#### TECHNIQUE ÉLEVAGE

# Des porcs nés et engraissés en plein air

En 12 à 14 mois, Michel Delafoy produit des porcs 100 % durocs, valorisés en viande fraîche et en salaisons dans une petite filière d'excellence.

l'ombre des chênes, les porcs de Michel Delafoy prennent leur temps pour se développer. « J'ai fait le choix de la filière Baron des Cévennes dès mon installation. Notre objectif, avec des porcs élevés en plein air durant au moins douze mois, est de produire de la charcuterie haut de gamme », explique cet éleveur de Fonssur-Lussan, dans le Gard.

### Deux mises bas par an

Sur six hectares divisés en parcs, il élève seize truies et une cinquantaine de porcs à l'engrais. Une clôture fixe de 1,2 m de haut fait le tour de l'élevage et empêche les intrusions de sangliers. « J'ai investi 15 000 €, mais c'est indispensable pour la biosécurité. » Les mailles du bas sont resserrées et ancrées au sol. Deux fils électriques supplémentaires sont mis à l'intérieur et à l'extérieur.

Les truies durocs sont saillies par un verrat de la même race. Michel parvient à déplacer ses truies d'un parc à l'autre, « même si ce n'est pas facile en plein air », note-t-il. Avec deux mises bas par

an, la productivité atteint 13 à 14 porcelets sevrés par mère. « À la première mise bas, sur 8 à 9 porcelets, j'en perds 2 à 3 par écrasement, malgré les zones refuges prévues dans la cabane », constate l'éleveur. Puis l'instinct maternel des truies se développe et, aux mises bas suivantes, les pertes sont moindres. Les petits, sevrés à deux mois et demi, passent quatre semaines en post-sevrage. « J'en garde quarante à cinquante et je vends les autres aux engraisseurs de la filière, à un poids de 25 à 30 kg et un prix de 7 €/kg.»

## Veiller au bien-être animal

Pour l'engraissement, Michel constitue des lots de 12 à 15 porcs. « Je préserve les fratries sans séparer mâles castrés et femelles. Cela réduit le stress, c'est mieux pour le bien-être animal. » L'aliment, avec 50 % d'orge, 30 % de blé et 20 % de drèches de blé, contient 15,5 % de protéines et lui revient à 270 €/t. « Je stocke 10 tonnes que je broie au fur et à mesure de la distribution pour préserver la digestibilité. » À l'automne,

#### **UNE MARQUE DÉDIÉE**

les glands disponibles sous les arbres complètent la ration.

Du sevrage à l'abattage, la consommation est en moyenne de 900 à 1 000 kg d'aliment par bête. Avec un abattage à douze mois, les carcasses pèsent 100 à 110 kg et sont vendues à des bouchers au prix de 7 €/kg. À quatorze mois, elles atteignent 130 kg et sont transformées en prestation par un charcutier équipé d'un séchoir naturel en altitude.

« Quatre semaines après, je récupère les salaisons et les pâtés, que je commercialise auprès d'une clientèle locale à 38 €/kg pour le saucisson et 5,8 € le pâté de 180 g. » Le charcutier affine aussi des jambons durant au moins 24 mois. « Je viens de vendre les premiers à un restaurateur, à un tarif de 95 €/kg désossé pour un affinage de 30 mois. À ce prix, la qualité et le suivi doivent être au top!»

Frédérioue Ehrhard



