



PORTRAITS



Etre éleveur de porcs aujourd'hui, un véritable challenge ...

Suite de la série de portraits d'éleveurs de porcs que nous avons rencontrés, en vue de la constitution des dossiers « écoles » et « citoyens ». Benoît et Gabriel Renkens sont éleveurs de porcs à Blégny, près de Liège. Ils ont récemment fait le choix d'ouvrir un magasin à la ferme, pour retrouver le contact avec les citoyens et revaloriser leur travail d'éleveur. Début 2015, ils ont organisé leur 1ère journée « portes ouvertes ». Un réel succès avec près de 1.000 personnes !

**S. Renard, Collège des Producteurs, M. Piedboeuf et P. Van Daele, awé asbl
avec la collaboration de V. Laine, Mission Systole**

PORTRAIT DE 2 PRODUCTEURS WALLONS DE PORCS QUI ONT RÉCEMMENT DÉVELOPPÉ UNE VENTE DIRECTE À LA FERME



« Aujourd'hui, nous avons un réel plaisir de voir que les gens qui viennent au magasin sont contents, cela répond à notre envie de faire un bon produit, de qualité. Et puis, de voir que des personnes âgées retrouvent le goût des produits qu'elles appréciaient, c'est valorisant ! »

UNE PRODUCTION EN CIRCUIT FERMÉ, SOUS LE LABEL PORC AUBEL

La ferme compte actuellement 250 truies dont 2.000 porcs sont

engraissés annuellement sur l'exploitation.

Les difficultés actuelles du secteur vont conduire Benoît et Gabriel à diminuer le nombre de truies à l'avenir.

Les animaux sont produits selon le cahier des charges de qualité différenciée Porc Aubel. Au niveau du débouché, la majeure partie de notre production est donc gérée par l'abattoir, mais nous travaillons aussi avec des bouchers.

ET POUR LA GÉNÉTIQUE, QUELS CHOIX AVEZ-VOUS FAIT ?

« Nous avons commencé à travailler avec des truies K+ et maintenant nous sommes passés à des DanBred. Ce sont de grandes truies, bien conformées et surtout très maternelles qui donnent de beaux porcelets. Elles sont croisées avec un verrat Piétrain. Cela nous permet de sevrer 13 porcelets en moyenne par portée ».

Pour la mise en chaleur, nous n'utilisons pas d'hormones. Nous sevrions à 28 jours, et nous sommes attentifs aux adoptions pour le bien-être de tous les porcelets.

Benoît estime que leur choix a été judicieux par rapport à leurs exigences de production :

« Nous sommes fiers d'avoir fait les bons choix pour les races, car cela nous permet de bien valoriser notre viande de porc. »





ET POUR L'ALIMENTATION DE VOS PORCS ?

Nous nous fournissons dans un moulin de proximité. Nous utilisons aussi du lactosérum qui vient d'une fromagerie proche de chez nous qui fait de la maquée.

L'alimentation est multi phases (20-35 kg, 35-60 kg, 60-120 kg) pour



répondre au plus près au besoin des animaux, et limiter les coûts inutiles. Les truies ont un aliment spécifique pour la gestation et un aliment « truies allaitantes ».

Avoir une alimentation au moins bi-phase (minimum un aliment de croissance et un aliment de finition) est d'ailleurs une exigence lorsqu'on produit en qualité différenciée. Ceci aussi afin de réduire les rejets azotés et minéraux.

UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AU BIEN-ÊTRE DES PORCS

Pour Benoît et Gabriel, le bien-être des porcs, c'est avant tout de l'espace pour les animaux, mais aussi favoriser la lumière naturelle, et faire en sorte que les porcs disposent bien de matériaux d'enrichissement.

Les matériaux d'enrichissement leur permettent en effet de se distraire, d'exprimer un comportement naturel. Et bien sûr, les

truies sont maintenant en groupes, comme l'exige la législation.

Les caillebotis en plastique amènent également du confort car ils sont chauds l'hiver et froids l'été.

MAIS PAS SEULEMENT ...

Les frères sont aussi très attentifs à leurs voisins. Et Benoît, d'ajouter : « Je suis convaincu que, pour être respecté, il faut respecter les gens. Le lisier par exemple est épandu hors jours fériés ou samedi/dimanche,

..., on évite aussi quand on sait que les voisins organisent une fête ».

L'aménagement paysager a été également soigné pour intégrer la ferme qui est entourée d'habitations :

« Nous avons construit un bâtiment bas pour qu'il soit moins visible, avec une couche de briques sur les blocs pour que ce soit plus joli, et nous avons réalisé des plantations de sapins ».

OUVRIR UN COMMERCE DE PROXIMITÉ POUR RETROUVER LE CONTACT

Benoît explique qu'aujourd'hui, la situation est vraiment difficile : « La ferme ne permet plus de faire vivre 2 familles comme autrefois. Cela fait 5 ans que c'est difficile et maintenant, nous perdons tous les jours de l'argent en travaillant ... Gabriel a dû trouver un travail à temps partiel à l'extérieur ».

Ouvrir un magasin à la ferme leur a permis de remettre du positif dans le projet au travers de la reconnaissance des gens. « C'est important pour le moral », nous confie Benoît.

Les références du magasin de la ferme de la Waide, sont disponibles sur le site : www.fermedelawaide.be.

