

L'élevage de porcs Longué

Un exemple d'engraisreur de porcs Longué au sein d'un système diversifié

L'éleveur

Vendée

Installé en **1987** en GAEC avec ses parents, en vaches laitières, puis en vaches allaitantes et volailles

Arrivée de sa conjointe en **2009**

Conversion à l'agriculture biologique en **2011**

Ouverture d'une auberge en **2013**

Premiers porcs Longué achetés en **2014**

Volonté de n'élever que des races anciennes, qui font des produits de **qualité**, et pour participer à la **protection de la biodiversité**

Choix du Longué pour sa **rusticité**, son caractère **affectueux** et la **qualité** de sa viande (persillée)

Belle vitrine pour les clients de l'auberge et les touristes

L'élevage

Provenance des animaux

Porcelets issus de **différents élevages** de la région

Arrivent par lots de 8 en moyenne

60 porcs sont engraisrés tous les ans

Logement

6 **enclos** de 30 à 40 m², un par lot de porcelets du même âge

Aire bétonnée à l'avant et abri paillé au fond

Alimentation

Foin et **céréales** issus de la ferme : autonome

Sous-produits du triage des céréales, réduits en farine

Ration : 500g par jour à l'arrivée, et jusqu'à 2kgs par jour

Foin à volonté

Engraissement jusqu'à 12 ou 14 mois

Litière

Paille issue de la ferme (autonome), et **copeaux de bois** donnés par un charpentier

Santé

Aucun problème de santé ni d'intervention vétérinaire ou de déparasitage

Temps de travail

Peu de travail quotidien : une heure par jour pour distribuer l'aliment (matin et soir)

Nettoyage des cases 2 à 3 fois par semaine, pendant 2 à 3h

Les moyens

2 UTH

Ateliers

5 **poulaillers** avec Volailles Bio de l'Ouest (poulets, cannettes, dindes ou pintades)

25 **génisses** Maraîchines pour l'engraisement

Céréales de vente

Ferme-auberge ouverte à la belle saison, du vendredi au dimanche

Magasin à la ferme ouvert tous les jours de 18h00 à 19h30

Assolement

85 ha = 62 ha de céréales (principalement) de vente

20 ha de prairies (comprenant les parcours des poulaillers)

3 ha de digues

Fourrage : foin (400 balles) et enrubannage pour les génisses

Bâtiments

5 **poulaillers** (60 m², 100 m², et trois de 400 m²)

Un **bâtiment** de stockage de fourrage

Un **bâtiment** pour stocker le matériel

Un **abri** pour les génisses

Un **bâtiment** abritant la salle de restauration, l'atelier de transformation et le magasin

Matériel

Propriétaire de tout son matériel, pas de CUMA

Moisson et enrubannage effectués par un **entrepreneur**

Signe officiel de qualité

Agriculture biologique



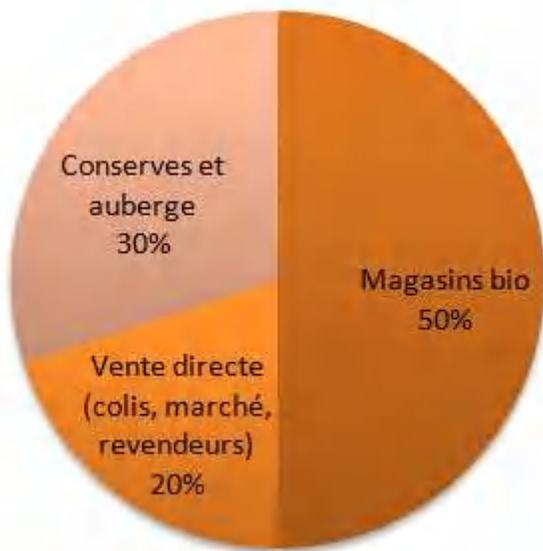
Commercialisation

Les **porcs** sont abattus entre 12 et 14 mois, à un poids de 120-140 kgs, soit 80 à 100 kgs de viande.

Ils sont abattus à Beaupréau le lundi, et livrés le jeudi à la ferme, à raison de 1 ou 2 par semaine selon les besoins.

Une partie est **transformée à la ferme** en terrines et autres conserves, qui seront utilisées pour les menus de l'auberge, et vendues en magasins bio et épiceries locales, dans le magasin à la ferme et sur un marché nocturne en été.

L'autre partie est **conservée en viande fraîche**, vendue en colis (11,50€ le kg) ou sur le marché, à un restaurant local, et également servie à l'auberge.



Enjeux agro-écologiques

- Agriculture Biologique
- Système diversifié et ateliers complémentaires
- Sauvegarde de races locales
- Valorisation des sous-produits des autres ateliers
- Utilisation des outils d'abattage et de transformation locaux
- Vente en circuits courts



Contacts

Porc Longué
<http://porc-longue.fr/>

CRAPAL
<http://www.crapal.fr>

Réalisation à l'occasion de la
Fête de la Vache Nantaise et
des races locales 2018

En partenariat avec



Avec le soutien financier de

