

Le porc **Longué,**

Une race paysanne



Viable,

en atelier unique ou complémentaire

Porc Longué – quelques éléments technico économiques

Motivations

1. Sauvegarde
2. Autonomie
3. Utilisation de sous-produits
4. Vient avec d'autres productions
5. Qualité intrinsèque de la viande
6. Rusticité race (fertilité, longévité, qualités laitières, ..)

Type d'élevage

Naisseur = oui si

- manque surface pour céréales
- engraisseurs à distance raisonnable

Naisseur-engraisseur = préférable, notamment si atelier unique:

- car autonomie de l'exploitation (alimentaire, choix de l'éleveur)
- mieux si possibilité obtenir du lactosérum gratuit ou à peu cher et à distance faible

Engraisseur = oui plutôt si :

- Producteur de lait-transformé (lactosérum), aliment peu coûteux

Éléments techniques

Prolificité : portées hétérogènes de 5 à 12 nés - autour de 7 sevrés

Sevrage : autour de 9 semaines

Mise à la saillie : de suite (moins de 5 jours) – objectif de 2 portées par an

Post-sevrage : Nécessité de bien alimenter pendant cette période (céréales + petit lait si dispo)

Coût alimentaire par porcelet sevré : 45 €

Alimentation des reproducteurs : Autonomie recherchée donc céréales autoproduites : mélange pois-tritricale (ou orge)

1T par adulte

Alimentation des charcutiers : idem – 500-600 kg par charcutier (selon âge à l'abattage – correcteur azoté compris)

Tarif reproducteurs : à 2 mois = tendre vers 100 €

Cochette : Age à la première mise bas 14-16 mois

Réforme : autour de 5 ans (truies vieillissent bien)

Poids carcasse charcutier : idéal recherché = 95-100 kg à 10 mois – 115 kg à 13-14 mois

Coûts abattage-découpe : environ 300 € HT

Valorisation des réformes : en saucisson sec (vendu 35€/kg) – transformation dans les Pyrénées

Coûts :

- Transport aller 0.65HT par kg de viande fraîche envoyé (meilleurs morceaux – jarrets, poitrine et gorge sont gardés pour transfo locale en pâtés, saucisses)
- **Frais de transfo : ?**
- Transport retour 0.65HT par kg de saucisson (à noter 40% de perte en eau au séchage)

Surface nécessaire en autonomie alimentaire : 4ha de parcours – 30 ha de céréales

Temps de travail autour de l'atelier porc : 1 H par jour en moyenne (pour 4 truies et 1 verrat)

Bâtiment pour les reproducteurs : Préférable notamment l'hiver

Pour les truies (moins de fatigue, moins de consommation)

Pour l'éleveur : plus de confort de travail

Coût : 12000 € amorti sur 12 ans

Si plein air, penser à l'achat d'une caisse de contention derrière tracteur

Cas concret économique 1 :

Naisseur-engraisseur 10 truies

140 charcutiers produits par an avec prestataire de découpe

Coûts		Ventes	
abattage	140x50 = 7000		
Découpe	140x250 = 35000	140 charcutiers x 875 HT	
total	42000	total	122500
Chiffre Affaire départ ferme 80500			
Aliment			
Charcutier	28000		
Truie et verrat	6200		
Véto - prophylaxie	500		
Petit matériel	1000		
Frais déplacements	4500		
total	40200		
Marge brute 40300 HT Soit 4030 HT par truie présente Soit 287 HT par charcutier Soit 4.1 HT/kg vendu <i>Non comptée, la marge sur les céréales produites</i>			

Cas concret économique 2 :

Naisseur-engraisseur 10 truies

100 charcutiers produits par an avec prestataire de découpe – 40 porcelets vendus au sevrage

Coûts		Ventes	
abattage	100x50 = 5000	40 porcelets	4000
Découpe	100x250 = 25000	100 charcutiers x 875 HT	87500
total	30000	total	91500
CA départ ferme 61500			
Aliment			
Charcutier	20000		
Truie et verrat	6200		
Véto - prophylaxie	500		
Petit matériel	1000		
Frais déplacements	4000		
total	31700		
Marge brute 29800 HT Soit 2980 HT par truie présente			

