeurs, vivabilité de la ferme
<i>Echelle de recherche</i>	Travail sur le rendement de l'animal, exemple : le GMQ (Gain moyen quotidien) des cochons, par un calcul strict des rations	Travail sur les ressources de la ferme et de son territoire. Recherche d'une alimentation « sur pied » diversifiée
<i>Logique</i>	Produire une quantité importante sur un minimum d'espace pour compenser une marge faible à l'animal	Produire un nombre de cochon adapté aux ressources de la ferme et du territoire et chercher une marge forte à l'animal
<i>Moyens</i>	Concentration (caillebotis), insémination, investissements (bâtiments, système d'alimentation), alimentation Soja importée (absence de maîtrise des prix).	<p>Système tendant vers l'économie de moyens et l'autonomie alimentaire, commerciale et décisionnelle en lien avec le territoire.</p> <p>Recherche d'une valeur ajoutée forte par la transformation, la maîtrise des débouchés.et des prix</p>
<i>Diffusion des recherches, des techniques...</i>	Lien descendant : information et conseils techniques allant du groupement de producteurs aux producteurs	Lien horizontal entre producteurs : échange de pratiques et d'expériences

Conséquence de cette vision de l'agro-écologie, le deuxième concept important de notre démarche est d'élaborer des stratégies d'actions, et non des références ou conseils techniques. Cela part du principe qu'il faut prendre en compte les contraintes dans lesquelles on se trouve et trouver les marges de manœuvres possibles en fonction de nos ressources.

C'est cet ensemble d'actions concrètes et cohérentes qui prennent en compte la situation de l'éleveur (les risques et les opportunités), les enjeux (ce qu'il a à gagner ou à perdre dans cette situation) et ses ressources propres (ses atouts pour influencer sur la situation). Ce raisonnement permet de préserver son autonomie (sa marge de manœuvre) et de la développer.

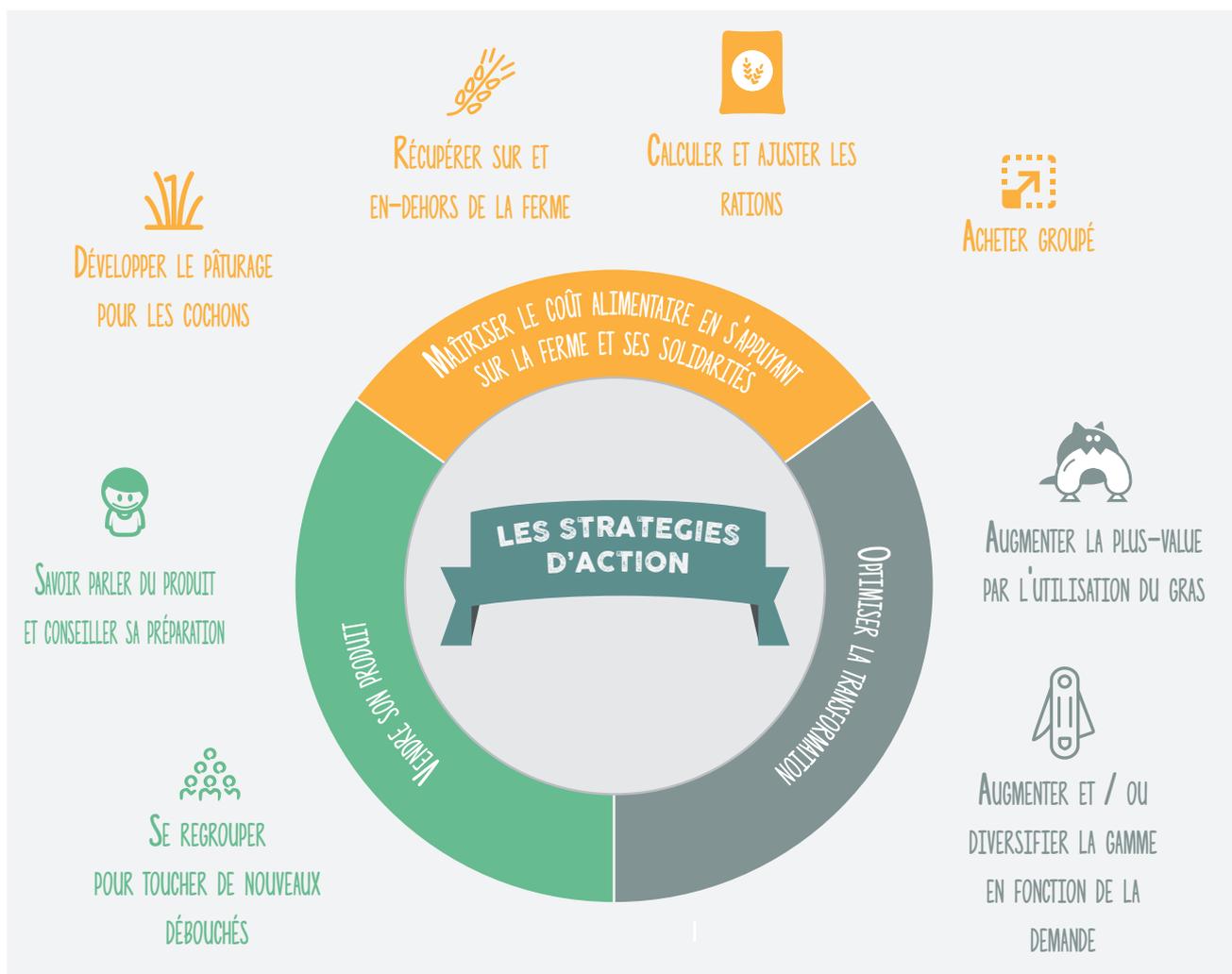
LES STRATÉGIES D'ACTION

Issues des différentes expérimentations du groupe d'éleveurs, nous proposons ici plusieurs stratégies à mettre en place sur les élevages, individuellement ou collectivement.

La mise en place de ces stratégies doit prendre en compte les caractéristiques de la ferme, les compétences de l'éleveur et les problématiques de l'élevage. Elles sont donc à envisager comme un bouquet de solutions et de réflexions, à mélanger à sa guise.

Chaque stratégie est présentée en trois temps :

- explication et intérêt
- compétences nécessaires
- conditions de mises en œuvre.



MAÎTRISER LE COÛT ALIMENTAIRE EN S'APPUYANT SUR SA FERME ET LES SOLIDARITÉS

La maîtrise ou la baisse du coût alimentaire est une priorité pour l'élevage d'une race à croissance lente. Plusieurs options permettent de baisser ce coût, il faut avant tout que ces options soient cohérentes avec les caractéristiques des bâtiments, des terres, de la charge de travail et des ressources extérieures possibles. Ces options peuvent être cumulées, mixées...

Le coût de l'alimentation en agriculture biologique représente une part importante du coût de production d'un PBO. Alimentation chère et durée d'engraissement longue constitue la « double peine » de l'élevage de PBO. Selon les systèmes et pour un cochon de 100 kg de carcasse, le coût alimentaire est de 240 euros à plus de 300 euros environ par cochon.

A noter que la maîtrise du sevrage est aussi importante, bonne laitière la truie allaite largement ses porcelets. Il vaut mieux privilégier une lactation longue (6-8 semaines) avec une alimentation riche et conséquente et ne pas viser 2,5 mises bas par an.



DÉVELOPPER LE PÂTURAGE POUR LES COCHONS

Le pâturage peut représenter jusqu'à 30 % de la ration du cochon. Il participe à la satiété des animaux et les rend moins agressifs lors de la distribution des repas. Pâture présente aussi un intérêt gustatif pour la viande, les observations montrent une viande à la couleur plus rouge/rosé et au goût plus prononcé.

COMPÉTENCES

- Connaître son sol et ses pâturages
- Organiser et adapter son outils et sa logistique au pâturage : alimentation en céréales et eau, cabanes mobiles...
- Savoir gérer des pâturages et observer la pousse pour l'avancée du fil/changement de parc.

CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE

La mise en œuvre d'un système pâturant n'est pas aisé. Elle pose en premier lieu la question de la concurrence fourragère avec les autres cheptels s'il y en a et du maintien des parcelles en bon état. Il est évident que le pâturage sera plus aisé sur des terres portantes et séchantes, mais il nécessite, quelques soient les caractéristiques du sol, un suivi important de la pousse et une rotation suffisante. En effet, l'appétence de l'herbe est déterminante, elle va en grande partie conditionner le comportement pâturant et donc la réussite de la démarche. Il faut tendre vers des pâtures com-

plexes (graminées, légumineuses, tubercules) de longue durée pour donner aux porcs une alimentation sur pieds.

Les questions logistiques doivent aussi être pleinement intégrées à la réflexion. Un système bien pensé, avec un accès facile aux auges pour la distribution de céréales et d'eau tout en permettant l'avancement des fils et le déplacement des parcs sera plus facile à mettre en place s'il est anticipé. Ces conditions matérielles sont aussi importantes pour la réussite de la démarche, car un mauvais aménagement augmentera la pénibilité et le temps de travail de l'éleveur. En élevage plein air, la logistique est une question primordiale. Elle va grandement influencer sur la vie de la ferme, un minimum d'investissements est nécessaire pour apporter du confort à l'éleveur mais aussi aux porcs (éviter le gaspillage, la concurrence et sécuriser les porcs par des grillages).

POUR ALLER PLUS LOIN

<https://www.ifip.asso.fr/sites/default/files/pdf-documentations/tp2004n5maupertuis.pdf>

http://www.organicresearchcentre.com/manage/authincludes/article_uploads/AA125-_jurjanz_roinsard.pdf

<https://www.yumpu.com/fr/document/view/25040914/considérations-sur-la-production-de-porc-biologique-centre-d->

<http://eap.mcgill.ca/agrobio/ab370-06.htm>



RÉCUPÉRER SUR ET EN-DEHORS DE SA FERME

Le cochon est un omnivore et cette qualité peut être utilisée en valorisant de nombreuses ressources présentes sur la ferme ou en dehors. Élargir les possibilités de récupération d'aliments variés est une solution pour la réduction du coût alimentaire.

Historiquement, l'élevage de PBO est un élevage autonome issu d'une agriculture en polyculture-élevage qui permettait de nourrir les cochons avec les productions de la ferme et ses déchets (lait écrémé, pomme de terre, son, topinambour..).

COMPÉTENCES

- Identifier les ressources de la ferme valorisables par les cochons : bois, pâture, petit lait, œufs, déchets légumes, foin...
- Organiser les bâtiments ou le matériel pour permettre la récupération et l'alimentation des cochons
- Identifier les ressources valorisables à l'extérieur de la ferme : fermes voisines, meunerie, artisans ...et prendre en compte les distances pour identifier des tournées cohérentes.
- Connaître les propriétés des produits et les limites d'incorporation

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

La récupération est une solution qui peut être facilement mise en place, notamment à l'échelle de la ferme.

Cela nécessite un peu de créativité : par exemple un producteur de pomme de terre a conçu un four à bois transportable sur la fourche d'un tracteur, lui permettant de cuire facilement les pommes de terre délaissés. De même, le porc est un omnivore, il ne faut pas oublier que beaucoup de productions peuvent être facilement réalisables sur la ferme : betteraves, choux, radis japonais, topinambour...

Au delà de la ferme, la récupération de ressources peut s'envisager avec des fermes voisines ou en profitant des trajets et tournées des marchés, livraisons, etc.

L'une des difficultés observée peut être l'irrégularité des approvisionnements qui complique alors l'élaboration des rations.

La récupération de ressources externes peut également mettre en défaut l'utilisation du label AB qui indique que 100 % de l'aliment doit être certifié AB. Il faut donc être vigilant à ce critère pour les élevages labellisés AB.

Dans le cas où l'on souhaite donner une part importante à la récupération de ressources, il est important de connaître les limites d'incorporation des aliments afin d'ajuster au mieux les rations. Par exemple, jusqu'à 25 % de la ration peut être composée par le petit lait, au-delà la qualité de la viande et le croissance du cochon s'en trouvent altérées.

POUR ALLER PLUS LOIN

Limites d'incorporation : <http://www.itab.asso.fr/downloads/porc-bio/cahier-porc-0.pdf>



CALCULER ET AJUSTER LES RATIONS

Le calcul des rations et leur ajustement n'est pas systématiquement réalisé, pourtant des progrès importants peuvent être accomplis. Il ne s'agit pas ici de réaliser des calculs de rations très précises : la valorisation ne se trouve pas là pour les petits élevages. Il s'agit plutôt de se munir de méthodes pour avoir des repères afin d'éviter le gaspillage des ressources, de favoriser la croissance de l'animal sans altérer la qualité de sa viande.

COMPÉTENCES

- Connaître le calcul d'une ration par méthode simple
- Organiser un système simple et reproductible de calcul des rations sur la ferme.

MISE EN PLACE

Ce travail est indispensable aux paysans en FAF, mais il est également utile pour les personnes qui souhaitent diversifier l'aliment avec des ressources à récupérer sur la ferme ou l'extérieur.

Il est préconisé de réitérer les calculs lors des livraisons de grains et de changement dans l'alimentation.

POUR ALLER PLUS LOIN

Annexe 1 : Méthode de calcul et limites d'incorporation.



ACHETER GROUPE

L'achat groupé de céréales à la récolte, peut permettre des économies non négligeables. Une différence de près de 30 % a pu être observée en comparaison des aliments du marché.

COMPÉTENCES

- Adapter sa capacité de stockage si nécessaire
- S'organiser en réseau
- Anticiper les besoins et les commandes.

MISE EN OEUVRE / RESULTATS

Facile à mettre en place, l'achat groupé ne nécessite rien de particulier si ce n'est du réseau et de l'anticipation.

Il implique également une capacité de stockage importante, une mélangeuse et un moulin.

Bien que la constitution d'un réseau céréalier-porcher semble parfois difficile à mettre en place, les éleveurs de porc doivent s'obliger à construire ce réseau car il est source de revenus conséquents. Sur chaque territoire, il y a des céréaliers qui rentrent dans une forme d'autonomie territoriale pour l'élevage de porc. La difficulté est augmentée dans l'élevage AB par un manque de céréalier sur certains territoires et l'augmentation des distances.

OPTIMISER LA TRANSFORMATION

Le PBO est le porc charcutier par excellence, il porte la graisse nécessaire pour réaliser toutes les charcuteries possibles. C'est un atout certain quant à la qualité des produits mais aussi dans sa traçabilité.

AUGMENTER LA PLUS-VALUE PAR L'UTILISATION DU GRAS



Le porc Blanc de l'Ouest a la caractéristique d'être particulièrement gras. L'utilisation et la valorisation de celui-ci est une clé de la réussite de l'élevage.

Avec ces caractéristiques, les charcuteries cuites sont à privilégier. L'objectif étant également de limiter la vente de viande « fraîche » pour maximiser les recettes transformées permettant de valoriser le gras. Saucisses, andouille de lard cuit, graisse salée, cuisson des rillettes, boudin ou pâtée sont autant de possibilités à exploiter pour valoriser le gras.

La totalité du gras dorsal peut ainsi être récupérée, seul le gras de mouille est jeté.

COMPÉTENCES

- Savoir-faire charcutiers : charcuteries cuites.
- Observer et adapter son offre à la demande de la clientèle.

MISE EN OEUVRE

Pour un éleveur transformateur en place, la mise en œuvre est essentiellement liée à la montée en compétences charcutières et surtout au test des produits.

Pour ceux qui font appel à un prestataire de services en boucherie charcuterie, il leur est souvent très difficile de valoriser le gras de PBO. La réaction la plus fréquente est de jeter le gras et de chercher une viande maigre. Les artisans n'ont pas beaucoup l'habitude de travailler avec ce type de cochons et de valoriser le gras. Le test par soi-même et une bonne connaissance de la transformation paraît donc indispensable pour faire passer le message...





AUGMENTER ET / OU DIVERSIFIER LA GAMME EN FONCTION DE LA DEMANDE

En dehors de la valorisation du gras, il est intéressant d'optimiser la gamme de produit. Avec notamment des produits à forte valeur ajoutée tels que le jambon blanc, le bacon, la poitrine fumée ou d'autres salaisons. Les salaisons sont particulièrement adaptées sur ce genre de races.

COMPÉTENCES

- Acquérir de nouvelles compétences de transformation
- Observer la demande des clients et s'adapter à celle-ci.

MISE EN ŒUVRE

Outre les compétences, certains investissements, tel un fumoir, peut permettre d'augmenter la gamme de manière importante.

Réalisé en autoconstruction, le budget peut être assez faible. Privilégiez un fumoir de haute taille (espace entre les viandes et le feu important) pour une fumaison douce et lente. Il est également important d'ajuster la découpe, les quantités et la présentation des morceaux. Par exemple, lors d'une présentation sous vide, la découpe et les quantités emballées doivent être adaptées au type de clientèle (familles, personnes seules, occasionnels, réguliers...). L'expérience de terrain montre que cette donnée qui semble évidente ne l'est pas toujours... Aussi, la présentation des morceaux est importante dans la mesure où le gras n'est pas vendeur.

Dans la pratique, des éleveurs ont réussi à augmenter la valorisation de 1.2 euros par kilo de carcasse par la simple diversification de la gamme.



SAVOIR VENDRE SON PRODUIT

La capacité à « vendre » et parler de son produit paraît indispensable pour écouler sa production. Pour le consommateur (qu'il soit simple citoyen ou professionnel de la distribution ou de la restauration), la découverte de ce nouveau produit, à l'aspect gras et au prix souvent plus élevé que le cochon industriel ou sur paille nécessite un peu d'explications. Après avoir travaillé sur les comptabilités de chacun, le groupe a construit un prix en prenant en compte les coûts variables et les coûts fixes, l'abattage et une rémunération pour le paysan. Ce prix est de 6.65 €/kg carcasse. Plus que pour d'autres productions, le travail de pédagogie du produit et de ses spécificités permet de déclencher l'achat. Sans cela, l'expérience montre qu'il peut être très difficile d'écouler du PBO...

Peut être manque-t-il également un produit de renom pour dynamiser son élevage. Les produits existent mais ils ne sont pas (encore?) reconnus par un signe d'excellence du type AOP, IGP...

SAVOIR PARLER DU PRODUIT ET CONSEILLER SA PRÉPARATION



Dans le cas du PBO, il paraît absolument indispensable de « savoir vendre » son produit.

La race étant peu connue et le prix souvent élevé, l'éleveur doit pouvoir expliquer et valoriser la différence entre son produit et les autres. Il est également nécessaire d'expliquer le mode de préparation adéquat pour les produits. En effet, une cuisson non adaptée peut fortement altérer les qualités gustatives de la viande. Les cuissons à privilégier sont les cuissons à basses températures, cuissons lentes à feu faible qui vont permettre de confire la viande. Ceci va sublimer le persillé de la viande et affirmer tout son caractère.

COMPÉTENCES

- Connaissances historiques du porc Blanc de l'Ouest
- Connaître et expérimenter les cuissons à basses températures et cuissons lentes.
- Connaître des recettes

MISE EN OEUVRE

Se documenter, tester soi-même, échanger avec les clients mais également des professionnels des métiers de bouche peut être intéressant pour affiner ses connaissances.

Le PBO est un porc fermier et il est cohérent que sa transformation se réalise dans ce cadre, c'est à dire en charcuteries « sel et poivre », sans sel nitrité ni polyphosphates.



SE REGROUPER POUR TOUCHER DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS

Afin de trouver de nouveaux débouchés ou de valoriser des carcasses non transformées, la vente en collectif peut être particulièrement intéressante. Le regroupement entre producteurs de PBO, a été testé pour toucher des restaurateurs, des grossistes, des bouchers voire les petites et moyennes surfaces.

COMPÉTENCES

- Communiquer et s'accorder sur des objectifs communs en prenant en compte les besoins et possibilités de chacun.
- S'organiser des plannings de production et d'approvisionnement entre producteurs.
- Entretenir de bonnes relations durablement en prenant en compte les impératifs des clients (organisation, qualité, régularité des approvisionnements, formats des pièces de viandes).
- S'accorder sur un prix commun.

MISE EN OEUVRE

Une proximité géographique entre les producteurs est plus favorable pour ce genre d'initiatives. Cependant, l'éloignement n'est pas forcément handicapant si les fermes se trouvent sur un itinéraire de livraison.

Une difficulté peut être la régularité de l'approvisionnement, souvent demandé pour ces débouchés.

Les différents intermédiaires de ventes (bouchers, restaurateurs, magasin..) n'ont pas tous les mêmes attentes : carcasses entières ou pièces débités, approvisionnement régulier ou occasionnels, jour de livraison dans la semaine...). Il est indispensable de prendre ces facteurs en compte pour que l'offre soit adaptée à la demande.

La livraison est quasiment indispensable et implique donc de prendre en compte ce coût supplémentaire ainsi que toutes les problématiques logistiques (transport froid, itinéraires...)



ET ENSUITE ?

Démarrée vers 1850 dans les abattoirs de Chicago, l'industrialisation de la production de viande ne s'est jamais ralentie. Génératrice d'une économie poussée aux extrêmes, avec emplois et sécurité alimentaire comme étendard, il était impensable d'imaginer un autre modèle sous peine de se voir taxer de nostalgiques, d'inconscients ou pire d'incompétents.

Avec la prise en compte des problèmes économiques et écologiques certains réseaux agricoles et leurs agriculteurs ont commencé à réfléchir à l'acte de production agricole comme n'étant pas seulement une finalité mais une globalité - pas simplement une fatalité mais plutôt l'émergence d'une autre agriculture. De l'argent public a soutenu la production d'un «mineral agricole» pendant des années, cet argent peut soutenir l'avènement d'une agriculture compatible avec les demandes de la société. Donnons du temps au temps et sortons du « idéologie industrielle ».

Ces trois années de travail sur élevage et commercialisation du porc Blanc de l'Ouest dans le cadre d'une micro-filière nous ont permis d'exister en tant que collectif d'éleveurs aux pratiques diverses mais complémentaires et transversales. Notre réflexion ne s'est pas arrêtée au GMQ, on faisait fausse route avec un indice industriel qui n'est pas pertinent pour un élevage en lien au sol. C'est le modèle et le contexte de nos fermes, leurs dimensions, leurs situations, leurs origines et leurs territorialités qui définissent nos pratiques d'élevages. Les formes sont diverses et la communauté des idées se situent sur deux axes : économie et autonomie, ou plus trivialement : plus-value, revenu et lien au sol. Le Système de Production Économe et Autonome (SPEA) est bien connu chez les laitiers, en porc l'approche est plus délicate et totalement incompatible avec l'élevage hors-sol.

Grâce à cet AEP nous avons pu mesurer le chemin qui nous reste à parcourir, les pistes sont nombreuses et variées et c'est tant mieux car les solutions sont locales et donc multiples mais aussi transversales. Le travail continue, suite à l'AEP un groupe de travail s'est formé autour de l'idée d'un porc autonome et économe. Assez de temps perdu...

ANNEXE : ÉLÉMENTS POUR LE CALCUL D'UNE RATION FERMIÈRE

.....

DONNÉES GÉNÉRALES SUR LES BESOINS ALIMENTAIRES DES PORCS

Ces éléments de calcul constituent une aide pour réaliser une ration équilibrée, c'est un calcul grossier car la marge de gain n'est pas essentiellement là comme nous l'avons vu.

Les éléments à maîtriser dans la ration :

- La part d'énergie
- La part des **protéines brutes** (ou matières azotées totales) dont :
 - La lysine⁵, premier acide aminé⁶ limitant dans la ration
 - La méthionine et la cystéine, le tryptophane et la thréonine, autres acides aminés limitants et indispensables à la construction des protéines
- La part des minéraux et des vitamines
- La quantité d'**eau** mise à disposition

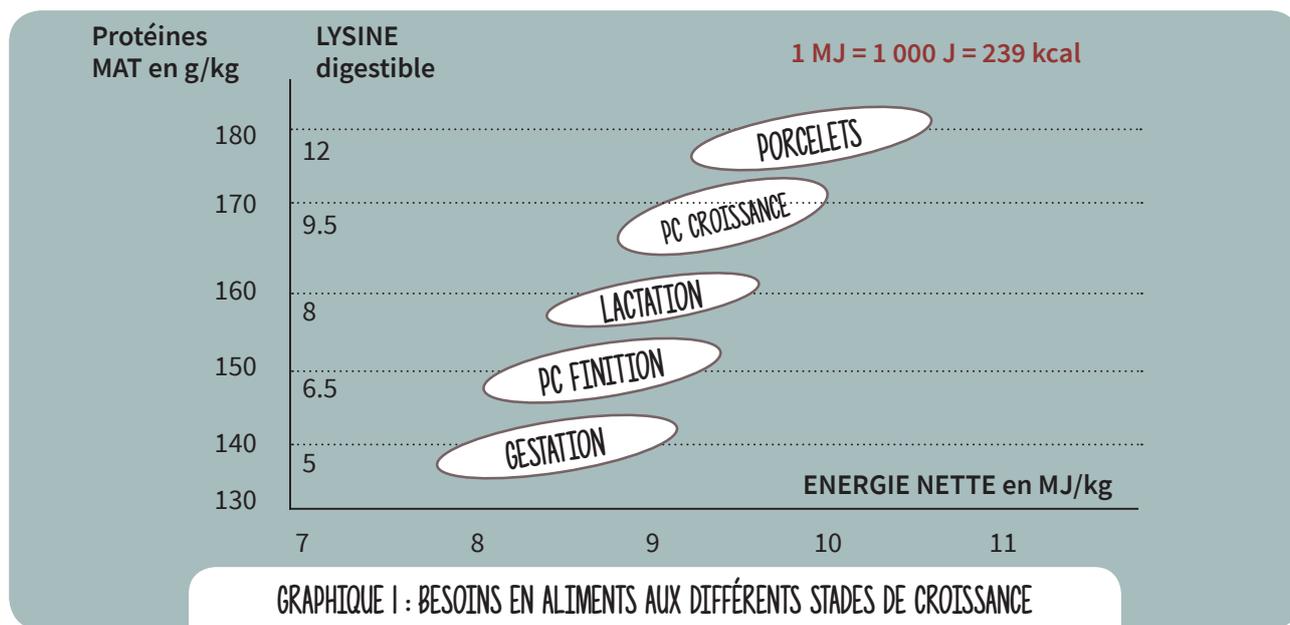


⁵ Lysine, méthionine, cystéine, tryptophane et thréonine : acides aminés essentiels devant être apportés dans l'alimentation dans des proportions adéquates pour pouvoir être correctement valorisés

⁶ Acide aminé essentiel : molécule qui doit être apportée par l'alimentation pour permettre la formation des protéines

PROTÉINES ET ÉNERGIE

A chaque stade physiologique correspondent des besoins optimaux en **protéines** et en **énergie**.



STADE	EN MJ/kg	MAT %	Lysine dig g/kg	Lysine tot g/kg	CB %
Porcelets 1 ^{er} âge	9.5 à 10.5	18 à 20	11.5 à 12.5	13 à 14	3 à 4
Porcelets 2 ^{ème} âge	9 à 10	17 à 19	10 à 11	11 à 12	3 à 4
Porc croissance	9 à 10	15 à 17	7 à 8	8 à 9	4 à 6
Porc finition	8.5 à 9.5	14 à 16	6 à 7	7 à 8	4 à 6
Porcs lourds	8 à 9.5	14 à 15	5 à 6	6 à 7	5 à 7
Gestation	8 à 9.5	13 à 15	5 à 6	6 à 7	5 à 8
Lactation	+ de 9	15 à 16	7 à 8	8 à 9	4 à 6

MJ : Mégajoule - MAT : Matière azotée totale- CB : Cellulose brute

FIGURE I : BESOINS NUTRITIONNELS DU PORC À DIFFÉRENTS STADES, SOURCE ITAB

EAU

Porc sevré	3 à 3.5 L
Porc charcutier	2.2 à 2.5 L
Verrat	2 à 2.5 L
Truie	5 à 5.5 L

LES BESOINS JOURNALIERS EN EAU
(PAR KG DE MS INGÉRÉE),
SOURCE AGROBIO 47

VITAMINES ET MINÉRAUX

Les besoins en minéraux et en vitamines : ils doivent intervenir pour 3 % de la ration totale.

Le complément alimentaire utilisé pour les bovins convient très bien aux porcs, il peut être utilisé à la place du complément porcin, car moins cher.

MÉTHODE DE CALCUL D'UNE RATION ALIMENTAIRE

Connaître la composition nutritionnelle des aliments à disposition

Aliments apportant exclusivement de l'énergie : céréales, huiles, graisses, mélasses, manioc...
 Aliments protéiques : farine de poisson, tourteaux de soja, colza et tournesol
 Aliments mixtes : protéagineux, graines d'oléagineux, issues (remoulages, sons)

La composition des aliments permet de les identifier comme plutôt énergétiques ou plutôt riches en protéines (MAT) ou encore riches en énergie et en protéines.

VALEURS NUTRITIVES ET LIMITES D'INCORPORATION

Matières premières	Matière sèche (%)	Energie Nette (MJ/KG)	MAT (%)	Cellulose Brute (%)	Lysine Totale (%)	Limites d'incorporation
Blé	86	10,6	9,5	2,7	0,23	Porcelets : NL Porcs et truies : NL
Triticale	86	10,5	9,8	2,9	0,32	Porcelets : NL Porcs et truies : NL
Orge	86	9,9	9,2	4,6	0,27	Porcelets : 40 % Porcs et truies : NL
Avoine	86	7,6	8,5	14,1	0,26	Porcelets : 10 % Porcs et truies : 15 %
Pois	87	9,7	19,7	5,6	1,4	Porcelets : 30 % Porcs et truies : NL
Féverole	87	8,7	24,8	9	1,5	Porcelets et truies : 15 % Porcs 20 %
Lupin	87	7,9	30,7	12	1,3	Porcelets : 5 % Porcs et truies : 10 %
Graine de tournesol	86	14,3	14	13,1	0,6	Porcelets : 7 % Porcs et truies : 5 %
Tourteau de chanvre	90	6,5	26,7	29,5	1,1	Porcelets : 5 % Porcs et truies:10 %
Concentré protéique luzerne	92	9	47,8	2,6	2,4	Porcelets : 15 % Porcs et truies : 20 %
Levures de brasserie	93	9,1	46,5	1,9	2,9	Porcelets : NL Porcs et truies : NL

Source document Itab asso : <http://www.itab.asso.fr/downloads/porc-bio/cahier-porc-0.pdf>

LE PETIT LAIT

Composition en g/L	Lactosérum doux	Lactosérum acide
Matière sèche	55 à 75	50 à 65
Lactose	40 à 50	40 à 50
Matière grasse	0 à 5	0 à 2
Total protéines	9 à 11	7 à 10
Matières minérale	4 à 6	6 à 8
Acide Lactique	0 à 0,3	7 à 8
Limite d'incorporation L/jour	8 à 12 l	8 à 12 l

QUELQUES ALIMENTS GROSSIERS

Quelques aliments grossiers	Matière sèche (%)	Equivalent 1kg céréales	Limite d'incorporation journalière
Pommes de terres cuites	24,00%	4 kg	2 à 4
Topinambour betteraves	15 à 20	5 kg	
Pommes courges melons tomates	10 à 15		2 à 3
Châtaignes glands		1,5	

AUTRES VALEURS NUTRITIVES D'ALIMENTS

<http://www.omafra.gov.on.ca/french/livestock/swine/facts/03-004.htm>

Attention, la composition en MAT des aliments peut varier suivant le lieu de récolte ou les variétés. Il faut les connaître de manière assez précise les taux de MAT, on peut pour cela faire une analyse.

Calculer la composition de la ration

EXEMPLE #1 DE CALCUL DE RATION

Généralement, le mélange utilisé pour alimenter les porcs est composé de 60 % de triticales et 40 % de pois. Exemple avec un triticales à 10 % de MAT et un pois à 20 % de MAT:

➔ $(60 \% \times 10 \%) + (40 \% \times 20 \%) = 14 \%$ de MAT : ce mélange correspond à des porcs en finition ou des truies, par contre, le taux protéique est trop bas pour convenir à des porcs en croissance.

Pour remonter le taux de MAT, on peut ajouter des pommes de terre à 16 % de MAT ou du son à 15 % de MAT.

Inconvénient : le mélange est déjà fait au semis ce qui ne permet pas de réajuster les taux de chaque aliment.



EXEMPLE #2 DE CALCUL DE RATION

Mes ressources

- Son à 15 % de MAT et 7 MJ/kg d'EN à volonté
- Pois à 20 % de MAT et 10 MJ/kg d'EN acheté
- Triticale à 10 % de MAT et 10 MJ/kg d'EN acheté

La composition à atteindre

Pour un porc en finition : 16 % de MAT et 9 MJ/Kg d'EN

Réflexion

Si je veux privilégier les aliments à volonté, non achetés, de manière à économiser le plus possible, je choisis le son comme aliment de base de la ration.

Arbitrairement, je calcule la MAT pour un mélange de :

- 70 % de son à 15 % de MAT
 - 30 % de pois à 20 % de MAT
- ➔ $(70 \% \times 15 \%) + (30 \% \times 20 \%) = 16.5 \%$ de MAT dans le mélange.

Le taux de MAT est satisfaisant malgré un léger excès.

L'énergie est-elle suffisante ?

L'énergie nette fournie est de 8, c'est insuffisant. Il faut modifier la ration.

- Ajouter un aliment qui soit riche en énergie tout en ne déséquilibrant pas le taux de MAT.
 - Ajouter du triticale au mélange à hauteur de 20 %
- ➔ On calcule l'énergie du mélange : 8.5
- ➔ On recalcule le taux de MAT : 15.2 %

Ration finale à 15.2 % de MAT et 8.5 MJ/kg d'EN.

- Triticale : 20 %
- Pois : 24 % (30 % des 80 % du premier mélange)
- Son : 56 % (70 % des 80 % du premier mélange)

Intérêts de la ration

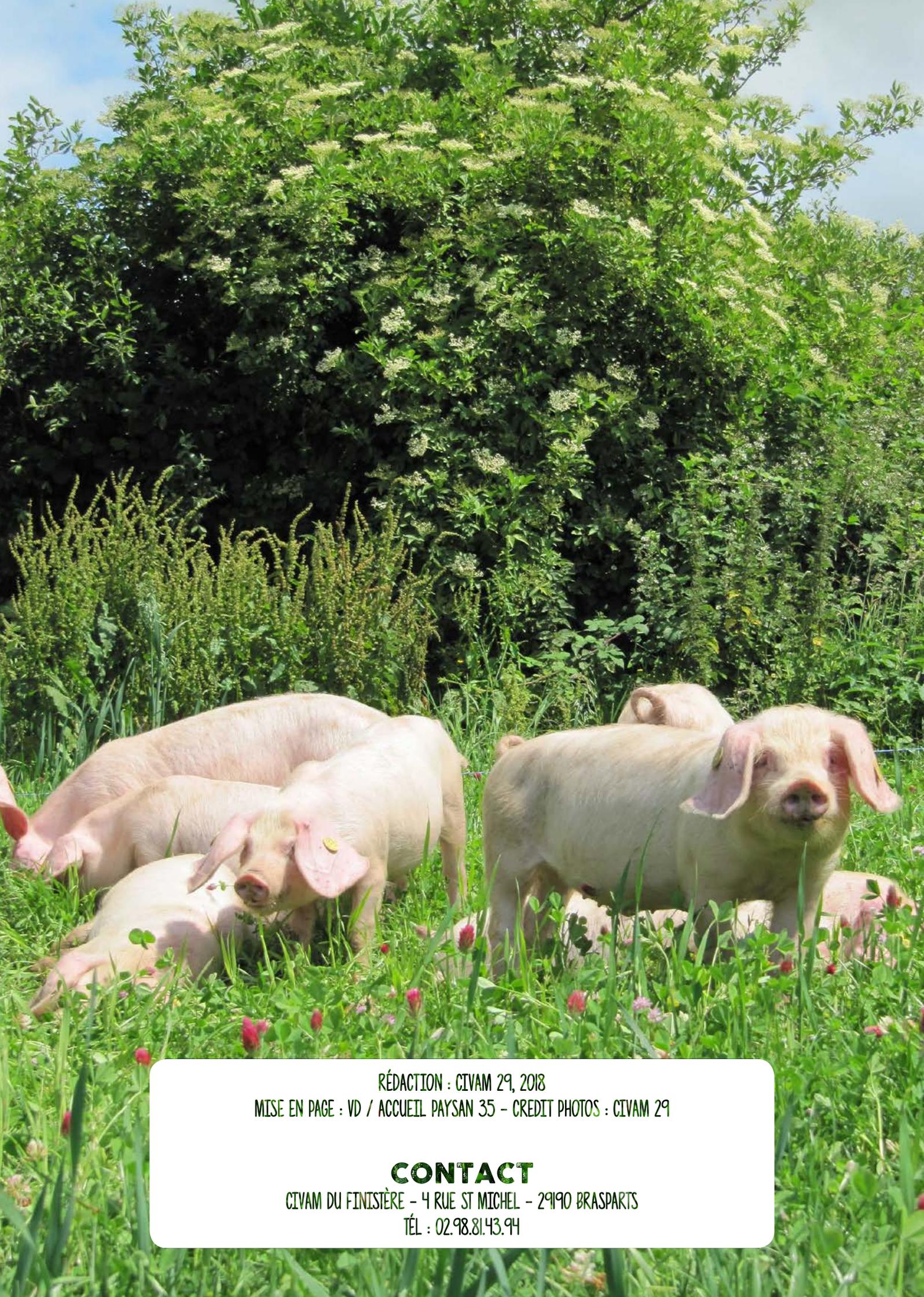
- Valorisation d'un coproduit
- Couverture des besoins en lysine (son et triticale riches en lysine : 5 à 6 g par kg)
- Aliments séparés donc meilleure maîtrise du mélange

Inconvénient

- Difficulté à préparer techniquement la ration car nécessité d'avoir plusieurs silos de stockage et les installations pour réaliser le mélange

En savoir plus

Comparaison au Large White de quatre races locales porcines françaises pour les performances de croissance, de carcasse et de qualité de la viande. Disponible à l'adresse suivante : <http://www.journees-recherche-porcine.com/texte/2000/00txtGenet>



RÉDACTION : CIVAM 29, 2018
MISE EN PAGE : VD / ACCUEIL PAYSAN 35 - CREDIT PHOTOS : CIVAM 29

CONTACT

CIVAM DU FINISTÈRE - 4 RUE ST MICHEL - 29190 BRASPARTS
TÉL : 02.98.81.43.94