



## Références PORC BIO PLEIN AIR Jura

→ Réussir le passage en BIO de son atelier porc plein air au niveau technique et économique



Ferme de l'âne Eria

Chez Sébastien PERRET et Anthony JACQUEMARD

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE



### EXPLOITATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

50 ha d'herbe, 1 ha de céréales → dont 26 en propriété

Labo de transformation de 70m2

Les ateliers : \* 300 Poules Pondeuses → 90 000 œufs /an

\* 120 Brebis allaitantes → 80 agneaux /an

\* 4 truies reproductives → 50 Porcs/an

↪ 130 Porcs et Agneaux transformés /an

↪ 100% des porcs et agneaux vendus en direct

↪ Atelier porc en conventionnel à cause du bas beurre

### HISTORIQUE :

- 2005 : Installation de Sébastien Perret en double actif engraissement PORC Plein air + 60 Brebis
- 2009 : Installation à plein temps → 120 brebis
  - Création de l'atelier Poules Pondeuses
  - Construction d'un LABO de transformation
- 2012 : Naissance Porcs en Plein Air
- 2014 : Installation d'Anthony Jacquemard  
Création Ferme Pédagogique + Camping
- 2017 : Ouverture d'un magasin de producteurs (10 adhérents) → Arrêt des marchés

*L'exploitation bio est située à Val d'Epy au lieu dit de Lanéria dans le Jura à 43 Km de Lons le Saunier et à une altitude de 350m. La région bénéficie d'un climat océanique frais et bien arrosé. La pluviométrie est de 1000 mm / an*

*L'hiver est assez rigoureux avec un enneigement modéré.*

## Les Installations

- Un poulailler de 70 m2
- Une bergerie de 300 m2
- 5000 m2 de naissance porc plein air
- 5000 m2 pour l'engraissement des porcs charcutiers en plein air
- 1 silo de 6T, mais commande par 3T de céréales

## Le matériel de l'exploitation

- 2 Chambres froides de 12 et 14 m2
- 1 Atelier de découpe de 40 m2
- 1 tracteurs + matériel de fenaison + travail du sol
- 1 broyeur à grain → Fabrication de farine
- Tracteur avec fourche → pour déplacer les cases
- Boule à lait sur roue → pour le bas beurre
- Une citerne à eau → pour les livraisons de petit lait

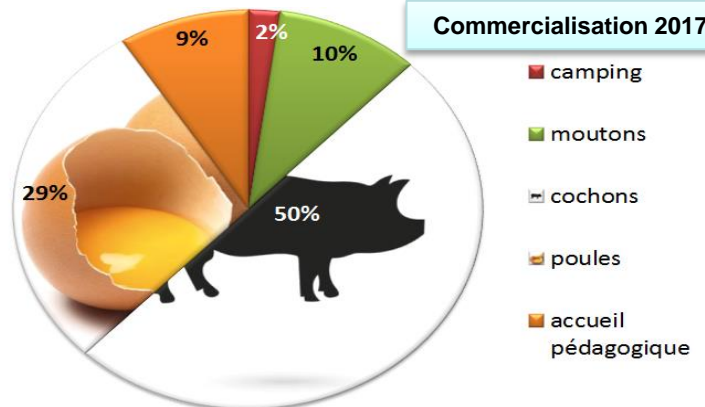
## Objectif principal d'ici 5 ans

« Nous souhaitons arriver à produire 2 porcs/sem

Par la suite, nous reprendrons un associé et agrandirons l'atelier pour arriver à 4,5 porcs/sem. »

« Toutes nos productions sont bio, excepté le porc. Nous aimerions passer cet atelier en BIO en veillant à garder une marge suffisante. »

### Commercialisation 2017



## CLES

- Petit lait proche de l'exploitation (exploitation en brebis) → 100L/sem en moyenne
- Bas beurre (fromagerie de Nantey) qui se situe à 4 km → 1000L/sem
- Peu de fermage du fait qu'une grosse partie est en propriété et des terrains communaux
- Sol portant pour la production de porc

## LIMITES

- Stockage limité
- Bas Beurre Conventionnel
- Manque d'autonomie en céréales
- Peu de terrains cultivable du fait d'une roche en surface.
- Accès à l'eau – pas de cours d'eau ni d'arrivée d'eau de réseau
- Sol très drainant ne permettant de faire de bouille.

## Gestion de l'engraissement

### La ration des porc charcutiers

- ❑ 60% Orge 15 % Mais 25% Son - acheté en grain et broyé: **1,6 kg / jour en moyenne**
- ❑ Foin donné pour la digestion 500g/j par porc
- ❑ le bas beurre est plus gras que le petit lait
- ❑ 1 sot de farine pour un sot de bas beurre



Maternités séparées par des fils électriques

### Chiffres clés : Un porc de 115kg

- ➔ 95 kg de carcasse
- ➔ 500 kg d'aliment + 1200L de petit lait - bas beurre
- ➔ Durée engraissement : 7,5 mois
- ➔ Age : 2,5 mois au sevrage

Abattu à l'âge de 10 mois

## Gestion de la reproduction

- ❑ 2 truies sont mises au verrat (60 jours)
- ❑ 2 truies sont réparties dans deux maternités (15 jours avant les naissances + 2,5 mois de sevrage)
- ❑ une fois les porcelets sevrés, les truies vont dans le box des taries

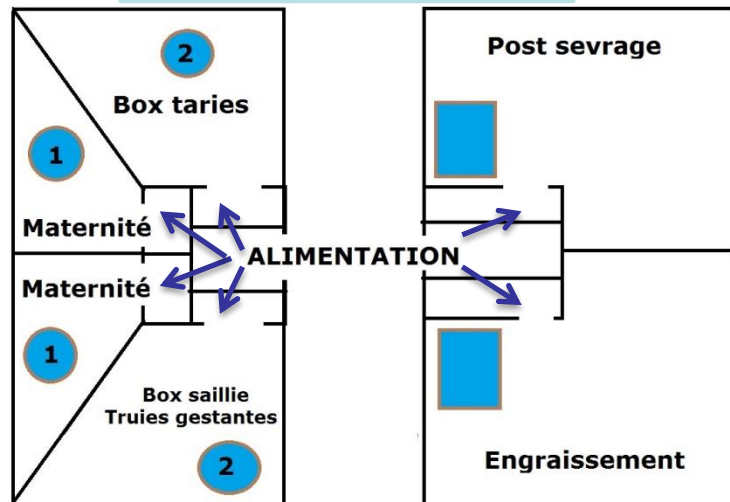
Le tarissement et le sevrage se font en douceur avec un apport de la farine ( la même utilisée en engraissement).

Le contrôle de la gestation se fait sans écho pour le moment

Le verrat est tout le temps avec des truies pour éviter qu'il se montre agressif.

Les truies qui ont mis bas sont séparées pour éviter la concurrence à la mamelle entre les porcelets et l'écrasement à la naissance.

### Plan de l'atelier



5 000 m<sup>2</sup>

Présence en permanence de

- 4 truies
- 1 verrat

5 000 m<sup>2</sup>

Présence en permanence de

- 20 porcs en post sevrage proche de 35 kg
- 20 porc charcutiers + 40 kg

### Chiffres clés : Une truie à l'année

- ➔ 2 portées /an
- ➔ 4,4 kg d'aliment en moyenne par jour
- ➔ 1,6 To d'aliment + 1200L de petit lait - bas beurre

« On a testé plein de race pour arriver à des croisés porcs rustiques cul noir du limousin-ibérique & Verrat ibérique »

#### Avantage :

- \* viande persillée et durée d'engraissement moins importante qu'avec les Gascons.
- \* Résistance au période de grosses chaleurs contrairement aux races plus productives

## Les conseils de l'exploitant

- Choisir une race gustative et adaptée plein air
- Mieux vaut produire tous ses porcelets pour éviter les problèmes de parasitisme.
- Faire tout de suite des parcs solide
- Bien séparer une truie qui met bas
- Sevrer en douceur pour éviter un choc qui amène du parasitisme et du stress
- Mettre assez peu de maïs pour éviter le gras



# Conduite technique

## → Les exigences AB

### Gestion de la reproduction

- La période de sevrage > à 40 jours ✓

Du fait que le sevrage soit tardif en bio, il a été constaté que le retour en chaleur se fait souvent attendre (parfois 3 semaines après sevrage).

La production de porcelets est donc moindre dans les système très performants sur ce point.

- Les truies sont en liberté avec leurs petits ✓

- Le retour des chaleurs n'est pas groupé ✓

En production il n'est pas possible de synchroniser les chaleurs

- les porcelets sont castrés avant 7 jours ✓ avec une bombe de froid utilisé en tant qu'analgésique

En 2021, la réglementation pourrait évoluer vers la réalisation d'une anesthésie générale.

*Le système de Sébastien et Anthony semble déjà bien aboutit pour pouvoir s'adapter facilement au bio.*

*Le fait que le sevrage soit tardif, il ne devrait pas y avoir d'impact sur la production de porcelet ou un engraissement plus long.*

*Les critères techniques, dans le calcul des marges, seront donc identiques en conventionnel et en biologique.*

### L'évolution de la réglementation

En 2018, la peste porcine africaine est arrivée en Belgique. Les exploitations en plein air sont très exposé à ce risque puisque la maladie est transmise par les sangliers.

A partir de 2019, l'exploitation qui détient des porcs doit mettre en place des règles de biosécurité afin de prévenir les contaminations.

→ Elle doit définir 3 zones sur son site :

#### Elevage, professionnelle, publique

→ Elle doit définir les mesures préventives à la maladie.

→ Les clôtures doivent être au minimum double (exemple : un grillage type mouton, plus 2 fils électriques à l'extérieur)

Le fichier *Fiche\_mesure-biosecurite\_porcins.pdf* peut être télécharger sur <http://www.ansporc.fr>

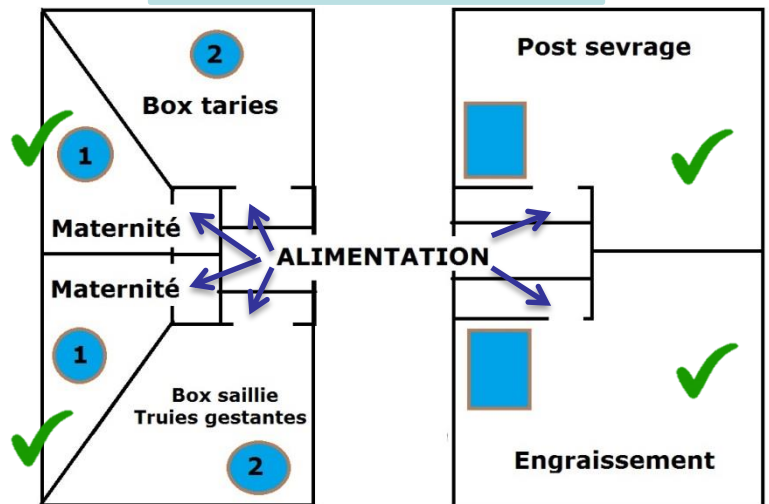
### Gestion de l'engraissement

#### La ration des porc charcutiers

- Du fourrage est déjà donné aux porcs et aux truies ✓
- L'aliment est acheté ✗

20% de l'alimentation des porcs doit provenir de l'exploitation. Si les surfaces de l'exploitation ne permettent pas de produire des aliments pour les porcs, elle doit provenir de la même région.

#### Plan de l'atelier



5 000 m<sup>2</sup> ✗

Le chargement max est de

6,5 truies /ha/an

La surface doit être renouvelée tous les 24 mois

→ On doit donc clôturer le double 2 ha pour 6,5 truies

5 000 m<sup>2</sup> ✗

Le chargement max est de :

\* 14 Porcs Charcutiers (+35 kg) /ha/an

\* 74 porcelets /ha jusqu'à 35 kg

La surface doit être renouvelée tous les 24 mois

#### L'avis de l'expert

- La Verraterie en bâtiment présente plusieurs avantages :
  - Les clôtures peuvent être plus simple du fait que les chaleurs se déclenchent en bâtiment. Le risque de contact avec le sanglier est donc fortement diminué.
  - La surface plein aire peut être diminué puisque le chargement est calculé sur 12 mois.
- Sur une exploitation qui pratique le sevrage court en conventionnel, la consommation d'aliment d'une truie peut passer de 1,2 Tonnes à 1,6 Tonnes par an en bio.

# L'impact économique du passage au bio



CONVENTIONNEL		
	2017	2017
Nombre de porcs vendus	<b>45</b>	<b>Par PC</b>
Vente de viande	33 521	745
autoconso	1 522	34
<b>Total produits animaux</b>	<b>35 043</b>	<b>779 €</b>
Location du labo	25	1 €
DPB sur un ha	120	3 €
<b>TOTAL PRODUITS</b>	<b>35 188</b>	<b>782 €</b>
		0 €
<b>Total aliment</b>	<b>8 945</b>	<b>199 €</b>
<b>Transformation (ci-dessous)</b>	<b>11 058</b>	<b>246 €</b>
		0 €
vétérinaire	162	4 €
Achat Porcelets	1 960	44 €
<b>total frais pour le bétail</b>	<b>2 122</b>	<b>47 €</b>
<b>TOTAL CHARGES PORC</b>	<b>22 125</b>	<b>492 €</b>
<b>MARGE BRUTE</b>	<b>13 063 €</b>	<b>290 €</b>
<b>Ch de structure</b>	Main d'œuvre	2 700
	Mécanisation	4 365
	Bâtiment	1 260
	Autres	2 835
<b>M Nette Porc charcutier</b>	<b>1 903 €</b>	<b>42 €</b>



AGRICULTURE BIOLOGIQUE		
	2017	2017
Nombre de porcs vendus	<b>45</b>	<b>Par PC</b>
<b>Total aliment + 41%</b>	<b>12 612</b>	<b>280 €</b>
<b>Achat de petit lait</b>	<b>2 184</b>	<b>49 €</b>
<b>Transformation</b>	<b>11 058</b>	<b>246 €</b>
vétérinaire	162	4 €
<b>certification</b>	<b>250</b>	<b>6 €</b>
Achat Porcelets	1 960	44 €
<b>total frais pour le bétail</b>	<b>2 372</b>	<b>53 €</b>
<b>TOTAL CHARGES PORC BIO</b>	<b>28 226</b>	<b>627 €</b>

Pour conserver le même niveau de marge le produit doit augmenter de + **135€** soit + **17%**

Le prix de la viande au magasin va donc devoir évoluer de :

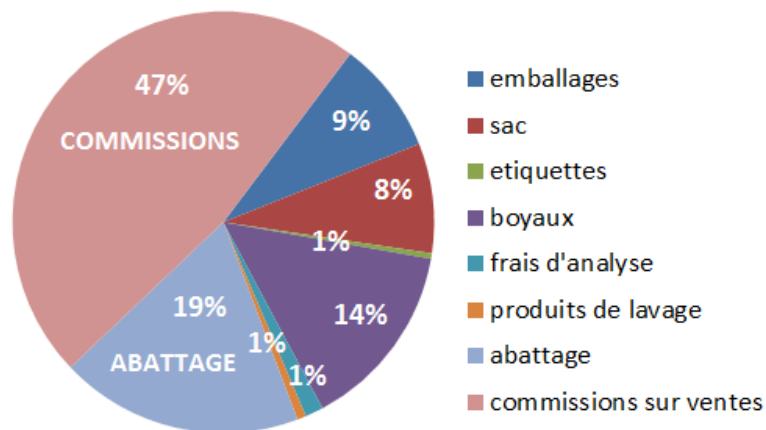
<b>PRIX CONVENTIONNEL</b>	13,35 €/kg	→	<b>PRIX BIO</b>	15,65 €/kg
---------------------------	------------	---	-----------------	------------

En bio le petit lait étant valorisé par les laiterie, il devra (selon les laiteries) être racheté par le producteur de porc à hauteur de 42 € / 1000L – En moyenne un porc charcutier consommera 1200L de petit lait



Charges de transformation avec vente en magasin de producteurs

Les coût de transfo restent identiques		
DETAILS DU COUT DE LA TRANSFORMATION	2017	Par porc
	MAGASIN	45 PC /an
emballages	962 €	21 €
sac	933 €	21 €
etiquettes	47 €	1 €
boyaux	1 600 €	36 €
frais d'analyse	154 €	3 €
produits de lavage	76 €	2 €
abattage	2 066 €	46 €
commissions sur ventes	5 220 €	116 €
<b>total transformation</b>	<b>11 058 €</b>	<b>246 €</b>



## Les points de réussite

L'alimentation reste le point le plus sensible lors du passage en bio de l'atelier porc. Il est important de s'équiper d'un broyeur ou un aplatisseur afin de faire soit même sont aliment.

Achetez séparément les céréales (orge-maïs) reviennent moins cher qu'un aliment prêt à l'emploi.

## Les projets d'amélioration

Pour le moment la commission est de 15%. Ce qui reste élevé, l'objectif serait de passer à seulement 10% de commission, ce qui permettrait d'avoir un revenu supérieur de + 2 000 €

# La vente en magasin de producteurs (10 adhérents)



## Un exemple de rendement viande

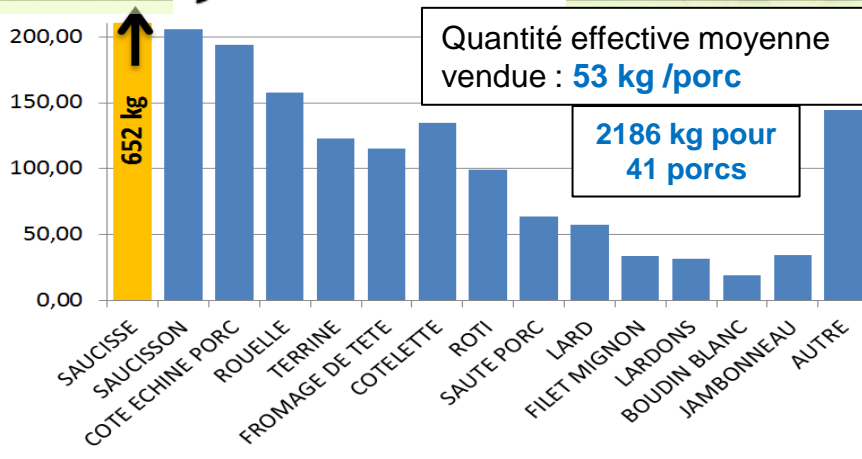
### Pour un porc de 86 kg carcasse

#### DECHETS

Os + couanne	17 kg
gras de bardière + pieds	6 kg
TETE	6 kg
<b>TOTAL</b>	<b>29 kg</b>
RENDEMENT	67%

### Avec valorisation de la Tête

<b>TOTAL</b>	<b>24 kg</b>
RENDEMENT	72%



## Poids moyen : 95,9 kg carcasse

29 kg de déchets en moyenne (1 tête sur deux valorisée)  
2 kg de gras de bardière valorisés

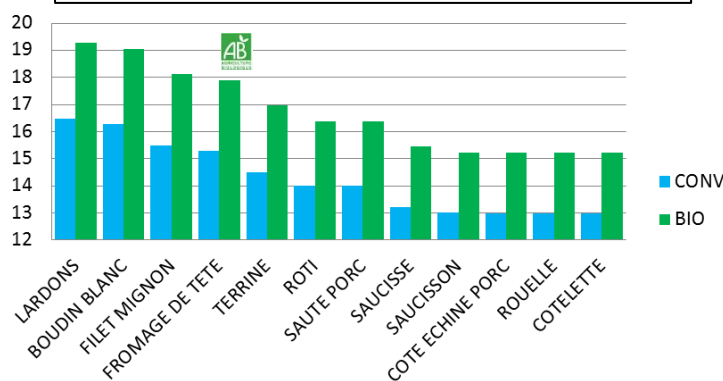
**Prix moyen conventionnel = 13,30 € TTC / kg**

**Prix moyen BIO = 15,60 € TTC / kg**

## Production de produits frais

aucun produit sec : jambon, saucissons secs etc...

## Prix TTC des différents produits Conventiennel - BIO



## Le matériel du labo

- Une scie à os
- Un malaxeur et un poussoir (pour 12 kg de viande)
- Une table de découpe inox polyéthylène 80\*120
- Une plonge
- Un four
- Une balance étiqueteuse
- Un machine sous vide
- Charriots et caisse
- Un fumoir

## Avantage

- Peu de manutention par rapport au fait de vendre sur un marché
- Le ratio « temps passé / volume de vente » est intéressant
- Mutualisation de la vente

## Inconvénients

- Commission de 15%
- Travail en groupe : nécessité d'entente avec les autres associés
- La transformation prends **2,5 à 3 jours / semaine**
- Le magasin occupe **1 journée / semaine** (1/2 journée de permanence + gouvernance + réunions)
- Nécessite 2 aller/retour à l'abattoir – 1 pour emmener les animaux et 1 avec un caisson isotherme : Cela représente **4 heures / semaine** de transport.

## L'avis de l'expert

Transformer soit même permet de valoriser plus de quantité. Notamment les morceaux parfois éliminés à la découpe comme la tête, le foie ou le gras.

Toutefois on se rend compte dans le détail qu'il est nécessaire de bien adapter le prix de vente au kilo, ce qui peut amener certains morceaux au-delà de 17€/kg comme le filet mignon.

La race ibérique est une race gustative mais qui a un rendement viande plus faible que le Landrace. Il est nécessaire de bien le prendre en compte.

## Témoignage du producteur

Pour diminuer les déchets, j'ai du valoriser la tête en fromage de tête et le gras et le foie avec de la mousse de foie ce qui m'a permis de diminuer de 5 kg mes déchets.

J'abats de préférence à 100 kg pour ne pas avoir des porcs trop gras, car on valorise difficilement le gras de bardière dans les terrines.

Il est important de bien dimensionner tout de suite son laboratoire de transformation ou de prévoir l'espace pour s'agrandir le cas échéant