

ÉDITION SPÉCIALE RÉALISÉE EN COLLABORATION AVEC INAPORC

L'actu



ISSN 1288 - 6939

DÈS 14 ANS - L'ACTUALITÉ EN 10 MINUTES PAR JOUR → SAUF DIMANCHE ET LUNDI



© Aurore Deligny - CDMF

Découverte - II-III

ÉLEVEUR DE PORCS : LES COULISSES D'UN MÉTIER

Métier - IV-V

Les exploitants veulent embaucher des jeunes

Alimentation - VI-VII

Un Français consomme 37 kg de porc par an

II DÉCOUVERTE

→ CONTEXTE

1 La journée d'un éleveur de porcs repose sur le confort de vie des animaux. Les salles doivent être

propres, la température comprise entre 20 °C et 30 °C, l'air renouvelé, la nourriture bien dosée.

2 Toutes les données concernant chaque animal sont notées avec soin : son jour de



Observer et prendre soin des animaux

L'éleveur est un chef d'entreprise. Pour assurer le bien-être de ses porcs, il contrôle chaque étape de l'élevage et anticipe les besoins de ses animaux.

7 H 30 - 8 H

Le réveil est le moment où l'éleveur regarde si tout va bien. Il fait son tour d'observation dans l'élevage tous les matins. Dans chacun des bâtiments, il contrôle la température, la propreté, la ventilation... Il vérifie également que les porcs ont dormi et mangé. Bien connaître ses animaux est essentiel pour assurer leur bien-être durant toutes les étapes de l'élevage.

10 H

Les journées d'un éleveur ne sont jamais identiques. C'est ce qui constitue la richesse et l'intérêt du métier. À l'écoute des animaux, l'éleveur peut être amené à **inséminer** les truies, accompagner celles qui vont mettre bas, déplacer des porcs. Tous les jours, il organise ses différentes activités pour garantir la traçabilité (voir p. VIII).

13 H 30

Pour assurer le **vide sanitaire**, les bâtiments inoccupés sont nettoyés et désinfectés. Une nouvelle **bande** de porcs, du même âge, s'y installera 2 jours plus tard. L'éleveur programme les aliments pour le repas suivant. Si un départ vers l'abattoir est prévu, il prépare les animaux sur le quai d'embarquement. Puis il saisit les données du jour.

16 H

Nouveau tour d'observation. Cette fois-ci, l'éleveur vérifie la distribution des repas, s'assure de la propreté des salles de maternité et installe les nids pour les porcelets. Les rendez-vous prévus arrivent : techniciens d'élevage, vétérinaires, collègues éleveurs. Un vétérinaire vient réaliser une échographie. Le but : s'assurer que les ...

« LE RÉVEIL EST LE MOMENT OÙ L'ON REGARDE SI TOUT VA BIEN : L'OBSERVATION EST LE MAÎTRE MOT DE L'ÉLEVEUR. »

naissance dans l'élevage, son poids, son alimentation et les soins vétérinaires reçus.

3 L'objectif premier d'un exploitant est d'élever un animal jusqu'à 6 mois. Celui-ci doit être calme et

en bonne santé. Ces conditions sont les seules à garantir une viande de bonne qualité.

4 Les porcs sont logés en bâtiments, sur caillebotis ou sur litière, et parfois en plein air.



→ CHIFFRES CLÉS

80 %

de la main-d'œuvre

d'une exploitation est constituée des membres de la famille. Mais le recours à des salariés est de plus en plus fréquent.

12

porcelets

est le nombre qu'une truie peut mettre au monde à chaque portée.

115 kg

correspond au poids moyen d'un porc en fin d'élevage. L'animal est alors âgé de 6 mois.

15 000

exploitations sont spécialisées dans l'élevage porcin en France.

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Combien de millions de porcs sont élevés en France chaque année ?
25 millions environ.

... truies inséminées il y a quelques jours sont effectivement « pleines », c'est-à-dire qu'elles portent des porcelets. Ensuite, l'éleveur prépare ses commandes de matériel.

18 H

La journée s'achève sur la gestion comptable, administrative et technique de l'exploitation. Ce travail peut être concentré sur une après-midi, tous les 15 jours, par exemple.

→ MOTS CLÉS

Insémination artificielle

À l'aide d'une sonde, l'éleveur introduit une dose de sperme de verrat (mâle reproducteur) dans les voies génitales de la truie.

Vide sanitaire

Entre le passage de chaque bande, les salles inoccupées sont lavées et désinfectées.

Bande

Regroupement de porcs de

même âge et de même poids. Les animaux sont regroupés en bandes à chaque étape de l'élevage.

Bâtiment sur caillebotis

Dans ces bâtiments, le sol est ajouré pour permettre d'évacuer les déjections des animaux dans une fosse.

Saillie

Accouplement naturel d'une truie et d'un verrat.

→ CONTEXTE

1 Lorsqu'un éleveur s'installe : soit il reprend un élevage existant, soit il reprend un élevage pour l'agrandir et le rénover, soit il crée son propre élevage.

2 À la rentrée 2007, sur les 150 élèves de 1^{re} année de l'ENSA (École nationale supérieure d'agronomie), 35 ont choisi une spécialité « production animale ». Un record !

→ PHOTO

ÉCOLE



Apprendre sur le terrain. Un vétérinaire montre aux futurs éleveurs comment fonctionne une échographie. Le but : vérifier si les truies sont pleines et les porcelets en bonne santé.

© CDMIP - Interporc Rhône-Alpes

FORMATION

Évoluer avec son temps

Il existe deux cursus pour se former au métier : la voie professionnelle et la voie classique. La filière professionnelle peut débiter dès l'âge de 14 ans. L'élève est pré-apprenti. À partir de 16 ans, il devient apprenti et reçoit une rémunération. Il consacre la moitié de son temps à l'exploitation et l'autre moitié au CFA (Centre de formation des apprentis). Les élèves de la filière classique passent 100 % de leur temps à l'école. Les diplômés délivrés sont de niveau brevet, bac ou enseignement supérieur (BTS). Les futurs éleveurs apprennent la zootechnie (conduite d'un élevage). Cet apprentissage inclut des cours sur la gestion comptable et administrative, l'environnement, l'informatique et l'économie agricole.



Les éleveurs suivent des formations professionnelles chaque année pour se perfectionner. Ils doivent être à la pointe de leur métier car les réglementations changent souvent et les techniques évoluent rapidement.

ENVIRONNEMENT

Une exploitation porcine doit respecter des règles écologiques

Depuis plus de 30 ans, les exploitations porcines doivent respecter une réglementation pour protéger l'eau, l'air et la terre. Par exemple, il est obligatoire de traiter les déchets et de stocker le lisier (engrais naturel constitué d'excréments d'animaux) dans des fosses avant de l'épandre. Cette pratique de « l'épandage », qui consiste à nourrir les plantes avec du lisier, est très encadrée pour protéger la nature.

→ C'EST DINGUE

EMPLOI

Manque de main-d'œuvre

Depuis 10 ans, les éleveurs peinent à recruter de la main-d'œuvre qualifiée. Pourtant, les éleveurs ont du travail à offrir et les salaires sont intéressants. Un jeune qualifié touche 1 300 € par mois. Son salaire grimpe vite à 1 800 €, sans compter les primes.

→ CV

Ivan Leclerc est titulaire d'un BTS « analyse et conduite de systèmes d'exploitation ». D'abord salarié agricole pendant 4 ans, il se lance dans l'élevage bovin en 1996. Avec son épouse, il crée

un élevage porcin en 1999, à Mézangers (53). Avec ses 130 truies, l'exploitation produit 2 700 porcs par an. Ivan Leclerc est associé à un éleveur de sa commune. Il emploie 2 salariés.

INTERVIEW DE IVAN LECLERC, ÉLEVEUR

« Il suffit de se lancer pour réussir ! »

Pourquoi avez-vous choisi le métier d'éleveur de porcs ?

Ivan Leclerc : Mes parents étaient éleveurs de bovins. Au début, le métier ne me tentait pas. Mais à 18 ans, j'ai enfin compris la richesse de cette activité. J'ai donc suivi des études agricoles.

Quels sont vos meilleurs moments dans une journée ?

Sans aucun doute, la visite aux animaux. Vérifier qu'ils sont en forme. Les animaux nous connaissent bien, ils s'approchent de nous. C'est une satisfaction et un plaisir.

Avez-vous des journées plus pénibles ?

Comme dans tous les métiers, il y a des tâches que l'on apprécie moins. Pour moi, le nettoyage des bâtiments n'est pas une partie de plaisir !

Existe-t-il des femmes éleveurs de porcs ?

Bien sûr ! L'élevage de porcs est bien adapté aux femmes. Les porcs ne sont pas des animaux d'un trop gros gabarit,



leur manipulation est facile. D'ailleurs, les naissances suivies par des femmes donnent parfois de meilleurs résultats !

Quelles sont les qualités d'un bon éleveur ?

Un bon éleveur doit être impliqué, motivé et, bien sûr, aimer les animaux.

Combien de temps faut-il pour qu'un éleveur installé à son compte gagne bien sa vie ?

Les premiers porcs élevés sont prêts au bout d'un an. Mais un éleveur qui se met à son compte doit attendre 4 ans avant de bien gagner sa vie, comme n'importe quel créateur d'entreprise.

Que diriez-vous aux jeunes ne connaissant pas votre métier ?

Venez nous voir. Faites des stages chez nous ! Dans ce métier, il suffit de se lancer pour réussir ! Le mieux est de s'associer avec un autre éleveur pour avoir des horaires normaux et préserver sa vie privée.

Propos recueillis par A. Frappier.

RÉSEAU

Un métier technique

Les éleveurs enregistrent toute l'année sur ordinateur des observations concernant leur élevage : nombre de naissances, poids des porcs, pertes, dépenses... Depuis les années 1990, ces données chiffrées sont traitées par des logiciels professionnels et envoyées vers des serveurs. Les éleveurs récupèrent les résultats et peuvent comparer leurs chiffres à ceux de collègues voisins ou lointains en France.

TRAVAIL

36 ans

C'est l'âge de Sandrine Morvan quand elle décide de travailler en exploitation porcine. Veuve et mère de deux enfants, elle cherchait un travail compatible avec sa vie de famille. Après 6 mois de formation au BPA (brevet professionnel agricole) porcin, elle décroche un emploi dans un élevage du Finistère. Elle travaille 35 heures par semaine et termine ses journées à 16 h 30. Depuis 3 ans, Sandrine apprécie son indépendance et retrouve le moral auprès des animaux.

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Que faut-il comme diplôme pour s'installer à son compte ?

Un bac professionnel.

→ C'EST DIT

FRANCE

« Veiller à la qualité de vie des animaux, c'est veiller à notre propre qualité de vie. »

Lydie Le Bourg, éleveur dans le Finistère.



→ LE SAVIEZ-VOUS ?

■ En fonction de l'âge et du sexe, le cochon porte un nom spécifique. Les petits sont appelés « porcelets » jusqu'à l'âge de 3 mois. La femelle du porc se nomme la **truie** quand elle a déjà eu des petits, sinon c'est une **cochette**. Le **verrat** est un mâle reproducteur. Quant au nom « porc charcutier », il regroupe les mâles et les femelles destinés à la production de viande.

MENU ÉQUILIBRÉ

Le cochon d'élevage ne mange pas tout et n'importe quoi

Contrairement à l'idée reçue, le porc ne mange pas comme un cochon ! Certes, il est omnivore et peut manger de tout, mais les éleveurs lui proposent une alimentation riche en céréales. Chaque porc est nourri en fonction de son poids et de sa taille. Un porcelet en post-sevrage mange des aliments à base de céréales et de produits laitiers, et boit de l'eau. Il consomme 1 kg de nourriture par jour et, à la fin de la journée, il a grossi de 600 g ! À l'engraissement, l'alimentation des porcs contient des céréales mélangées à des produits riches en protéines et minéraux. Les truies en gestation et celles qui allaitent leurs petits mangent beaucoup d'orge. Il leur procure fibres et énergie. Les éleveurs achètent

cette nourriture à des fabricants spécialisés. Ceux-ci fournissent des préparations complètes. Chaque produit est accompagné d'une étiquette indiquant la provenance des ingrédients et leur mode de préparation. Cette traçabilité garantit la sécurité alimentaire des animaux et des hommes. Certains exploitants fabriquent eux-mêmes les aliments de leurs porcs, avec les céréales de leur ferme.

Que mange le porc ?

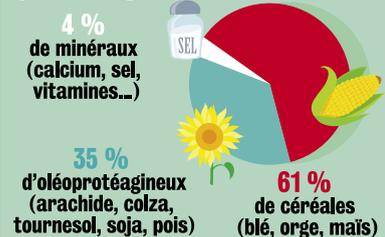


Illustration : Frédéric Estimbre

→ PHOTO



© Midiporc

À TABLE !

Faire le plein d'énergie.

Les rations alimentaires sont à base de produits végétaux : des céréales (blé, maïs, orge...) et des graines issues de cultures oléo-protéagineuses. Ces plantes contiennent de l'huile comme le colza ou le tournesol.

Les rustiques de France



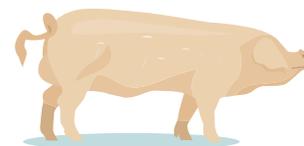
1 Cul noir du Limousin



2 Pie noir du Pays basque



3 Gascon



4 Blanc de l'Ouest

LES COCHONS



5 Bayeux

■ L'exposition au soleil est nuisible pour le porc. Sa peau est fragile et ne transpire pas. Il se roule dans la boue pour se protéger du soleil, pour se rafraîchir et se débarrasser de ses parasites.

■ À New York, Wall Street a été construite à l'époque coloniale. Cette rue tient son nom d'un mur destiné à empêcher les cochons de piétiner les cultures de céréales sur l'île de Manhattan.

IONS DE FRANCE

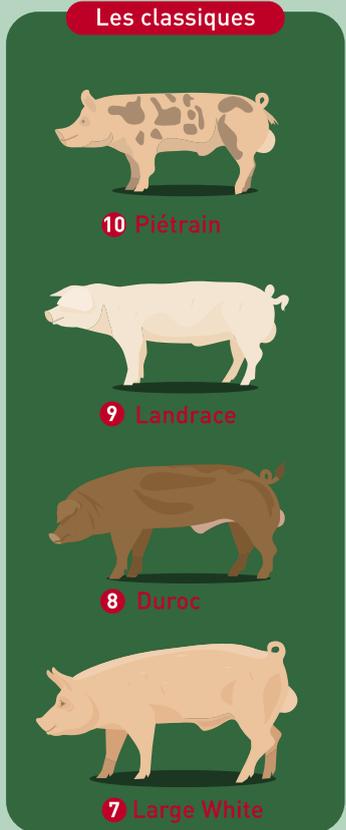


Illustration : Frédéric Estimbre

RACES
Cochons classiques, cochons rustiques

Aujourd'hui, il existe 350 races de cochons dans le monde. En France, une dizaine de races de porcs sont élevées. Elles sont classées en deux catégories. Les races classiques et les races rustiques. Les « classiques »

sont issues de sélection génétique : le Piétrain, le Large White, le Landrace, le Duroc. Les « rustiques » sont des races anciennes liées à des régions : le Gascon, le Cul noir du Limousin, le Basque, le Blanc de l'Ouest... Certaines ont failli disparaître, mais les éleveurs ont tout fait pour les préserver et favoriser leur biodiversité.

→ C'EST DINGUE

DONNEUR D'ORGANES
Le porc et la médecine

Le porc pourrait fournir ses organes aux hommes en attente de greffe. Pour y parvenir, il faudrait modifier génétiquement l'animal. Cependant, certaines parties de son organisme sont déjà utilisées pour fabriquer des médicaments. Sa peau sert aux soins des grands brûlés et certaines valves de son cœur permettent aux malades cardiaques de survivre.

MONDE

57%
des porcs français

sont élevés en Bretagne, mais on trouve des exploitations porcines dans toutes les régions de France. Au niveau européen, la France est en 3^e position, derrière l'Espagne et le Danemark. Au niveau mondial, l'Asie est en tête des producteurs de porcs, juste devant l'Europe.

UTILISATION

Tout est bon dans le cochon !



Un vieil ami

Le cochon est un animal facile à nourrir et à élever. Il fournit une grande quantité de viande. C'est pour cette raison que les hommes l'ont domestiqué, il y a 8 000 ans. Pendant l'Antiquité romaine, une loi précisait déjà les méthodes d'élevage et de préparation de la viande de porc.

filet mignon, les côtes ou le jarret. Et les morceaux cuits, salés ou fumés : rillettes, boudin, pâté, salami, jambon et saucisson. Mais le cochon n'est pas seulement un aliment, c'est aussi une matière première pour fabriquer des objets. Par exemple, les poils du cochon, appelés « soies », sont utilisés pour fabriquer des pinceaux. Sa graisse peut servir à faire du rouge à lèvres. Quant à sa peau, elle permet de créer des blousons en cuir et même des chaussures !

Morceau de choix

Les Français mangent 37 kg de porc par an ! D'une manière générale, les Européens sont de grands consommateurs de viande porcine. Les préparations sont très variées et parfois étonnantes. Il y a les morceaux frais comme le rôti, le

→ LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelle partie du porc a longtemps servi à fabriquer des ballons de rugby ?
La vessie.

→ C'EST DIT

FRANCE



« Éleveur est une des plus belles professions de l'agriculture. »

Christine Drouilhet, éleveur en Rhône-Alpes.

QUIZ

Les réponses sont dans le journal !

1. Combien de kg de porc les Français mangent-ils chaque année ?

- a - 12 kg
- b - 37 kg
- c - 49 kg

2. Comment appelle-t-on le petit de la truie ?

- a - le porcelet
- b - le cochonnet
- c - le porcinet

3. Dans quelle région de France trouve-t-on le plus d'exploitations porcines ?

- a - en Rhône-Alpes
- b - en Corse
- c - en Bretagne

4. Que peut-on fabriquer avec la peau du cochon ?

- a - un blouson
- b - une brosse à dents
- c - un ballon

Réponses : 1-b ; 2-a ; 3-c ; 4-a.

Les labels : une garantie de qualité

Le porc est la viande la plus produite et consommée dans le monde. La concurrence internationale incite les éleveurs à suivre des méthodes d'élevage reconnues par des labels, selon un cahier des charges précis. Le label indique au consommateur le niveau de qualité d'une viande.

VPF (Viande de porc française) garantit l'origine française des produits et permet de remonter la filière, de la distribution jusqu'à l'exploitation.

CCP (Certification de conformité produit) : ce label impose des critères de qualité concernant l'alimentation des porcs, les conditions d'élevage (respect de l'environnement et de l'animal...), la qualité de la viande (pourcentage de maigre, pH, couleur de la viande...).



© AFP - Photo Montage

En France, les labels sont visibles dans les marchés.

LABEL ROUGE (Label de qualité supérieure) impose des critères qui concernent les conditions d'alimentation, d'élevage et de tri de la viande.

AB (Agriculture biologique) : ce label impose des critères à respecter, notamment sur les

conditions de production de ces animaux.

IGP (Indications géographiques protégées) est un label européen. Il garantit la zone géographique de fabrication d'un produit (comme, par exemple, le jambon de Bayonne).

EN SAVOIR PLUS

Emplois nombreux

80 000 personnes travaillent directement dans la filière porcine, depuis la fabrication de l'aliment pour bétail jusqu'à la transformation des produits de charcuterie. Quant aux emplois indirects (transport, élaboration, distribution, etc.), ils concernent plus de 200 000 personnes en France.

Pister le cochon

La traçabilité permet de retrouver l'éleveur qui a fourni la côte de porc dans ton assiette. Le porc est identifié à l'élevage par un tatouage qui indique le pays, le département et le numéro du site de l'élevage. À l'abattoir, un vétérinaire contrôle la qualité de la carcasse suivant des règles européennes.

Pénurie de céréales

Depuis l'été 2007, la production mondiale de céréales est insuffisante. Leur prix a augmenté, ce qui pénalise les éleveurs, car les porcs sont principalement nourris avec des céréales. Le coût des céréales représente, en effet, entre 65 et 70 % du prix de revient total de l'animal !

Retour à l'envoyer...

Des règles européennes protègent le « bien-être » des animaux d'élevage, ce qui a parfois joué des tours aux éleveurs. Par exemple, l'isolement des truies en gestation devait éviter les bagarres. Aujourd'hui, cette pratique est jugée contraire au confort des truies. D'ici 2013, elles seront mises en groupes.

POUR PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER D'ÉLEVEUR DE PORCS : www.leporc.com

Offre d'abonnement à l'actu

100 n^{os} = 44€ + 2 CADEAUX
au lieu de 48€ (prix de vente au numéro)

- Le jeu de l'actu - Format : 6 x 9 cm.
- Le journal de son année de naissance - années disponibles : 1990, 1991, 1992, 1993, 1994.

Oui, j'abonne mon enfant à l'actu.

J'ai bien noté qu'il recevra l'actu chaque jour, du mardi au samedi inclus, pendant 100 n^{os} (soit 5 mois environ). Il recevra ses cadeaux sous 3 semaines.

Je règle la somme de 44€ par :

chèque bancaire ou postal, à l'ordre de l'actu

carte bancaire n° : _____

Expire fin : _____

Les 3 derniers chiffres au dos de ma carte : _____

Date et signature : _____

Coordonnées de l'abonné(e)

BUI

Prénom _____

Nom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Tél. _____ Date de naissance _____ / _____ / _____

Sexe : G - F E-mail* _____

* Si vous souhaitez être informé(e)s de nos offres commerciales et de celles de nos partenaires.

À renvoyer à : l'actu - B 462 - 60732 SAINTE GENEVIEVE CEDEX

Service abonnements : 0825 093 393 (0,15 € TTC/min) du lundi au vendredi : 9 h - 18 h

l'actu PRESSE **PLAY BAC**
Play Bac Presse SARL*, 14 bis, rue des Minimes, 75140 Paris Cedex 03

Rédaction : 14 bis, rue des Minimes, Paris III^e

ABONNEMENTS :
L'ACTU - B462 - 60732 Sainte-Geneviève Cedex
TÉL. : 0825 093 393 (0,15 € TTC/MIN) Fax : 03 44 12 57 55

Direction de la publication : Jérôme Saltet
Directrice adj. de la publication : Martine Dyrzka
Rédacteur en chef : François Dufour
Rédacteur en chef technique : Vincent Gerbet
Responsable fabrication : Micheline Letellier
Secrétaire de rédaction : Jaïna Arnaud
Rédaction : Alexandra Frappier
Icono : Sébastien Courtieux
Dessinateur : Yacine
Révision : Clémentine Sanchez
Abonnements : Martine Dyrzka et Mélanie Jalans
Partenariats : Anne-Lous Plantinga (01 53 01 24 57) et Céline Chanut (01 53 01 24 05)

Créa promotion : R. Leblanc, J. Couzinet, N. Roudaut
Relation lecteurs : lactu@playbac.fr

CIC : 30066 10808 00010601001 31 - *Gérant Jérôme Saltet, Associés : Groupe Play Bac, Financières F. Dufour, G. Burrus, J. Saltet, Comité de direction : F. Dufour, J. Saltet, M. Dyrzka, Dépot légal : mai 1997.
CPPAP n° 0608 C 7743 Imprimerie : Québecor, Lot n° 48-955 du 16 juillet 1949 sur les publications destinées à la jeunesse. Conception : Mignon-Media