

Le porc sur paille, une alternative écologiquement responsable

Norbert Lesné est installé à Plélo (22) et élève depuis 2010 des porcs sur paille. Membre de la filière « Porcs authentiques élevés sur paille », initiée par le Réseau Cohérence, il a reçu dans son exploitation une classe de première STAV du Lycée agricole de Suscinio (29) pour présenter son mode de production.

En Bretagne, la production porcine, après avoir connu une forte industrialisation, est aujourd'hui sous le feu des projecteurs. Algues vertes, revenus faible des producteurs, défiance vis à vis des abattoirs, prise de conscience du mal être animal...sont autant de problématiques qui questionnent le mode de production intensif et hors-sol. Depuis ses débuts, [le réseau Cohérence](#), qui fédère plus d'une centaine d'adhérents (associations, syndicats, particuliers...), accompagne un collectif d'éleveurs de porcs sur paille, labellisés « Porcs Durables ». Une filière a été co-construite, regroupant éleveurs et bouchers, et baptisée « Porcs authentiques élevés sur paille ».

C'est chez l'un de ces éleveurs, Norbert Lesné, basé à Plélo (22), qu'une classe de 1^{er} STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) du Lycée Agricole de Suscinio s'est rendue, afin de découvrir comment élever des porcs de façon plus durable.

Pierre Le Roux, chargée de mission « porcs sur paille », a d'abord rappelé les grandes lignes du label « Porcs Durables » : pour se faire certifier, les éleveurs doivent respecter un cahier des charges stipulant entre autre une

utilisation de paille, une alimentation sans OGM ni antibiotique (sauf à titre curatif), et enrichie en lin, le tout dans une exploitation à taille humaine. L'apport de l'azote dans l'épandage doit également être limité afin d'éviter la pollution de l'eau (140 unités d'azote/hectare contre 170 unités dans la réglementation). Cette certification est également participative : les consommateurs et consommatrices sont invitée.e.s à y prendre part, via des sessions spéciales.



Norbert Lesné est installé depuis 2010. Il élève 400 porcs par an, sur paille. « Je suis à la fois naisseur et engraisseur », explique-t-il. « Tous les cochons nés ici sont engraisés ici ». Il élève des naisseurs et reproducteurs, à savoir 20 truies et un verrat, et gère la gestation et la mise bas des porcelets. Dans son élevage, Norbert ne coupe pas les queues des cochons, pratique très répandue dans les élevages intensifs pour éviter qu'ils ne mordent celle de leur congénère. « J'essaie de favoriser le bien-être animal, c'est important », souligne l'éleveur.

Pour l'alimentation de ces bêtes, dont la production est labellisée Label Rouge et Bleu Blanc Coeur, Norbert Lesné essaie d'être autonome au maximum. Celle-ci est fabriquée sur

place, à partir de 70% de produits issus de son exploitation, cultivés sur ses 32 hectares de terre. « Je nourris les porcs avec un mélange d'orge, avoine, blé et pois pour 70%, auquel j'ajoute un complément alimentaire pour 30% », précise-t-il. « Je ne suis pas en bio, mais j'essaie d'être au maximum autonome et d'avoir un faible impact en terme de CO2 », poursuit-il.

La viande issue des bêtes que Norbert Lesné élève est vendue ensuite à des bouchers, dans une zone allant de Plestin-Les-Grèves à Saint-Caast-Le-Guildo, toujours dans les Côtes-d'Armor. Comme quatre autres éleveurs, il fait partie de la filière « Porcs authentiques sur paille », qui promeut le circuit court, de meilleurs prix pour les producteurs et une meilleure valorisation de leur production, un mieux-être pour l'animal et une réduction du volume d'azote issu des élevages.

Afin de donner envie aux potentiel.le.s futur.e.s éleveur.euse.s, le réseau Cohérence va publier une fiche avec un référentiel pour informer sur ce mode de production porcin plus durable, d'ici la fin de l'année. De quoi donner peut-être envie aux élèves de Suscinio qui souhaitent s'installer plus tard, en plus de la visite, d'adopter la paille...

Plus d'infos

<https://www.porc-authentique.com>