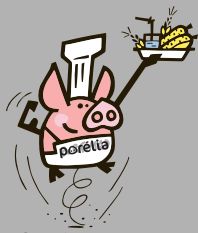




Le Prix de base
d'abord!



GARDER LE CAP!



Produire Mieux,
Dépenser moins.

Sommaire :

- Les repères techniques au 31/12/2012
- Les rencontres techniques
- Le groupe Jeunes aux Pays-Bas
- Utilisation de maïs humide
- Les défauts d'aspect à l'abattoir

L'ouverture et l'échange entre éleveurs

Toute la filière et toutes les productions animales traversent une période difficile, plaçant les éleveurs dans des situations économiques fragilisées.

Le repli sur soi n'est pas une solution, les échanges techniques proposés par notre groupement restent des **moments enrichissants pour partager nos expériences**. Le succès des différentes rencontres proposées cet hiver en est la preuve.

Les différentes **visites chez les éleveurs** que je remercie d'avoir ouvert leurs portes, sont des moments importants, **propices à l'échange** sur nos problèmes, nos atouts, nos projets.

Dans ces périodes difficiles, où nous devons en permanence être encore plus compétitifs, **le partage d'expérience** sur un projet, sur l'amélioration des conditions de travail, sur l'efficacité économique doit nous regonfler et nous redonner le moral.

Vous trouverez dans ce repère technique les compte-rendus des différentes visites. Tous les éleveurs n'ont pas pu y participer. Mais si un des sujets vous intéresse, n'hésitez pas à solliciter votre technicien. Il pourra vous apporter de plus amples renseignements et cela nous permettra également d'orienter le prochain programme de réunions.

A PORELIA, nos équipes doivent stimuler ces échanges entre nous. Cela nous renforcera tous.

De plus, à travers un des axes incontournables que PORELIA défend très fort, **la technique au service de l'économie de nos élevages**, le sanitaire est un élément indissociable de la recherche de performance notamment alimentaires.

La commission sanitaire a décidé de vulgariser le monitoring sérologique. Un maximum d'éleveurs doit en bénéficier de manière à mieux connaître son élevage, à mieux maîtriser les contaminants et donc mieux gérer ses dépenses. C'est aussi un outil de veille sanitaire qui permettra d'anticiper et travailler davantage en préventif.

Le sanitaire c'est du temps et beaucoup d'argent... Je ne peux que vous inciter à bénéficier de ce nouveau protocole et à vous y inscrire.

Soyons fiers de ce que nous entreprenons...

Christophe QUETTIER

LES REPERES TECHNIQUES

Gestion technique (moyenne PORELIA)

01/01/2012
au 31/12/2012

01/10/2012
au 31/12/2012

vosre élevage

GTTT

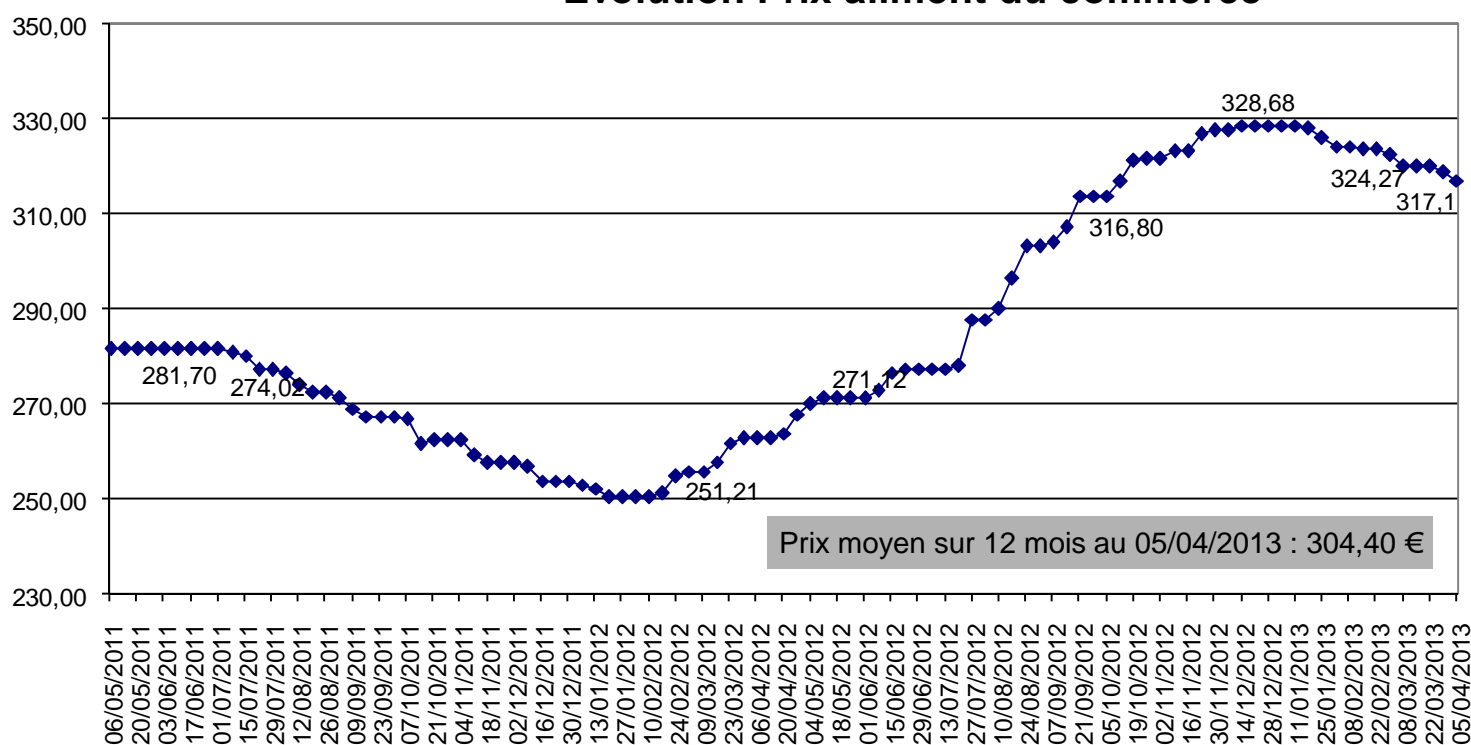
	01/01/2012 au 31/12/2012	01/10/2012 au 31/12/2012	vosre élevage
Sevrés / truie productive / an	27,96	27,89	
Nés vifs / portée	12,89	12,91	
Morts nés / portée	0,96	1,00	
Sevrés / portée	11,29	11,25	
Taux de pertes / nés vivants	12,31	12,85	
ISSF moyen	9,00	8,60	

GTE

	01/01/2012 au 31/12/2012	01/10/2012 au 31/12/2012	vosre élevage
Nombre de kg carcasse produits / truie / an	2 023	2 059	
Indice de consommation économique global	2,87	2,89	
Coût alimentaire global / 100 kg carcasse	99,55	112,16	
Taux de pertes et saisies	5,55	5,44	
Marge sur coût alimentaire / 100 kg carcasse	57,88	51,83	

Prix moyen aliment du commerce en spot sur 2 ans

Evolution Prix aliment du commerce



Le prix moyen d'aliment du commerce est calculé à partir des tarifs publics de 6 fournisseurs.

Formule de calcul du prix moyen d'aliment :

11,25 % prix truie gestante + 3,75 % prix truie allaitante
+ 2,1 % prix premier âge + 8,4 % prix deuxième âge
+ 25,5 % prix PC croissance + 49 % prix PC finition

Votre prix
moyen d'aliment

Gestion de trésorerie

Base : élevage de 210 truies
4500 PC vendus / 420 tonnes carcasse

					PREVISION		Votre exploitation				
					déc-12	janv-13	févr-13	mars-13	juin-13	sept-13	
	Marché à terme Hanovre								1,760	1,780	
A	Prix de base connu en €/kg (ou hypothèse : Hanovre - 0,23 €)	1,407	1,385	1,409	1,465	1,530	1,550				
B	Plus value estimée en €/kg	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14				
V = A+B	Prix de vente en €/kg	1,547	1,525	1,549	1,605	1,670	1,690				
C	Besoins trésorerie hors aliment/kg carcasse	0,534	0,534	0,534	0,534	0,534	0,534				
D	Prix aliment / t (connu ou hypothèse)	328,2	327,8	324,0	320,7	320,0	320,0				
E	IC Global (kg aliment/kg vif)	2,88	2,88	2,88	2,88	2,88	2,88				
F = E / 0,765	IC Carcasse (kg aliment/kg carcasse)	3,76	3,76	3,76	3,76	3,76	3,76				
G = Dx F	Charge alimentaire / kg carcasse en €/kg	1,236	1,234	1,220	1,207	1,205	1,205				
H = C+G	Besoins totaux / kg carcasse en €/kg	1,770	1,768	1,754	1,741	1,739	1,739				
O = V - H	Excédent de Trésorerie d'Exploitation (ETE) par kg carcasse en €/kg	-0,223	-0,243	-0,205	-0,136	-0,069	-0,049				
P = O x TC/12	ETE global exploitation par mois	-7790,2	-8507,5	-7166,8	-4771,9	-2404,7	-1704,7				
TC	base : tonnage carcasse vendu = 420 000 kg										
M = (V-G)x100	marge sur coût alimentaire/100 kg carcasse	31,1	29,1	32,9	39,8	46,5	48,5				

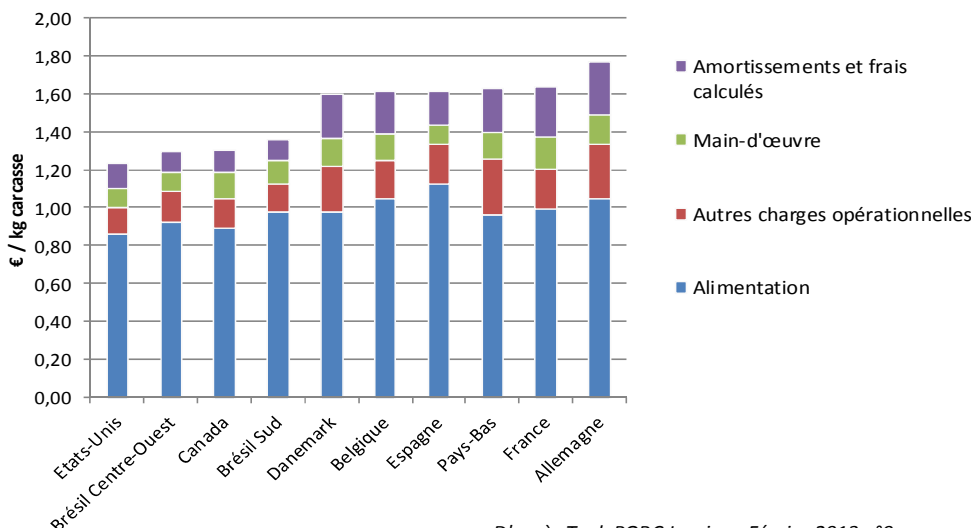
Repères

Taux constatés pour des durées identiques :
de 3,20 % à 4,2 %.

Taux Euribor 3 mois au 05/04/2013 : 0,211 %
Taux Euribor 1 an au 05/04/2013 : 0,536 %

Coût de production moyen au 31/12/2012 : 1.61 € ↗
Taux d'endettement moyen sur un an : 73 % (stable)
Actif moyen / 100 kg : 173 € ↗

Principaux postes de coût de revient du porc en 2011



Les coûts de revient du porc en 2011 dans les principaux pays producteurs européens sont proches de 1,65 €/kg carcasse, et relativement homogènes entre eux.

Néanmoins, les pays d'Amérique du Nord et le Brésil tirent leur épingle du jeu avec un prix de production proche de 1,30€/kg carcasse.

0,35 €/kg carcasse séparent les coûts de revient des élevages européens et américains. Un risque non négligeable pour les producteurs européens si le commerce international se libéralisait davantage.

LES RENCONTRES TECHNIQUES

Comme chaque année, des rencontres techniques vous ont été proposées cet hiver, sur différents thèmes. Vous trouverez ci-après un résumé de ces différentes visites d'élevages.

Ces rencontres ont pour objectif de vous faire découvrir d'autres méthodes de travail, des approches différentes, des problématiques qui se posent aux éleveurs aujourd'hui. C'est aussi l'occasion d'échanger, de partager ses savoir-faire, ses méthodes de travail et de mieux se connaître entre éleveurs.

Un grand merci à tous les éleveurs qui ont accepté de nous ouvrir leurs portes.

18/01/2013 : rallye FAF sur le stockage de céréales à paille

La fabrication à la ferme à partir de céréales sèches (orge, blé) peut être réalisée de différentes manières.

Nous vous proposons ici trois types de stockage vus lors de ce rallye FAF.

Stockage de céréales extérieur avec deux cellules de 130 tonnes sur venticône, chargement par vis chez Sébastien BRISHOUAL - LE TREVOUX (29)



Le site de Kerhonit (400 PS + 800 PE) reçoit 1 bande sevrée sur 3 (conduite en 7 bandes) de l'élevage principal. Après la reprise de ce site en 2003 et la restructuration, la décision de fabriquer à partir de 40 ha de céréales en place fut vite prise en 2010, pour les besoins totaux de l'élevage (700 T).

Les éléments en place

1 silo extérieur polyester (ancien en aliment complet) pour le soja

1 silo extérieur polyester (ancien en aliment complet) pour le colza.

Les éléments ajoutés : un redlair, un broyeur, une cellule pour le CMV, 2 cellules tampons pour les céréales broyées, 2 cellules extérieures (marque Privé) de 130 T pour les céréales.

Les étapes

500 m³ de stockage maïs humide sous hangar en 2009. Coût de revient : 100 €/m³

La première cellule Privé en 2010

La deuxième cellule Privé en 2011

Le coût du m³ logé en maïs humide varie suivant les volumes (de 100 à 150 €/m³). Par exemple un silo tour de 1700 m³ ≈ 110 €/m³.

Coût pour une cellule extérieure de céréales sèches de 130 T : 16 000 € (cellule : 7000 € / venticône : 3000 € / montage : 6000 €).

(devis pour un stockage de 540 tonnes neuf sur son deuxième site : 35 000 €).

Avantages du venticône : pas de remontée d'eau, pas de problème de vidange et une ventilation des céréales optimisée.

Inconvénient : perte de 20 % du volume stocké (1 virolle).

Conseils concernant les cellules

- Bien vérifier les points d'ancrage des sondes de température, disposés en haut et en bas de la cellule
- Stocker des céréales à 16 % maxi d'humidité et surtout mures ! Car les humidimètres ne prennent pas en compte l'eau libre des grains non mures.
- Bien suivre l'indicateur de température
- Garder 5 à 8°C d'écart air-céréales (blé à 20°C et air à 12-13°C)
- Ne pas oublier que la céréale est un élément vivant : on doit la conserver en léthargie (vie ralentie). A 12°C, l'activité des insectes est stoppée.

Stockage de céréales à plat sous hangar, gaine de ventilation au sol chez Yann LE ROY - PONT-AVEN (29)

La fabrication à la ferme est simplifiée.

L'équipement de stockage est le suivant :

- un hangar pour le stockage en silo couloir (maïs humide et blé)
- 3 cellules de 350 tonnes en 5 m de large, 2.5 m de long et 3 m de hauteur.



Silo couloir

Les besoins sont de 1600 tonnes (200 t d'orge, 400 t de blé et 1000 t de maïs).

A la réception des céréales, en cas de doute sur une livraison, les céréales sont mises en cellule tampon à partir de la fosse de réception.



Fosse de réception

Coût du stockage

70 € / m³ logé (hangar + 3 cellules à plat).

Conseils

- Attention aux acidifiants dans les céréales (bourrage, oxydation des vis)
- Penser au temps de déchargement (capacité de la fosse de réception)
- Ventilation par gaine centrale et extracteur en bout de bâtiment.



Gaine de ventilation

Stockage de céréales sous hangar en 5 cellules de 200 tonnes sur venticône chez Roland QUINTIN - PLONEVEZ PORZAY (29)

Installation FAF datant de 2010.

Stockage : 85 ha de céréales sous hangar en 5 cellules de 200 tonnes avec venticône.

Les cellules intérieures (les mêmes que chez Sébastien mais sans le toit) avec venticône ont été choisies en grande partie à cause des sources sous bâtiment. De même, la fosse de réception est suspendue avec un vide cave pour évacuer l'eau si nécessaire.



Venticône

Le transfert des céréales s'effectue par soufflerie.

La fabrique est modulable, permettant une réactivité en fonction des évolutions du cours des matières premières et des sources de protéines.

Roland travaille aujourd'hui avec des complémentaires mais a la possibilité de s'adapter en ingrédient en fonction du marché.



Fond de la cellule

25/01/2013 : GAEC du Lion d'Or à TREMEUR (22)

Bâtiment neuf verraterie (40 places) et gestante bien-être (200 places) au DAC, avec 4 stations de distribution, raclage journalier par racleur sur câble, détecteur de retours avec marquage.



Présentation de l'exploitation

- élevage NE cohérent de 300 truies
- 170 ha de terre
- 4 associés
(Catherine, Michel et Jean-Baptiste LE MASSON, Pascal PREAUCHAT)
- FAF complète

Tous les aliments sont fabriqués à la ferme, à partir de minéraux et de soja. Le traitement de lisier, pour l'instant sur la fraction azotée uniquement, va être complété par une vis compacteuse



pour le traitement partiel du phosphore. La conduite actuelle est à la semaine, sevrage 28 jours et la verraterie neuve de 45 places avec arrière-fonte est proportionnée pour évoluer vers une conduite en 7 bandes.

Discussions et recommandations

Eviter tout déplacement et stress sur les truies entre 7 et 21 jours après IA, c'est une période à risque. Le stress de changement de locaux, les bagarres lors du transfert et de la mise en place du groupe peuvent provoquer des mortalités embryonnaires.

Le bâtiment dispose de 4 rangées de raclage de chaque côté du gisoir plein isolé servant de zone de couchage des



Raclage sur câble

truies. Le raclage sur une pré-fosse de 50 cm est effectué chaque jour améliorant l'ambiance (pas de gaz lourds) et évitant ainsi les problèmes de vidange du lisier.

L'alimentation est à sec. Avec 21 bandes de 15 truies, il y a plus de problèmes pour alloter, mais l'individualisation de l'alimentation permet de corriger les carences et les excès de certains types génétiques qui se comportent différemment.



4 stations de distribution

Débats et échanges

Les éleveurs présents avaient pour la plupart leur propre expérience du DAC, voire une longue expérience

pour certains. De ce fait, les installations sont toutes différentes (paille, caillebotis, 1 DAC = 1 bande...).

Marie-Noëlle garde le vertrat en liberté avec les truies après IA et met un big de paille 3/4 jours après IA pour les occuper.

Thierry conseil une margelle sous l'abreuvoir pour garder de la propreté (10 cm de large x 50 cm). On peut consolider la boucle Allflex pour éviter au maximum les pertes. Pour retrouver les truies à problèmes, une canne de détection existe chez Allflex.

Pour pallier aux problèmes techniques, prévoir un stock de pièces de rechange (palpeur, électro-vanne).

La perception des animaux en grande case type DAC ou en case de 6/8 truies donne une impression de calme et d'animaux sécurisés. Mais il faut un instinct animalier pour mener des grands groupes, peut-être une limite dans les élevages avec des salariés, aux dires de certains.

Le coût de la place au DAC varie de 1100 à 1300 €. Sur paille, on peut descendre à 800 €.



Détecteur de retours, obligatoire si les truies sont lâchées après l'IA

01/02/2013 : GAEC DE KERMORGAR à PLOUMOGUER (29)

Restructuration interne dans le cadre du bien-être, avec construction d'un bâtiment neuf maternité, verraterie, gestante.



Pour le GAEC DE KERMORGAR, après un fonctionnement en multi-sites durant plusieurs années suite aux installations successives au sein du GAEC, le moment était venu d'envisager une rationalisation du travail avec le naissage sur un seul site.

Deux options se présentaient : soit une rénovation lourde de l'existant avec construction d'un bâtiment gestantes bien-être, soit la reconstruction d'un bloc IA/mise-bas/gestantes bien-être. Suite aux estimations chiffrées des deux options et à la réalisation d'une étude économique, la version bâtiment neuf se pro-

filait. Il restait à gérer l'organisation du chantier par étape, une partie de la nouvelle construction se trouvant aujourd'hui à l'emplacement de l'ancien bâtiment.

Les objectifs de ce bâtiment

- Regrouper les maternités sur un seul site
- Optimiser l'organisation du travail avec circuit hommes et animaux
- Améliorer les conditions de travail
- Gérer l'espace sur le site de Kermorgar.

Le choix de la **gestante** (130 places en liberté) en bat-flancs en cases de 6/7 truies, combiné à un repas par jour réparti en deux distributions à suivre, leur a permis d'optimiser l'allotement des truies et limiter les périodes de stress et d'agressivité dans la journée.



L'accès par le couloir aux auges et le passage d'homme dans les aires d'exercice est une bonne combinaison.

Une seule salle de maternité de 64 places réparties en 4 rangées avec couloirs avant et arrière. La salle a été conçue pour une meilleure efficacité du travail.



Dans la **verraterie** (150 places correspondant à 2 bandes de truies + cochettes Régumate), le caillebotis fonte avec sa fente de propreté situé à l'arrière de la

truie n'a pas besoin d'être raclé pour rester propre. C'est le matériau idéal pour une bonne hygiène de la verraterie, et aussi celui qui tiendra le mieux dans le temps. Le verrat se guide tout seul devant les truies au moment de la détection à l'aide d'un jeu de barrière simple à manœuvrer.



Buse de détrepape en verraterie

L'ensemble du bâtiment est alimenté à la soupe, ce qui a permis la poursuite de la valorisation des céréales débutée en 2005 lors de la



Vérin inox de sécurité

mise en place de la FAF. Une ventilation centralisée installée sous le couloir latéral permettra de ventiler également les anciens post-sevrages à proximité. Le couloir latéral en auvent réalisé à l'aide de matériaux coupe feu a permis la réalisation du bâtiment à une faible distance de l'existant.

Après quelques mois de fonctionnement, ce bâtiment répond totalement aux attentes de la famille LANNUZEL au niveau organisation, efficacité du travail et spécialisation de ses différents sites.

08/02/2013 : Jean-François LE GRAND à LANGOAT (22)

Les cellules sécheuses, un système de conservation des céréales.

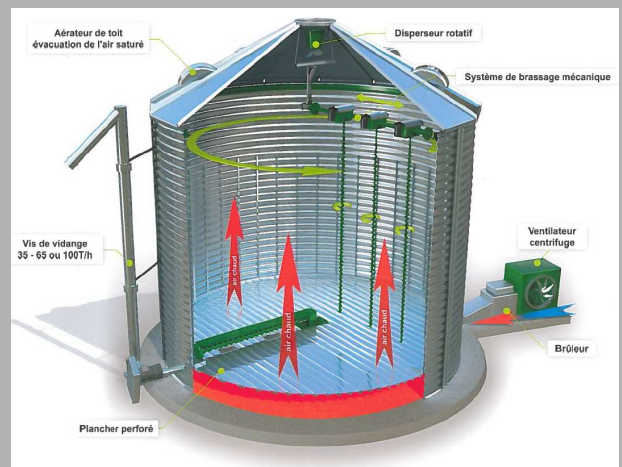


Descriptif

La cellule sécheuse, en tôle ondulée, combine un système de brassage mécanique des céréales au passage de l'air chaud basse température (environ 55°C) insufflé sous le plancher perforé.

Ce type de matériel peut devenir une alternative dans la gestion des récoltes en années humides comme nous connaissons depuis quelques années.

Principe de fonctionnement



La cellule de Jean-François LE GRAND est de 80 tonnes avec un ventilateur de 22 000 m³ / heure, deux vis de brassage et un brûleur (énergie au gaz) de 1070 KW. La durée d'un cycle est de 3 ou 4 jours par lot de 80 tonnes en fonction de l'humidité (en maïs) et de 2 jours en céréales à paille. Le chargement s'effectue par vis avec un débit de 60 tonnes / heure. Compter 15 à 20 minutes par benne de 15/20 tonnes.



Brassage mécanique qui optimise les performances de séchage

La consommation énergétique chez Jean-François est de 4 tonnes de gaz pour 200 tonnes de maïs sec. Avec une tonne de gaz facturée 900 €, le coût du séchage en énergie est de 18 € / tonne de maïs rentré, à 35 % d'humidité dans son cas. A l'avenir, un raccordement au gaz de ville prévu dans son secteur sera une opportunité pour réduire ses coûts énergétiques.

Sur des céréales à paille, le coût du séchage est estimé entre 2 et 4 € / tonne.

Dans la pratique, il faut monter en température lentement pour ne pas durcir le grain (maïs) ; plus c'est humide, moins on chauffe. Mais en céréales à paille, l'indicateur premier est de récolter des céréales à maturité.

L'intérêt de la FAF restant constant à l'avenir, ce type de matériel peut trouver son intérêt au cas par cas en fonction de l'investissement et des surfaces de céréales à traiter par séchage (voir à utiliser des chaudières à bois pour l'énergie ou des modules de séchage biomasse global).

L'investissement est de 400

à 500 € la tonne en fonction des capacités des cellules. La cellule de 80 tonnes est affichée à 50 000 €. Il faut 1000 m³ d'air pour refroidir 1 m³ de grain (50 heures à 20 m³ / heure).

Les avantages

Ce type d'outil permet de préserver la qualité nutritive (protéine) et sanitaire (mycotoxine) du grain, avec une homogénéité du volume stocké grâce au brassage. Le système est polyvalent (tout type de céréales) et donne également au final une capacité de stockage. Enfin, c'est un système autonome, simple d'utilisation et fiable, avec des frais d'entretien réduits. C'est la surface utile des céréales qui commande le type de cellules à prendre (80, 150 ou 250 tonnes).

08/02/2013 : Louis LE RUE à TONQUEDEC (22)

Le stockage à plat et ventilation des céréales.

Etre autonome en céréales par la production en propre et l'achat à la récolte auprès de voisins agriculteurs ou de coopérative de proximité est la volonté de beaucoup d'éleveurs.

Dans ce sens, Louis LE RUE a investi dans un hangar de stockage avec 3 cellules à plat pour stocker blé et orge, voire maïs, pour une capacité totale de 1500 tonnes.



A partir d'une fosse de réception de 35 tonnes, les céréales sont acheminées vers un élévateur après être dépoussiérées puis réparties grâce à un tapis surélevé vers la cellule choisie.



tapis

La ventilation des céréales s'effectue par des cannes d'aspiration disposées sur un rayon de 3 mètres (exemple : pour 4 m de hauteur de grain, 80 % de cette hauteur en rayon).



Gaine centralisée en dépression, avec cannes d'aspiration

Le bâtiment fait 35 x 15 m. Le coût total (fosse, charpente, élévateur, matériel) est évalué à 200 000 € soit un investissement de 133 € / tonne logée.

Ce type de stockage a été choisi par l'éleveur car il ne demande pas de surveillance, pas d'entretien et très peu de maintenance.

A l'avenir, pour rendre complètement hermétique cet hangar, il est prévu une porte rouleau type bâche Eurosom. A noter la possibilité de traiter les céréales (acide, insecticide) par pompe doseuse en injection à partir du tapis de distribution.

L'achat des céréales aux voisins n'est possible que si la céréales est sèche, le complément étant repris en coopérative avec l'assurance d'un taux d'humidité constant. En effet, avec le stockage à plat, il faut impérativement des céréales

sèches au stockage, la ventilation ne permettant pas de descendre des taux d'humidité trop élevés.

L'idéal dans ce type d'installation : avoir un humidimètre pour vérifier le taux d'humidité et le poids spécifique ainsi que le pont bascule pour contrôler les pesées.



Ces deux visites ont été l'occasion d'échanges pratiques et peuvent amener à une réflexion qui sera différente d'un élevage à un autre en fonction de son intérêt économique.

22/02/2013 : Jacqueline et Michel DUAULT à TREVE (22)



Les diarrhées colibacillaires en post-sevrage : solution durable en aliment blanc dès le sevrage en appliquant des règles de zootechnie rigoureuses.

Les problèmes de colibacillose sont survenus chez Jacqueline et Michel DUAULT en début d'engraissement (soupe). Puis progressivement de plus en plus tôt en cours de post-sevrage et finalement quelques jours après le sevrage (à 3 semaines).

Les souches E. coli K88 et K85 ont été identifiées. Au début, l'éleveur a supplémenté son aliment en colistine, ces bactéries y étant sensibles. Mais elles sont rapidement devenues résistantes, entraînant un enchaînement de différents antibiotiques.

L'éleveur a donc décidé de mettre fin à cet engrenage et a souhaité tout mettre en œuvre pour corriger les conditions d'expression de la colibacillose dans son élevage.

Voici les différentes mesures mises en place pour tenter de maîtriser l'expression clinique de la colibacillose :

ALIMENTATION

- Utilisation d'un aliment 1^{er} âge moins riche en protéines
- Réglage précis de l'ouverture des nourrisseurs
- Diminution des quantités distribuées (1^{er} âge = 5 kg, 2^{ème} âge = 18 kg puis nourrain = 12 kg)
- Mise à disposition de Kaolin (toute la durée du 1^{er} âge)
- Correction de la mise à la terre du circuit d'eau et création d'une terre biocompatible.



HABITAT

- Température de consigne au sevrage augmentée d'un degré et surveillance du comportement thermorégulateur des porcelets

- Cohérence du réglage de la consigne chauffage et de la ventilation.



MICROBISME

- Amélioration de l'immunité des porcelets sevrés par la vaccination coli des truies et surveillance de la prise de colostrum

- Vermifugation en fin de post-sevrage

- Marche en avant.

ANIMAUX

Les cases constituées au sevrage (14-17 porcelets) le sont définitivement. Les animaux ne sont pas réallotés en post-sevrage ou en engraissement.

Suite à la mise en place de ces mesures, voici les résultats obtenus :

- Pas d'utilisation d'antibiotiques depuis 10 mois

- Un indice global de 2,75 au 30/09/12

- Un poids de sortie PS dégradé de 2-3 kg, mais sans effet sur l'âge à 115 kg (178 jours)

- Arrêt de la supplémentation = -100 € / bande.

La décision de supprimer la supplémentation antibiotique en 1^{er} âge (qui ne fait que « traiter » les symptômes) a rendu nécessaire une démarche approfondie de diagnostic des éléments défaillants qui engendraient l'expression clinique de la pathologie.

Ceux-ci étant corrigés, il est prévu d'essayer de réutiliser un aliment 1^{er} âge plus concentré pour retrouver un poids de sortie de PS plus élevé.

Corriger les causes d'expression d'une pathologie demande du temps mais c'est plus valorisant (dans tous les sens du terme !) que d'en « traiter » les symptômes.

05/03/2013 : Isabelle et Alain PEDRONNO à PLUMELIN (56)

Les performances sevrage-vente : comment les optimiser ?

Témoignage et conduite à tenir pour une amélioration constante des IC sevrage-vente et des classements.

Alain et Isabelle PEDRONNO ont un élevage de 140 truies NE cohérent, conduite 7 bandes avec un sevrage à 28 jours.

Le but de la rencontre était d'échanger sur les éléments permettant d'améliorer l'indice de consommation. Alain et Isabelle nous ont



Homogénéité des animaux

fait part de leur expérience à ce niveau puisque leur IC s'est amélioré de 0,15 point en 2 ans.

L'élevage est aux normes bien-être depuis 2008 (cases de 6 truies avec bas flanc).

Il pratique l'auto-renouvellement par croisement alternatif ainsi que le prélèvement à la ferme par prestataire extérieur.

Les céréales de l'exploitation sont stockées et valorisées par les truies et les charcutiers de l'élevage (mélange avec complémentaire 25 %, la soupière faisant le mélange et la distribution).



PERFORMANCES

IC 8-115 kg = 2,44

% porcs gamme = 94,3 %

Plus-value de 17 ct €

Lors de cette rencontre technique, les échanges d'expérience ont beaucoup porté sur la cohérence bâtiment, le contrôle de la distribution soupe, les courbes d'alimentation en engraissement, la maîtrise de la formulation d'aliment et de la qualité de l'eau.

Vous trouverez ci-après les éléments concrets mis en place par Isabelle et Alain qui leur ont permis d'améliorer leur indice (IC 8-115 kg de 2,44) et d'afficher une plus-value totale de 17 centi-

mes (94,3 % de porcs dans la gamme et 60,7 de TMP) :

- la qualité de l'eau : les abords de la source ont été protégés. Pour une qualité bactériologique constante, un traitement par dioxyde de chlore a été mis en place.

- en engraissement, les porcs consommaient difficilement leur ration. Un



contrôle du système de pesée de la machine à soupe a permis de détecter un défaut au niveau des barres de pesée qui engendrait une sur-distribution de l'aliment.

Les formules d'aliments charcutiers ont été modifiées (augmentation des niveaux énergétiques de l'aliment).

Du bicarbonate de soude a également été ajouté.

- au niveau des gestantes bien-être, pour limiter les problèmes d'aplomb, les quantités d'eau distribuées ont été diminuées (14 litres). Le lavage des cases après déplacement des truies a été arrêté pour limiter l'humidité ambiante et les sols glissants.

LE GROUPE JEUNES AUX PAYS-BAS

Le groupe Jeunes de PORELIA a pu découvrir, en compagnie de l'équipe de HYPOR, la filière porcine aux Pays-Bas.

Après la présentation de HENDRIX GENETICS et de HYPOR au siège mondial de HENDRIX à Boxmeer (Pays-Bas), la visite d'un atelier de naissance de 1800 truies et de l'abattoir TONNIES de Rheda (Allemagne) étaient au programme.

Des visites enrichissantes et très instructives qui vous sont détaillées ci-dessous.



Un atelier naissance de 1800 truies naisseur post-sevreur pour 4,5 UTH soit 400 truies par UTH ! Détails de la conduite de cet outil.

FICHE D'IDENTITE

Naisseur post-sevreur
1800 truies
4,5 UTH
Libra * Maxter
Conduite en 20 bandes
Sevrage 21 et 28 jours

Des bâtiments grands volumes

L'élevage est organisé en un seul bloc (sauf la quarantaine) et toutes les salles ont un grand volume laissant apparaître la charpente métallique.

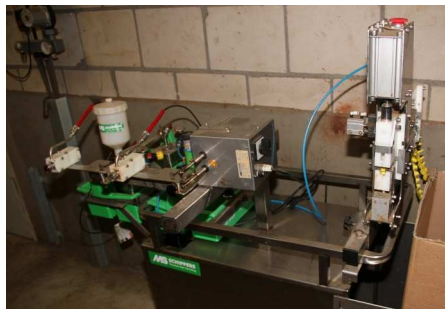
Les truies gestantes sont allotées par groupes de 30 environ et logées dans 2 salles équipées de réfectoires béton avec courette sur caillebotis fils.



L'élevage dispose d'une verraterie. Les truies y arrivent le mercredi et en repartent le mardi de la semaine suivante. 20 % d'entre elles sont en chaleur le di-

manche. Il y aura en moyenne 1,8 IA par truie. La verraterie est aménagée pour la bonne venue en chaleur des truies (91 % de truies pleines) : éclairage (1 néon pour 6 truies au niveau de la tête), stimulations sonores...

Une seule manipulation des porcelets



Chariot permettant de faire en simultanée l'injection de fer, la vaccination, la coupe des queues et le bouclage des porcelets

La majorité des mise-bas a lieu le mercredi avec déclenchement des retardataires le jeudi. Elles se déroulent dans le calme sans qu'aucune personne n'y veille plus particulièrement. Les soins sont faits à 3 jours : injection de fer, vaccination Mhyo en intra dermique, coupe de la queue, bouclage et castration. Trois personnes sont présentes lors de ces interventions. La majorité des porcelets seront sevrés à 28 jours.

Vente à 25 kg

Tous les porcelets sont vendus à 25 kg à destination de l'Allemagne principalement. C'est l'éleveur qui se charge de la commercialisation. En moyenne, le coût de production du porcelet est de 45 € et le prix de revente se situe entre 52,50 € et 57,50 € si plus-values. Pour rien au monde, il n'engraisserait ses porcs lui-même : « ce n'est pas intéressant ». Le coût de l'exportation du lisier vers le nord du pays en est un facteur explicatif : 11 €/m³.

RESULTATS TECHNIQUES

28,8 sevrés / truie en prod / an
10,5 % pertes sur NV
Taux de fécondité : 91,8 %

Un projet d'augmentation du cheptel

Un doublement de l'effectif truies est prévu. Selon l'éleveur, le traitement administratif des dossiers peut prendre de 1 à 7 ans. Il nous a été précisé que le voisinage était favorable à ce type de projet. Ce qui s'avère être le cas dans la plupart du pays. Il faut dire que les ateliers de naissance dégagent moins d'odeurs que des sites avec engraissement.

Tönnies, 1^{er} abatteur de porcs allemand avec 50 000 porcs abattus par jour. Focus sur ce géant de la viande.

FICHE D'IDENTITE

3 sites
50 000 PC abattus / jour
8 500 salariés
Tourne 6 jours / 7
Fonctionnement en 3*8
dont 1 pour le lavage

Tönnies, premier abatteur de porcs allemand, abat plus de 50 000 charcutiers par jour. A l'année, cela représente l'équivalent des 3/4 de la production de la zone UNIPORC Ouest !

si l'éleveur utilise une lignée préalablement identifiée comme « sans odeurs ». Ces animaux font ensuite l'objet d'un suivi particulier au sein de l'outil d'abattage.

Traçabilité et Hygiène

Tönnies exporte une grande partie de sa production. Compte tenu des exigences sanitaires des pays de l'est et de l'Asie, Tönnies applique des mesures d'hygiène et de traçabilité accrues.

Pour satisfaire encore plus ces marchés, le groupe est actuellement en train de développer une chaîne dédiée à l'exportation vers ces pays. Esprit de conquête, développement, et innovation caractérisent le groupe.

Demande de mâles entiers

5000 mâles entiers sont abattus chaque jour sur les différents sites de Tönnies. Un chiffre qui ne cesse d'augmenter car les clients sont de plus en plus demandeurs.

Un protocole particulier est tout de même appliqué pour ces abattages. Les mâles font l'objet d'un enlèvement spécifique et l'abattoir peut ajuster le nombre. Le classement des carcasses est fait par Autofom et le paiement selon la grille castrat sans pénalité. Une plus-value de 1 € par carcasse est attribuée



Air chaud soufflé sur le gras et détection de l'odeur (photo IFIP)

ODEUR DE MALES

2 composés sont à l'origine d'odeurs désagréables lors de la cuisson et la dégustation de produits carnés. Ils sont stockés dans la graisse.

LE SCATOL

Odeur de fécès

Produit de la dégradation des protéines (tryptophane) dans l'intestin

Effet de l'ajournement

L'ANDROSTENONE

Odeur d'urine

Produite par les testicules

Agit comme une phéromone

Vers une automatisation de la détection des odeurs

Les carcasses de mâles entiers sont identifiées en début de chaîne. Le test de « nez » est réalisé 2 fois. Une première fois sur la chaîne d'abattage : de l'air chaud est soufflé sur le gras et un opérateur entraîné détermine si elle présente un risque d'odeur. Si c'est le cas, elle est orientée vers une chambre froide spécifique, où un deuxième contrôle « odeur » est réalisé. Ces viandes présentant une odeur seront destinées à la transformation.

3 à 5 % des carcasses de mâles entiers présentent des défauts d'odeurs mais aujourd'hui, Tönnies en écarte 7 % par précaution. Des essais pour l'automatisation de la méthode ont été réalisés. L'étude des résultats est en cours...

Conclusion

Ce voyage a permis de découvrir une filière compétitive et dynamique, ce qui peut laisser dubitatif face à notre situation.

Il a également été l'occasion de fédérer le groupe jeunes de PORELIA, d'échanger et d'apprendre à se connaître, entre finistériens et costarmoricains !

UTILISATION DE MAÏS HUMIDE

Une enquête a été réalisée auprès des utilisateurs de maïs humide en ce début d'année. Merci à tous d'avoir pris le temps d'y répondre.

Les objectifs étaient, notamment après les mauvaises conditions de récolte de 2012, de recenser les différents problèmes que chacun peut rencontrer ainsi que les solutions pour y remédier.

Les principaux résultats de cette enquête vous sont présentés ci-dessous, l'intérêt étant toujours le partage d'expériences et de savoir-faire.

En France, environ un tiers des porcs français consomme un aliment fabriqué à la ferme.

29 éleveurs ont répondu à cette enquête.

Le nombre d'années d'expérience en maïs humide oscille de 2 à 40 ans, avec une moyenne de 16 ans.

Cette pratique, très ancrée dans la structure, continue à se développer puisque ¼ des utilisateurs le font depuis moins de 5 ans.

Une moyenne de 16 ans d'expérience montre l'intérêt porté à cette pratique depuis toujours à PORELIA et apporte une crédibilité aux différents témoignages et partages d'expériences.

Stockage en silo couloir majoritaire

70 % des élevages enquêtés stockent en silo couloir, 30 % en silo tour.

En ce qui concerne les silos tour, c'est l'inertage qui est majoritaire : 62 %.

	Silo couloir	Silo tour
Proportion	70 %	30 %
Stockage moyen / élevage	691 m ³ (3,17 silos)	1590 m ³
Stockage moyen / silo	204 m ³	950 m ³

Bien choisir sa variété

Les conseils et remarques formulés dans l'enquête sur les variétés de maïs sont difficiles à interpréter car ils doivent être reliés au territoire et au contexte pédoclimatique.



Néanmoins, tout le monde s'accorde à dire qu'il faut adapter les variétés à la région et aux parcelles. L'objectif est d'avoir un maïs mûr à la récolte ; il vaut donc mieux éviter les indices tardifs.

Le broyage : une étape clé

Les broyages sont assurés majoritairement par entreprise (67 %) avec des débits de plus en plus importants. Les coûts sont très variables avec une moyenne à 9,30 € la tonne de maïs sec (86 %). Par comparaison, la consommation électrique d'un broyeur se situe entre 0,5 et 1 € la tonne.



Pour beaucoup, la finesse de mouture est importante et contrôlée. Il est préconisé d'avoir plus de 80 % de particules (en poids) de moins de 2 mm. A ce titre, nous rappelons qu'il est possible d'analyser l'humidité et la granulométrie du maïs auprès de Justine à Pleyben (02 98 26 75 32).



Contrôle de la granulométrie à l'aide d'un tamis



Contrôle de l'humidité du maïs à la récolte avec un appareil homologué



Contrôle de l'humidité du maïs en cours de campagne par dessiccateur

Bonne conservation = tassage + étanchéité

La bonne qualité et la conservation du maïs commencent au champ : réglages de la machine, propreté à la récolte.

Le tassage a majoritairement été cité comme facteur-clé d'une bonne conservation. Certains essaient de faire des strates du plus sec (bas) vers le plus humide (haut) lorsque cela est possible.

Le tassage sera d'autant plus facile que le maïs est broyé fin et que l'humidité est comprise entre 35 et 40 %.

La couverture rapide du silo paraît également importante. Avant la pose de la bâche, plusieurs arrosent le tas afin d'obtenir une bonne étanchéité et une couverture plus facile.



En général, la plan de dératisation inclut cette partie de l'élevage ; certains prennent aussi des mesures contre les oiseaux en installant des filets.

Afin de conserver une bonne qualité, le front d'attaque doit rester droit.



L'avancement se fait proportionnellement aux besoins.

Utilisation de conservateurs

La moitié des éleveurs utilise des conservateurs : acides ou bactéries.

Les avis quant à leur efficacité sont mitigés. L'amélioration de l'appétence est un critère cité plusieurs fois. Cependant, avec un maïs à plus de 36 % d'humidité, leur utilisation ne présente pas d'intérêt.

Attention aux humidités en silo tour

Moins de la moitié des éleveurs ayant répondu à l'enquête nettoie la fosse et/ou le silo avant récolte.

Ils sont 55 % à utiliser un pré-nettoyeur. Cette pratique facilite l'écoulement du grain et donc la reprise.

Plus des $\frac{3}{4}$ font attention au taux d'humidité lors du remplissage du silo tour. Les maïs les plus secs sont réservés pour le fond : maximum 35 % d'humidité.

La récolte 2012 a été caractérisée par des humidités élevées et très variables. Les chantiers se sont allongés, compliquant ainsi leurs organisation.

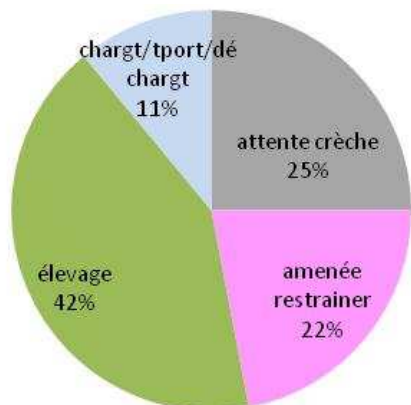
Humidité moyenne récolte 2012

Moyenne 2012	38,2 %
Mini	27,0%
Maxi	48,0 %
Ecart-type	2,0 %

LES DEFAUTS D'ASPECT A L'ABATTOIR

Une visite de l'abattoir BIGARD a été organisée avec Cochon de Bretagne pour sensibiliser les éleveurs aux défauts d'aspects visibles sur les carcasses, de comprendre les causes d'apparition et d'essayer d'y remédier.

Des responsabilités partagées



Nous allons ci-dessous vous présenter les principaux défauts d'aspect que l'on retrouve à l'abattoir, ainsi que les pistes pour tenter de les limiter.

Les griffures/morsures



Les griffures et les morsures sont caractérisées par de petits hématomes (encoches ou virgules) localisés au niveau de l'échine (encolure), des épaules, du dos (longe) et des jambons. Les morsures sont dues à des bagarres et les griffures sont dues à

des mauvaises manipulations ou aux installations (goulot d'étranglement) qui conduisent à des chevauchements des porcs.

Pour éviter les bagarres, il est préconisé de :

- éviter les mélanges de cases d'engraissement différentes sur le local d'attente => optimiser le local d'attente en utilisant toutes les cases
- ne pas regrouper les cases après tri en engraissement

- prévoir des cases de 10 porcs maxi sur le local de stockage

- ne pas hésiter à utiliser toutes les cases même s'il doit n'y avoir que 3 porcs par case.

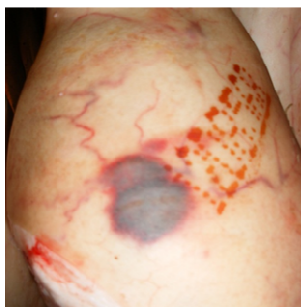
Si le mélange dans les cases sur l'aire de stockage est inévitable, il est alors préconisé de :

- limiter autant que possible le temps d'attente entre la mise sur local de stockage et le chargement des porcs pour l'abattoir afin de limiter le temps de présence entre animaux mélangés
- d'utiliser toutes les cases.

Pour les chevauchements, il est préconisé de :

- limiter la manipulation des groupes d'animaux à 10 porcs pour une meilleure maîtrise
- éviter la formation de goulots d'étranglement, virages trop serrés ou réduction de passage ainsi qu'éviter d'avoir des pentes trop fortes sur les parcours
- faire un quai d'embarquement suffisamment large pour que les 2 ponts du camion puissent être descendus (environ 2,10 m).

Les hématomes



Les hématomes peuvent provenir de manipulations brutales des porcs, de frappe tardive, de mauvais aménagements en élevage, en abattoir et de l'anesthésie.

Il est préconisé d'éliminer les rugosités ou objets contendants sur le parcours des animaux : parpaings rugueux, boulons, gonds et matériels pouvant re-

présenter un risque de blessures au passage des animaux.

Rappels : il est strictement interdit d'utiliser des tuyaux pour déplacer les porcs.

L'identification des porcs doit être réalisée au plus tard 3 semaines avant le départ abattoir.

Les érythèmes



Les érythèmes (tâches rouges cutanées) proviennent du contact

prolongé de la peau des porcs avec les matières fécales. Ces défauts apparaissent régulièrement quand les sols sont pleins.

Il est préconisé de :

- utiliser des locaux d'attente en élevage et en abattoir sur caillebotis intégral. En cas de litière végétale, bien remettre de la paille fraîche en cas de besoin.
- laver, désinfecter et rincer les locaux d'attente et quai d'embarquement après chaque départ d'animaux vers l'abattoir.
- de limiter l'arrosage des porcs à 10-15 minutes, juste après le déplacement d'animaux.

Les brûlures

L'été, le stockage des porcs sur local non couvert peut occasionner des brûlures suite à une exposition trop longue au soleil. Une mauvaise utilisation de chaux vive (mal éteinte) peut également causer des brûlures.

Il est préconisé de couvrir les locaux d'attente et, en cas d'utilisation de chaux vive pour la désinfection, veiller à bien l'éteindre avant l'entrée des animaux.