

A la découverte d'un élevage de porcs bio aux Pays-Bas, compte-rendu d'une visite dépaysante ...

Sophie Renard, SoCoPro | José Wavreille, CRA-W | Philippe Grogna, Biowallonie

Ce mardi 29 avril, une douzaine de personnes du secteur porcin ont participé à la visite de l'élevage de porcs bio de la ferme Baijens à Hoogeloon aux Pays-Bas, à l'initiative du CER-Marloie. C'était l'occasion de découvrir un élevage bio en circuit fermé qui tourne depuis 10 ans, et de parcourir une région où les unités d'élevage font partie intégrante du paysage.

Une exploitation en circuit fermé construite en 2004

Le parcours professionnel de Mr Baijens a croisé la Belgique avant 2004, avec la production de légumes industriels. Cette expérience enrichissante, mais dont la rentabilité n'était pas suffisante, a conduit Mr Baijens à se réorienter vers l'élevage de porcs bio. Une production qu'il a d'abord destinée à un grand groupe via les abattoirs Vion et la chaîne de supermarchés Albert Heijn. Après trois ans, au vu des re-négociations de prix qui lui étaient imposées, il a eu l'opportunité de travailler avec Porc Qualité Ardenne scrl.

Aujourd'hui, il est à la tête d'un élevage de 130 truies et 800 places de porcs à l'engraissement sur 40 ha, comprenant notamment triticale, orge et maïs ensilé.

Une exploitation bien pensée

Pour la conception de son exploitation, Mr Baijens s'est informé sur ce qui se faisait à l'étranger (cages de maternité en Autriche, élevage de porcs bio en Allemagne). Chez lui, le nid à porcelets est chauffé par le sol.

Il a également mis en place un système de hachage de la paille ; celle-ci est distribuée via un système pneumatique qui la souffle dans les loges en petites quantités, plusieurs fois par jour. Il consomme en moyenne 4,5 tonnes de paille par mois pour l'ensemble de l'exploitation.

De manière générale, les aliments sont distribués de façon automatique. L'alimentation est multiphase: un aliment de sevrage est apporté de 10 à 14 kg de poids vif, aliment

auquel sont progressivement ajoutées des proportions de plus en plus importantes d'un mélange finition.

En post-sevrage, les niches à porcelets sont aussi chauffées par le sol et une petite quantité d'aliments « leurres » est proposée à l'entrée afin de les y attirer pour que la niche reste propre, tandis que l'aliment est distribué près de la sortie, en fond de loge.

Les loges d'engraissement sont équipées d'un système de raclage sur le caillebotis du parcours non couvert.

Les cochettes sont regroupées après deux périodes de chaleur (séparées chacune de 3 semaines). Elles sont inséminées à la troisième période de chaleur.

Les truies gestantes sont logées en groupe, avec un parcours extérieur, dont 75 % est couvert (max légal). Ce parcours est nettoyé 1x/jour. Les truies sont équipées d'une puce auriculaire adaptée au système d'alimentation au DAC (Distributeur Automatique de Concentré). Cela permet aussi de les contrôler individuellement, notamment pour les soins.

Les porcs sont engraisés à l'extérieur dans vingt-six loges d'engraissement, toutes équipées d'une cabane, et accueillant 30 porcs.

Un élevage bien rodé

L'élevage de Mr Baijens produit en moyenne 22 porcelets/truie/an. Le sevrage est réalisé à 6 semaines d'âge et les porcelets restent en maternité sous leur mère toute cette période d'allaitement. Il travaille avec un verrat terminal Piétraïn allemand et des truies en auto-renouvellement issues à la base d'un croisement PIC/Large White/Landrace anglais. Son objectif à l'avenir est d'avoir des truies avec de bonnes qualités maternelles et non agressives.

Les animaux sont engraisés jusqu'à 120 kg au moins afin d'atteindre un poids carcasse de 100 kg (contre 80 kg aux Pays-Bas), qui correspond à la demande belge. Les porcelets mâles sont castrés sous anesthésie au CO₂.

Au niveau de l'indice de consommation en engraissement (de 20 kg à 100 kg, pour une durée de 100 jours), Mr Baijens explique



que le choix du verrat terminal a conduit à le diminuer drastiquement de 4 à 3,3 ; avec une croissance de 800 g/jour au lieu des 650 g/jour précédents ! Des chiffres étonnants qui ont interpellé les participants de la visite.

Des aliments « maison » pour diminuer les charges

L'exploitation de Mr Baijens dispose d'une superficie de 40 ha pour la production en bio de triticale, d'orge et de maïs. Les terres sont relativement sèches et sablonneuses, ce qui explique des rendements moyens de 4 t/ha pour le triticale et 10 t/ha pour le maïs. Ce dernier est cultivé pour son grain qui est ensilé.

Les cultures sont fertilisées par le fumier porcin (élevage sur paille). Les quantités autorisées sont de 170 kg N/ha. Le fumier excédentaire est exporté gratuitement.

Les céréales cultivées à la ferme sont introduites à raison de 30 % dans le mélange engraissement. Elles sont complétées par des vitamines et minéraux ainsi que par un apport protéique issu de pommes de terre et de soja, et par un complément orge-avoine-poïs. Du lactosérum venant de la laiterie voisine est apporté en finition ; il remplace l'apport protéique de pommes de terre. Mr Baijens rationne les porcs durant le dernier mois d'engraissement à 3,35 kg d'aliment/jour afin d'éviter l'accumulation de gras de couverture.

Au final, Mr Baijens annonce un prix de revient actuel de 3,60 € pour un prix carcasse payé de 3,30 €. Ces chiffres sont à relativiser, car ils dépendent des éléments pris en compte dans le calcul. Il faut notamment retenir que le foncier dans cette région est hors de prix.

En Wallonie, les élevages de porcs Bio sont généralement de plus petite taille ce qui rend difficile la comparaison.