



Samuel DELOBBE

Eleveur de porc bio en plein air intégral
à Achun (58 – Nièvre) en Bourgogne

Amapien-ne-s, bien le bonjour,

Voici quelques éléments afin que vous vous fassiez une idée plus précise de ma ferme et de mon élevage de porc bio en plein air intégral. N'hésitez pas à revenir vers moi si vous avez besoin de compléments d'information.

J'ai 39 ans et me suis installé en janvier 2017 en reprenant la ferme de mes parents, composée de 100ha de terres cultivées en bio depuis les années 2000 (pâtures et céréales) et d'un cheptel de moutons. Un an avant cette installation, j'avais monté sur la ferme un atelier de porc bio élevés en plein air intégral. Cet animal m'intéressait depuis longtemps pour son comportement, mais également pour le côté transformation et le panel infini que propose le cochon en terme de produit fini. Avant de reprendre la ferme, j'ai travaillé pendant 15 ans dans différentes structures de l'agriculture biologique (Groupements d'Agriculteurs Bio et filières). J'ai voulu commercialiser le porc en vente directe afin de garder un contact avec le monde extérieur et ne pas me retrouver tout seul sur ma ferme comme une bonne partie des paysans du coin ! Je me suis formé à la production de porc bio et à la transformation afin de pouvoir proposer des produits réalisés par mes soins, sans colorant, sans conservateur, sans sel nitrité, et d'être le seul responsable de ce que j'apportais au client.

Actuellement, j'amène mes cochons à l'abattoir d'Autun (71) où ils sont abattus et découpés. Je réalise la charcuterie fraîche (saucisse, boudin), et les conserves (pâté de campagne, rillettes, jambonneau en gelée, fritons, boudin noir) dans un laboratoire que je loue à Autun. Le labo n'étant pas équipé en saloir et séchoir, je fais réaliser mes salaisons par l'ENILV d'Aurillac. C'est un centre de formation chez qui j'ai appris à transformer mes produits et qui accompagne les paysans à produire de la charcuterie sans colorant, conservateurs et sel nitrité, tout en assurant une traçabilité bio. Aurillac travaille une salaison respectueuse du produit, sans ferments, sans étuvage. Les saucissons secs sont séchés en 6 semaines, les coppas et poitrines séchées en 3 mois, et les jambons en 1 an. Sur les cochons que j'envoie à Aurillac, la majeure partie de la viande part en salaisons, le reste est transformé en conserve de pâté de campagne, fritons, jambonneau en gelée et pâté de tête, toujours sans aucun additif.

Niveau production, j'ai commencé en achetant des porcelets bio de 3 mois que j'engraissais jusqu'à 8 à 12 mois. Je comptais continuer à faire uniquement de l'engraissement, mais l'offre en porcelets bio étant très limitée et incertaine et 3 fournisseurs m'ayant mis en rupture successivement, j'ai décidé de me lancer dans la naissance pour être plus autonome.

De 1 truie il y a 2 ans, j'ai progressivement augmenté le cheptel jusqu'à arriver à 5 truies aujourd'hui. Elles me font entre 10 et 12 porcelets par portée, 2 fois par an, en plein air intégral.

Les truies mettent bas en toute liberté dans des cabanes spéciales (type yourte), construites de telle manière qu'elles limitent l'écrasement des porcelets par la mère (le plus grand risque en élevage plein air). Mes truies passent donc toute leur vie dehors, avec des cabanes pour se protéger des intempéries, les porcelets également. Afin que les animaux ne baignent pas dans la boue en hiver, dès que les parcs sont retournés par les cochons, je les déplace dans de nouveaux parcs avec de l'herbe. Mes porcs ne portent pas d'anneaux au groin pour les empêcher de fouir, je ne leur coupe pas la queue ni ne leur lime les dents. Mes cochons ne sont jamais abattus avant 7 mois, afin d'offrir une viande de qualité, avec plus de goût.



Question alimentation, j'ai commencé avec 100 % de granulé bio acheté dans le commerce afin d'être sûr d'avoir des croissances convenables. Et depuis l'année dernière, j'intègre de plus en plus d'aliment produit sur ma ferme (mélange de triticale et de pois) dans la ration des cochons. Actuellement, je suis en moyenne à moitié de granulé du commerce et moitié d'aliment fermier. Je tente petit à petit d'augmenter la proportion d'aliment fermier sans pénaliser la production, question d'autonomie. Cette année, je vais tester une ration à base de 90 % de céréales de ma ferme et 10 % de soja bio acheté à un agriculteur du nord de mon département. Si les cochons poussent bien, je vais m'orienter vers ce type de ration à l'avenir.

En ce qui concerne la race, j'ai commencé avec les races « roses » classiques (large white, landrace), que j'ai progressivement inséminées avec du Duroc, une race rustique anglaise de couleur marron, reconnue pour sa qualité de viande supérieure car persillée. Ainsi j'arrive petit à petit à des porcelets marrons.



Voilà l'essentiel de ce que je peux vous dire sur mon élevage et ma façon de travailler. En cas de besoin, je me tiens bien évidemment à votre disposition pour de plus amples informations. N'hésitez pas à me contacter.

Au plaisir de vous rencontrer.

Samuel DELOBBE
Le petit roche
58110 ACHUN
0609045940
delobbe.s@gmail.com