Reconversion. De la mairie à l'élevage de porc bio

Antoine Le Seigle

Elle a choisi le retour à la terre. D'un emploi de responsable de voirie à la mairie de Quimper, Delphine Kergourlay est passée à l'élevage de porc bio. Un changement de vie radical, mais plus en accord avec ses convictions.

Delphine a fait le choix des cochons mangalitza.

« Depuis une dizaine d'années on avait des Kunekune (cochon domestique néo-zélandais). Certains ont des chiens, des moutons, moi j'ai toujours eu des cochons », explique Delphine Kergoulay, calmement installée dans sa cuisine. « On s'en servait pour tondre ! ». La trentenaire, maman de deux enfants, avait passé plus d'une dizaine d'années à la mairie de Quimper en tant que responsable de voirie. Mais la jeune femme a fini par ressentir une certaine lassitude, se sentant en manque d'épanouissement professionnel. Delphine a donc décidé de se renouveler dans un nouveau projet qui s'accorderait mieux avec ses envies et convictions : l'élevage de cochons. Un mois après avoir démissionné, elle ne perd pas de temps et retourne à l'école pour passer une formation diplômante, un BPRA (Brevet Professionnel Responsable d'exploitation agricole en productions animales) spécialisé en élevage porcin.

Le choix du bio

Après avoir partagé plusieurs années de sa vie auprès de cochons, le bio reste une évidence pour la jeune femme. « Quand on voit à quel point ce sont des animaux sensibles, et intelligents, c'est difficile de les exploiter d'une manière hors sol », explique-t-elle avec conviction. Ici, l'alimentation est écologique : Delphine conçoit elle même sa farine, à base d'orge et de pois cultivés directement sur la ferme, « Les cochons grandissent peut être moins vite. Mais au moins je sais ce qu'ils mangent », précise-t-elle, intransigeante. Les intrants (minéraux, sojas, compléments alimentaires) et les antibiotiques sont proscrits. « En général, on donne du soja au cochon pour les faire grandir plus vite, sauf que le soja, il est importé de chine et qu'il est bourré d'OGM ».

« Ici, les cochons peuvent exprimer leur comportement naturel : ils jouent, courent, creusent des trous... en stage, on nous demandait de couper les queues, et on meulait les dents, car les cochons développaient des comportements cannibales », se souvient l'éleveuse en grimaçant. Il n'en sera bien évidemment pas question dans cette ferme. Cette dernière est certifiée Agriculture Biologique : un certificateur vient une fois une fois par an, auquel s'ajoute un contrôle surprise.

Viser le circuit court

Le choix s'est porté vers les mangalitza, une race de cochons laineux. « En Bretagne, on est sûrement les seules. Une viande particulière et très rouge », sourit Delphine. « Les gens sont surpris par la couleur et son goût, très persillé. À un moment, on a privilégié les races par rapport à leurs rendements, et non en rapport avec leurs goûts ». Les cochons de la ferme de Delphine, eux, grandissent à leur rythme, jusqu'à quinze mois minimum (contre moins de six mois en élevage hors-sol). Envoyée au Faou dans un abattoir certifié bio, la viande est ensuite transformée à Saint-Ségal. Le client peut ensuite récupérer le colis « clefs en main » à la ferme, ou au magasin Bio de Briec. Un circuit court qui attire les consommateurs : les prochaines commandes, prévues, septembre ont déjà commencé.