

# Heureux comme un cochon sur paille

Depuis maintenant plus de quarante ans, le lycée agricole de Tulle dispose d'une porcherie, outil pédagogique mais aussi unité de production à part entière convertie en bio en 2011.



**L**a filière porcine et le bio, une longue histoire au sein du lycée Edgar-Pisani de Tulle-Naves. Dès 1975, une maternité porcine est construite au sein de l'établissement, complétée, six ans plus tard, par un bâtiment d'engraissement porcin. En 1999, l'exploitation entame sa conversion en bio. Elle s'achèvera par un agrément en novembre 2011 ; cette même année, une porcherie aux normes AB est construite.

Aujourd'hui, la conduite d'un élevage à taille humaine en agriculture biologique est toujours au cœur des préoccupations de l'établissement. « Le modèle que nous présentons ici est tout à fait adaptable sur une exploitation familiale », explique Yohann Toutain, directeur de l'exploitation. « Ici, comme sur les exploitations de la région, il est compliqué de produire toute la nourriture. Mais, même en achetant l'aliment à l'extérieur, ce modèle est viable, sans gros investissements. Sur le plan matériel, il faut juste un tracteur équipé d'une fourche pour nettoyer les box et une remorque pour évacuer la paille. »

Ici, pas d'odeur ou de bâtiments gigantesques. L'élevage porcin compte une soixantaine de truies de race Naïma, qui offre un bon équilibre entre rusticité et prolificité. Les mères vont donner naissance à plus de mille porcs charcutiers chaque année. Un chiffre qui peut surprendre, mais les truies font chaque année deux portées d'une dizaine de porcelets. « Nous n'utilisons pas de produits de cyclage ; nous respectons le cycle de l'animal », précise le jeune directeur.

Le bien-être des animaux est l'une des clés de la conduite de l'exploitation. Après la mise bas, les porcelets restent ainsi six semaines avec leur mère. Ils passeront ensuite six autres semaines de post-sevrage dans des box d'une soixantaine de mètres carrés, équipés de lampes chauffantes, de niches et de brises-vues.

## [ Plus de mille porcs charcutiers produits chaque année ]

« Puis, ils passent dans de nouvelles cases, où ils disposent de la nourriture et de l'eau à volonté, ainsi que d'un accès à une aire extérieure et à des jeux », complète Yohann Toutain. Dans ces box d'engraissement, les porcs gambadent dans la paille. Ils retrouvent ainsi un environnement plus naturel que sur des caillebotis, et ils peuvent laisser libre cours à leurs instincts en fouillant le sol et un terrain de jeux complété par des tubes de fer suspendus au plafond qui stimulent l'instinct joueur des suidés. La paille ne sert pas uniquement de litière : « Nous utilisons un mélange de paille en partie produite sur l'exploitation avec du blé, de l'épeautre, du seigle ou du pois. Dans le cadre de la conduite en bio, nous devons leur donner accès à du fourrage. » Le lycée Pisani expérimente aussi « un projet de nourriture à base d'herbe, un mélange de regain, de trèfle et de luzerne qui répond aux besoins en protéines de l'animal », souligne Yohann Toutain.

Impossible cependant de produire l'alimentation de plus d'un millier de cochons sur l'exploitation. Mais, dans l'esprit d'une agriculture biologique et locale, la porcherie est approvisionnée par le moulin Beynel, à Sadroc, sous forme de granulés, bio bien entendu. L'aspect local se retrouve d'un bout à l'autre de la chaîne de production. Une fois que les porcs ont atteint un poids de cent kilos par carcasse, ils sont achetés par la SCA Pré-Vert, une coopérative périgourdine 100 % bio qui fournit notamment les magasins Biocoop de la région ou encore des industriels qui fabriquent des pots pour bébé. Depuis un an, la SCA Pré-Vert dispose également d'un atelier de découpe à Brive, esprit local on vous dit. Enfin, des ventes directes aux consommateurs ont lieu au sein de l'établissement, et une partie de la viande y est également consommée.

## [ Alimentation et transformation, une volonté locale ]

Bien plus qu'une méthode de production, le bio, c'est une philosophie plus globale. « Le bio, ce n'est pas du conventionnel sans antibiotique », rappelle Yohann Toutain. Travailler localement, mais aussi toujours améliorer les conditions de vie des animaux. Ainsi, d'ici « 2022, le cahier des charges bio devrait évoluer. Notamment au niveau des maternités, il faudra laisser un accès à l'extérieur aux truies et aux porcelets. Pour répondre aux besoins des porcelets, nous devons leur offrir un environnement bien aéré, isolé et sec, tout en développant des accès extérieurs », complète le directeur de l'exploitation qui planche déjà sur ce dossier.

Mais, dans un établissement agricole, l'exploitation possède surtout un aspect pédagogique. Tous les élèves passent par la porcherie dans le cadre de leur enseignement, une découverte pour certains dans une région où la production animale est plutôt orientée vers les bovins. En démontrant la viabilité d'une porcherie bio à dimension humaine, transposable sur différents types d'exploitation, le lycée Edgar-Pisani suscite des vocations chez certains de ses élèves et prouve ainsi « que le territoire corrézien est capable d'accueillir des élevages bio à taille humaine ».

Cyrille ROUSSEAU