



PORTRAIT D'ELEVEUR



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

Dans un contexte particulièrement difficile aujourd'hui pour les éleveurs de porcs, prix planchers qui ne permettent pas de vivre en porc standard et difficultés à s'installer au vu d'une image négative que traîne le secteur, le Collège des Producteurs a voulu, en collaboration avec l'APAQ-W et l'awé, revaloriser les producteurs de porcs wallons. Au travers de deux dossiers, l'un destiné aux écoles primaires et l'autre aux citoyens, le contexte de la production wallonne, ainsi que le quotidien de nos éleveurs est présenté, afin que les enfants et leurs familles puissent refaire le lien produit/producteur. Une déconnexion qu'il faut à tout prix éviter dans une Wallonie qui se veut proche des citoyens.

Nous proposons de vous livrer dans les prochaines éditions de Wallonie Elevages, les portraits des éleveurs de porcs que nous avons rencontrés.

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



« Quel que soit son métier, si on l'aime, c'est le plus beau des métiers ! », José Annet.

PORTRAIT D'UN PRODUCTEUR DE PORCS BIO EN WALLONIE

José Annet élève des porcs Bio près de la Roche-en-Ardenne. Sa ferme, la ferme du Vivrou, en plus d'être un lieu de production de produits Bio wallons, est aussi un formidable endroit de diversité et d'apprentissage pour les familles et les enfants, notamment au travers de

l'accueil en gîtes qu'il y a développé. Visite guidée au travers de ce petit village bien de chez nous ...

Histoire d'une ferme qui se diversifie

A l'origine, il s'agissait en effet d'une ferme bovine. En 1992, Mr Annet décide d'aménager un premier gîte à la ferme et un an plus tard, un second gîte. Très

vite, au travers des échanges avec les familles qui profitent de séjours dans les gîtes, Mr Annet se rend compte que les gens avaient besoin de se rassurer par rapport à la viande qu'ils mangeaient. Le concept s'est alors tout naturellement imposé à Mr Annet, il allait produire la viande sur place, sur un modèle Bio pour répondre à ce besoin. Compléter ce projet par une ferme pédagogique est alors apparu évident.



La ferme compte un cheptel de 200 bovins limousins.

Aujourd'hui, la ferme compte 200 bovins, 100 brebis et produit une centaine de porcs par an. C'est une exploitation

de 105 hectares de terres, dont 12 d'épeautre, 16 d'avoine et de pois, et le reste en prairies permanentes et temporaires.

Comment l'idée de faire du porc vous est-elle venue ?

L'élevage de porcs a démarré avec l'envie des enfants des occupants des gîtes de « voir des cochons ». Mr Annet a d'abord acheté une truie, et c'est comme cela que le projet a démarré. Il nous confie « J'aime relever des challenges, innover. Produire du porc Bio, c'était une opportunité pour moi de me différencier, d'être dans le peloton de tête, ce qui me caractérise bien ».



Une centaine de porcs par an sont engrangés sur la ferme

Au départ, Mr Annet s'est lancé dans l'élevage : « je suis allée jusqu'à 30 truies en plein air mais cela demandait beaucoup de temps et nous sommes en diversification, il ne fallait pas négliger le reste de la ferme ».

Depuis 2013, il engrange une centaine de porcs par an. « J'achète mes porcelets bio, ce n'est pas rien au niveau du prix (100 € pour un porcelet de 20 kg) mais je trouve cela normal, il faut aussi que le naisseur gagne sa vie ».

L'aliment, un paramètre à qu'il faut bien maîtriser en porc Bio

Mr Annet est particulièrement attentif à apporter à ses porcs un aliment bien équilibré, à tous les stades, qu'il achète dans le commerce pour avoir cette sécurité et cette régularité. Il considère que c'est un choix réfléchi, d'autant qu'il ne possède pas suffisamment de terres de cultures pour produire ses aliments.

L'aliment est coûteux mais il est aussi garant du succès de la production.

Produire sous le label Bio, une démarche personnelle, qui au final doit répondre à un cahier des charges européen

Mr Annet décrit sa philosophie du Bio : « Produire sous label Bio, cela veut dire éléver des animaux moins vite, leur donner plus d'espace, avec des aliments plus coûteux mais c'est important que les animaux soient bien. La paille aussi est coûteuse mais elle amène du bien être aux animaux et en plus elle permet d'obtenir du fumier à épandre sur les terres. Il faut bien entendu que ce soit rentable, sinon on ne peut pas continuer ».

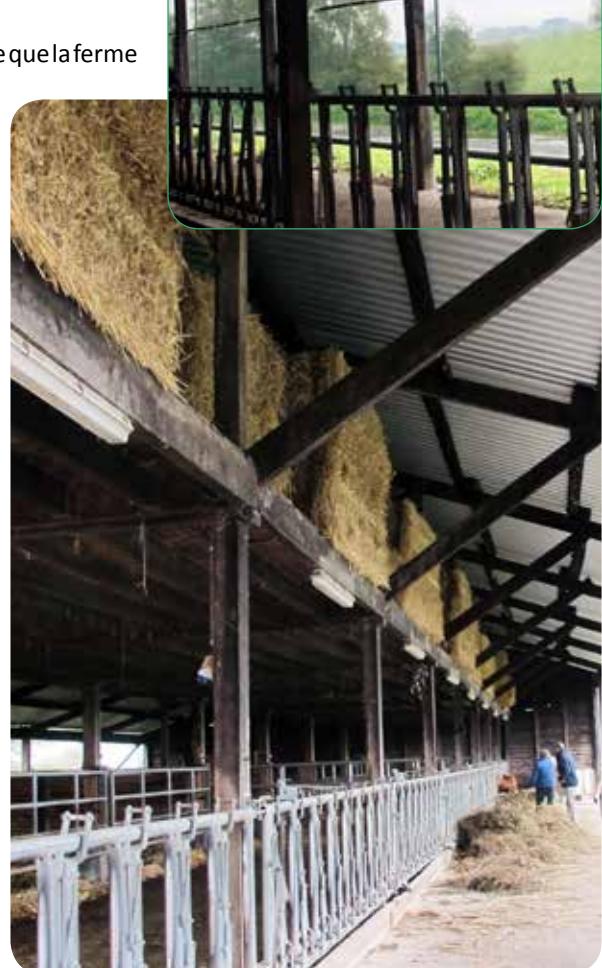
Sans doute un concept à bien garder en tête, le projet doit être réaliste et rentable sinon il n'est pas viable. Il faut être professionnel et technique dans la démarche qu'on met en place.

Une ferme résolument tournée vers l'avenir

Mr Annet est très attentif à ce que la ferme soit accueillante et propre : « Nous avons par exemple aménagé des haies, ainsi qu'une plaine de jeu ».

Son projet est de pouvoir, en plus de son débouché chez Porcs Qualité Ardenne, développer le circuit court, au travers de la vente de colis de viande de bœuf limousin, d'agneau et de porcs « Le pré bio : de l'étable à la table », en collaboration avec la ferme Burbain. Une initiative que les citoyens apprécient dans un contexte de mondialisation galopante. Un projet qui s'agrandit aussi avec depuis le 1er janvier 2015 l'association avec leur fils Pierre.

Il a aussi privilégié l'entrée de lumière naturelle dans ses bâtiments, avec une vue imprenable sur la campagne ...



L'entrée de lumière naturelle dans les étables est privilégiée.

Quelques chiffres de production qu'il faut avoir en tête pour mener à bien un projet en porcs Bio :

- productivité des truies (20 à 25 porcelets/truie/an);
- croissance (600 à 700 gr/jour) et poids d'abattage (115 à 125 kg);
- conversion alimentaire (< 3,7);
- suivi du troupeau
- pourcentage de céréales de l'aliment ;
- biosécurité, ...;
- prix de vente ≥ 3,45 €/Kg carcasse;
- en ce qui concerne le potentiel de développement de la filière, il est bon de savoir que les débouchés sont nombreux, et le marché est demandeur de porcs Bio.

Pour plus d'informations
www.fermeduvivrou.be