

De futurs agriculteurs à la découverte de la filière du Porc fermier de la Sarthe Label Rouge

En cette semaine du [Printemps des Rillettes](#), nous avons eu la chance de découvrir le Porc fermier de la Sarthe Label Rouge. En effet, dans le cadre de notre apprentissage en [Bac Pro CGEA](#), nous avons pu, ce jeudi matin, discuter avec Alain Cabannes, directeur du [syndicat L.P.S.](#) pour cette filière Label Rouge du département. Signes de qualité, cahier des charges, valeurs, éthique, mode d'élevage... étaient à l'ordre du jour. L'après-midi a été consacré à la confrontation terrain.

M. Cabannes nous a emmenés visiter l'exploitation de Jérôme Jouanneau, engraisseur de porcs fermiers pour L.P.S. à Valennes, près de St Calais. Jérôme s'est installé en 1995 avec ses parents, puis en individuel depuis janvier 2011 après leur départ en retraite. Ses parents étaient éleveurs de chèvres avec transformation et vente directe. Il a opté dès le départ pour un atelier de porc fermier Label Rouge qu'il avait découvert et su apprécier lors de ses stages de formation. L'opportunité faisant, il a mis en place 3 unités de post sevrage et 6 d'engraissement pour vendre 1400 porcs fermiers par an, livrés à la coopérative Agrial pour l'abattoir Charal à Sablé sur Sarthe.

Jérôme reçoit ses porcelets d'un éleveur naisseur faisant partie du groupement Maine-Porc Nouri'Vrai. La maternité sélectionne des lignées mâles particulières, adaptées au Label. Ainsi, les verrats doivent notamment être porteurs des allèles NN afin de ne pas être sensibles au stress. Les mères sont croisées Large White x Landrace.



Les porcelets arrivent chez Jérôme à 28 jours d'âge pour un poids de 7-8 kg.

Ils passent 8 semaines en post-sevrage et au moins 114 jours en engraissement.

Les porcs sont engraisés sur paille avec accès permanent à une courette à l'air libre d'une surface de 2,6 m² minimum par porc. Ces 3 caractéristiques d'élevage permettent obtenir le qualificatif de Label "fermier".



(album et vidéos sur le blog du Printemps des Rillettes)

Jérôme vise un poids vif final idéal de 132 kg soit un poids carcasse de 95 kg à 182 jours d'âge minimum. Les porcs les plus petits passent leur tour et sont ré-allotés jusqu'à atteindre les caractéristiques idéales, vers 195 jours d'âge en moyenne.

Jérôme estime sa valorisation à +25% par rapport à du porc standard, soit +0,25 à 0,30€/kg en moyenne sur tous ses porcs. De plus, même en cas de crise, l'éleveur est assuré d'un prix minimum.

L'éleveur recherche l'autonomie alimentaire dans un esprit de développement durable. Pour nourrir ses porcs fermiers, Jérôme cultive 90 ha.

Son assolement est fait par une rotation colza / blé / orge / pois / blé / orge pour des raisons agronomiques. Même s'il ne consomme plus ses pois (problème d'usure des vis), il continue à les intégrer dans son assolement car ils sont un bon précédent pour le blé, surtout pour la propreté des sols. Les céréales non consommées par l'élevage, soit 2000 quintaux, sont stockées puis revendues lorsque les cours sont favorables.



Jérôme utilise le blé et l'orge produits sur l'exploitation pour fabriquer son aliment à la ferme. Il achète uniquement un complément protéines, minéraux, et vitamines pour équilibrer la ration.

L'éleveur est équipé d'un stockage en cellules, d'un broyeur, d'une mélangeuse et d'une soupière. La distribution est automatique et gérée par ordinateur.

Les porcelets sont nourris à la farine et les porcs charcutiers à la soupe 2 fois par jour. Ces aliments locaux permettent, en plus de l'économie réalisée par la fabrication à la ferme, de produire un gras blanc, ferme et goûteux, apprécié en rillettes !

Pour des raisons sanitaires liées à l'apparition de la Peste Porcine, l'éleveur prend les devants et commence à équiper son élevage afin que le microbisme extérieur et les sangliers ne pénètrent pas dans les bâtiments ou dans la zone professionnelle.

Une belle découverte et peut être une voie d'avenir pour certains d'entre nous...

*Les apprentis en 1^e CGEA
Agrocampus CFA La Germinière*



Le Lycée Agricole La Germinière regroupe 5 centres de l'Enseignement Agricole Public de la Sarthe : le lycée, le CFA, le CFPPA et l'exploitation agricole pédagogique à Rouillon, et le lycée de Bretteles-Pins.

Les élèves qui ont rédigé cet article préparent un Baccalauréat Professionnel, diplôme de niveau IV, qui permet de se préparer à entrer dans la vie professionnelle après des études secondaires. Ce Baccalauréat prépare aux métiers de la production agricole : exploitant agricole ou salarié à haute responsabilité. Au cours de la formation, les élèves préparent leur projet professionnel. Ils peuvent poursuivre avec un Brevet de Technicien Supérieur.

Pour en savoir plus : <https://www.eap72.fr/> et [menu formations professionnelles au CFA.](#)