

Peut-on faire du porc bio en Morvan ?

Depuis quelque temps, le porc, pourtant animal emblématique du Morvan, semble y être devenu *persona non grata*. Tout cela à cause de son odeur et des pollutions qu'il est censé provoquer. L'affirmer est sans doute aller vite en besogne, car il existe plusieurs méthodes pour produire des cochons...

Le porc est élevé en Morvan depuis très longtemps. Le nom des villages de Villapourçon, Pormignon (près de Brassy) ou Préporché l'attestent. Et le jambon est sans doute l'une des spécialités du Morvan parmi les plus célèbres.

Pendant longtemps cette viande succulente, conservée au saloir, puis séchée sous les poutres des plafonds des cuisines morvandelles, était issue de petits élevages traditionnels, avec des lots de quelques truies et des animaux engraisés avec les résidus de la ferme (petit lait, eau de vaisselle, déchets d'alimentation...), des glands, des châtaignes, des *treuffles* et des céréales autoproduites.

Après la guerre, la révolution verte a déclaré obsolète ce type d'élevage et prôné des méthodes d'engraissement industrielles qui, aux yeux de la plupart des habitants du massif, semblent incompatibles avec l'image de milieu naturel préservé qu'ils cherchent à renvoyer.

Sans entrer dans la polémique, le magazine Vents du Morvan s'est posé la question de savoir, s'il existait une possibilité d'élever des cochons « autrement » et en accord avec les objectifs fixés pour ce territoire.

Pour cela nous avons rencontré Jean Gobier, retraité à Saint-Léger-Vauban, qui nous a fait visiter l'élevage porcin bio qu'il a créé à Chastenay, dans l'Yonne (89940

Ouanne) et qu'exploite désormais son fils en GAEC avec sa nièce.

Chastenay se trouve à la limite ouest du plateau de la Forterre, proche de la Puisaye. Le sol argilo-calcaire est très caillouteux tout en restant filtrant.

Nous arrivons sur le plateau et découvrons une parcelle allongée de quatre hectares divisée tout d'abord en deux avec un chemin au milieu. Chaque moitié sert à accueillir alternativement pendant deux ans les truies pour la mise-bas, l'autre servant au renouvellement de l'herbe (mélange graminée - trèfle violet). La demi-parcelle où se trouvent les animaux est divisée en 16 portions (une par truie), chacune contenant une cabane largement paillée et une mangeoire simple (petite aire bétonnée) avec un abreuvoir. La truie y arrive à la fin de sa gestation. En liberté, la mise-bas ne pose pas de problème, quelle que soit la saison. Compte tenu de la surface (1250 m² par truie) et du paillage de la cabane, il n'y a pas le moindre risque d'écrasement des petits, donc pas de cages d'accouchement. Malgré le terrain caillouteux, les problèmes de boiterie, fréquents sur béton, ont disparu. Le seul souci est de faire une clôture solide pour éviter que les animaux sauvages (sanglier, renard...) pénètrent dans l'enclos. La mère y allaite alors ses porcelets pendant sept semaines au lieu de quatre en élevage industriel, ce qui lui permet de produire deux portées par an au lieu de 2,5 en élevage classique. Mais sa longévité s'en trouve améliorée (dix portées au lieu de quatre) et il n'y a plus, au sevrage des porcelets, de ces problèmes sanitaires qui nécessitaient trop souvent l'emploi d'antibiotiques.

La gestation dure trois mois, trois semaines et trois jours. Les mères passent une très grande partie de cette





période dans une parcelle voisine semi-boisée où elles vivent en troupeau, sans souci.

Elles sont amenées dans cet enclos, dès que la gestation est certaine. Elles sont inséminées artificiellement à la ferme la semaine qui suit le sevrage des porcelets. Néanmoins, un ou deux verrats sont dans la case voisine pour que la libido de la femelle ne faiblisse pas. Les truies n'ont pas besoin de contention forcée sauf au moment des chaleurs pour éviter un chevauchement mutuel excessif.

Après le sevrage, les porcelets sont ramenés à la ferme où ils passent dans une case de pré-engraissement, avant l'engraissement proprement dit. Là, ils retrouvent certes le béton, mais le paillage est important et de qualité. De plus, ils bénéficient d'une surface de trois m² par porc, ce qui n'a rien à voir avec les 0,65 m² des porcheries industrielles. La preuve, peu de purin sort des cases.

Naturellement, tous ces animaux ne mangent que des aliments bio. 60% de ces aliments sont produits à la ferme : blé, orge d'hiver et de printemps, triticale et avoine. L'exploitation achète du pois bio chez un voisin et du soja bio qui vient d'Italie.

L'exploitation produit environ 900 porcs bio par an, et assure en même temps le renouvellement des mères. Les cochons sont vendus par l'intermédiaire d'un groupement de producteurs à un tarif de 3,40 euros contre 1,20 en production classique. La demande en porc bio est très importante car la production reste très marginale (100 000 porcs bio sur 20 000 000 produits en France).

Au-delà des chiffres, ce qui frappe le visiteur en pénétrant dans ce type d'élevage, c'est l'absence totale de mauvaise odeur (la ferme se trouve dans le village), la propreté des animaux, leur calme. Je dirais même leur joie de vivre. Pas de cris d'effraie, pas de panique à l'arrivée des humains, pas de stress. J'ai rencontré des cochons heureux. Bien sûr, ils finiront dans notre assiette, mais ils auront eu une vie agréable, ils n'auront ni pollué, ni empesté l'entourage. Ce qui donne satisfaction à l'éleveur et par la suite au consommateur.

Peu de doute que ce genre d'élevage pourrait être accepté dans le Morvan. Il faudrait beaucoup de mauvaise foi pour s'y opposer.

Reste que pour transposer ce modèle dans notre massif, il faudrait s'assurer que le sol granitique du Morvan soit



Peut-on faire du porc bio en Morvan ?



aussi portant que celui de la Forterre, (que son acidité ne fasse pas retrouver des soucis de boiterie) que le système employé ne génère pas de problèmes d'érosion.

Il faudrait savoir si la culture du mélange céréales-pois qui, en outre, fournit de la paille serait envisageable dans nos terres plus pauvres ? Car, s'il faut en acheter davantage à l'extérieur, cela ne risquerait-il pas de mettre en péril l'équilibre financier du système ?

De plus, le climat morvandiau, avec sa forte pluviométrie et ses hivers longs, serait-il aussi favorable à ce type de production ? (Bien que les truies aient ici déjà connu la canicule (2003) et la neige sans problèmes notoires).

On peut légitimement se poser ces questions. Mais si l'on veut qu'un jour le jambon dit « du Morvan » soit à

nouveau produit en Morvan, il serait peut-être bon que, dépassant la stricte question de la rentabilité, on tente sur le massif ce qui réussit sur les plateaux calcaires de l'Yonne. Des aides spécifiques à cette expérimentation permettraient peut-être que le pays retrouve son ancestral attachement à l'élevage du porc et sa fierté d'un authentique jambon du Morvan.

Si un jour vous passez par Chastenay, ne vous attendez pas à respirer de mauvaises odeurs de porcs et à entendre leurs cris de détresse ; ici les cochons sont heureux.

Ne pourraient-ils pas l'être aussi en Morvan ? ■



LE PORC GRAS TRADITIONNEL DU MORVAN ÉTAIT NOURRI «AUX TREUFFES»