

Toujours sécuriser les débouchés

Porc bio La prudence est de rigueur pour les acteurs de la filière porc biologique qui veulent maîtriser les volumes et ne pas se retrouver en situation de surproduction.

« Notre objectif est d'avoir de la lisibilité sur les marchés pour les éleveurs, de l'ordre de 100 porcs bio par semaine. Ces volumes sont calés en fonction des partenaires salaisonniers. Il faut rester local avec un lien au sol pour ne pas casser la filière », estime Isabelle Canevet, responsable qualité au groupement porc de Triskalia. Si la coopérative n'a pas encore d'éleveurs en production porcine biologique, le profil de structure en bâtiment de 60 à 80 truies intéresse les responsables. Lors d'un échange organisé sur le cochon bio à Douarnenez (29) par le Gab 29 et sous l'égide de l'Établissement public de gestion et d'aménagement de la baie de Douarnenez, des représentants de cette filière ont témoigné de leur accord sur un point central : hors de question de se laisser dépasser par la production, « les besoins ont augmenté depuis 5 ans, nous sommes sur un marché abouti en termes de besoin », estime Julien Le Guevel, d'Evel Up. Ce groupement de producteurs démarre depuis septembre l'approvisionnement en viande porcine biologique avec un éleveur, « 5 sont en réflexion ».

Pour un équilibre des pièces

Sur ce marché représentant 182 millions d'€ en France et où la distribution couvre 45 % des ventes, la valorisation des morceaux moins nobles est un point clé. Face à des industriels qui ne recherchent



La maîtrise des volumes est un point d'accord pour tous les représentants de la filière porc bio, venus échanger lors d'une table ronde à Douarnenez (29).

quasiment que des jambons, l'équilibre des pièces est plus difficile à trouver que dans une filière conventionnelle ; la totalité de la carcasse est plus complexe à valoriser. « Nous commercialisons des carcasses entières, en travaillant avec des bouchers 100 % bio qui arrivent à valoriser tous les morceaux », fait observer Yoann Le Strat, technicien chez BVB. Ce débouché a des avantages logistiques, car « travailler

avec les GMS est possible mais plus difficile. Les distributeurs doivent avoir des équipements dédiés au conventionnel et au bio ». Des états différents entre viande bio et conventionnelle sont nécessaires, avec des chambres froides séparées pour garantir la traçabilité.

Du flou dans les normes

Si la majorité des producteurs de porc bio élèvent leurs animaux en bâtiment, les pro-

chaines normes en vigueur pour 2021 obligeront à avoir des aires d'exercice. « Pour les porteurs de projet qui déposent un permis de construire, on ne peut toujours pas dire de manière certaine quelle taille devront avoir les aires d'exercice ainsi que le pourcentage de couverture des courettes », explique Yoann Le Strat. Virgile Bleunven, éleveur à Plabennec (29), estime pour sa part « qu'il faut avoir un coup d'avance, en doublant la surface de ces courettes. Pourquoi pas 6 m² ? », propose-t-il, pour devancer le modèle de demain. Le jeune éleveur reste vigilant sur la question de l'élevage en bâtiment, le consommateur a, pour le porc bio, « une image de production en plein air. Le risque est de creuser un fossé entre le producteur et le consommateur », conclut-il. Fanch Paranthoën

LA FILIÈRE EN CHIFFRES

En France, la filière porcs biologiques compte 13 000 truies réparties sur 600 fermes. « Le cheptel a augmenté de 14 % / an, avec 50 conversions supplémentaires en 2018. Le Grand Ouest regroupe 40 % du cheptel », chiffre Marin

Gratigny, technicien monogastrique au Gab 29. 1,3 % des truies françaises sont en bio, pour 0,3 % en Bretagne. « Il y a peu de naisseurs pour beaucoup d'engraisers, ce qui peut poser des problèmes de ressource en porcelets ».