

L'éleveur trace une voie entre conventionnel et bio

Dans sa ferme implantée à Broons dans les Côtes-d'Armor, l'éleveur porcin Laurent Dartois va produire 7 500 porcs sur paille par an. Dès décembre 2021, il fournira plusieurs points de vente bretons.



Dans sa ferme située à Broons, l'éleveur porcin costarmoricaïn Laurent Dartois a décidé d'élever ses porcs sur de la paille. (Photo AURÉLIEN MAHOT)

Suède, Autriche, Canada, Vietnam, Philippines... Entre 2016 et 2017, Laurent Dartois a parcouru les exploitations porcines du monde. De ces voyages, il est revenu avec la volonté de tracer une nouvelle voie, entre conventionnel et bio. J'ai quatre enfants. Peut-être que certains seront intéressés pour reprendre, lance l'éleveur de 44 ans, installé depuis 2000 dans les [Côtes-d'Armor](#), où il possède plusieurs sites de productions. Je ne voulais pas faire n'importe quoi, et être dans un projet fermé où on entre dans un entonnoir.

À partir de 2017, l'éleveur a décidé d'engager une réflexion mêlant consommateur, transformateur, salarié... On voit que le monde bouge, que la demande évolue, que le bien-être animal arrive au galop dans les recommandations des consommateurs. C'était le moment de faire quelque chose qui collait à la demande sociétale, assure-t-il.

Sans antibiotiques, ni OGM

Depuis janvier, les animaux ont investi les quatre bâtiments ultra-connectés de la nouvelle ferme Ker Angel, située à [Broons](#), au sud-ouest de [Dinan](#), dans laquelle travaillent cinq salariés. Près de 300 truies pour environ 7 500 porcs élevés sur paille annuellement. La maternité et le post-sevrage sont regroupés dans un seul bâtiment. Les porcelets restent 70 jours dans le même lieu, là où ils sont nés, avec seulement leurs « frères » et « sœurs ». Il y a moins de compétition. Ça limite le stress, explique Laurent Dartois, qui n'a donc pas besoin de couper les queues.

Pas de castration non plus, ni d'épointage des dents. Par anticipation, les curseurs en termes d'espaces ont été poussés au-delà des normes en vigueur. Durant le post-sevrage, un système de filtration d'air assure un élevage sans antibiotique dès la naissance. L'alimentation est assurée sans OGM. Les céréales utilisées proviennent d'exploitations jouxtant la ferme, précise Laurent Dartois. Le fumier fertilise nos 200 ha de terres céréalières. C'est à partir de son blé et de son orge que l'éleveur tire la paille posée dans les trois bâtiments d'engraissement.

Un prix fixe couvrant les surcoûts de production

Cette ferme innovante a un coût : 5,2 millions d'euros. Laurent Dartois a pu compter sur le soutien d'Agromousquetaires, dont il est un éleveur partenaire. Au-delà d'une participation à hauteur de 40 %, le pôle agroalimentaire du groupement Les Mousquetaires a paraphé un contrat de 15 ans, qui assure à l'éleveur un prix fixe absorbant les variations du cours de l'aliment et couvrant les surcoûts de production induits par ce modèle (estimés entre 1,50 et 1,70 € le kg).

« On attend d'avoir un recul de deux ans avec cette ferme pilote, note Patrick Faure, directeur du pôle porc chez Agromousquetaires. L'objectif serait d'orienter les futurs projets de nos éleveurs partenaires, pour monter en gamme le Label rouge ». En attendant, à partir de décembre, les produits issus de la ferme Ker Angel seront commercialisés dans 70 points de vente bretons Intermarché, situés à proximité de l'exploitation costarmoricaïne. Et en région parisienne où la proximité n'a pas vraiment de sens.

Ouest France - Thibault BURBAN
Publié le 19/11/2021 à 07h15