



## Virginie Beaupérin, LA MEMBROLLE (49)

### Le label bio pour les porcs d'antan de Gruik

Virginie Beaupérin s'éclate au milieu de ses porcs dans le pôle reproduction, avec son verrat et ses cinq truies. | OUEST-France (23/08/2018)

En juin 2016, Virginie Beaupérin a ouvert Gruik, une petite ferme de 16 ha. Soixante porcs y sont élevés par an... et ils sont bio ! En avril 2018, Virginie Beaupérin a pu mesurer tout le travail qu'elle a réalisé depuis le lancement de Gruik, en juin 2016. Pour cause, son élevage de porcs, sur une petite ferme de 16 ha, en lisière de La Membrolle-sur-Longuenée, près d'Angers, a obtenu le label bio. Une vraie reconnaissance pour cette mère de deux enfants qui a décidé, après des études d'ingénieur agronome et un travail au groupement des agriculteurs bio, à Mûrs-Érigné, de changer sa vie en créant son emploi. Elle prend maintenant le temps de vivre et se lance dans la vente directe de viande de porc bio.

#### Pourquoi avoir choisi la race porc blanc de l'ouest ?

Issue du croisement entre porcs normand et craonnais, cette race est adaptée au plein air. Délaissée par la filière porcine dans les années 1960, elle est notamment adaptée à la consommation de fourrages. Un plus écologique mais aussi gustatif, puisque l'herbe est riche en oméga 3. Le porc blanc de l'ouest est la seule race à présenter un profil d'acides gras insaturés (le bon gras) aussi intéressant. De quoi contredire les *a priori* négatifs liés à la consommation de cette viande. Cette race à petits effectifs fait aujourd'hui l'objet d'une action de conservation. Les animaux ont la peau claire et les oreilles tombantes sur les yeux.

#### Que mangent vos cochons ?

Des céréales (triticale, orge) et protéagineux (pois, féverole) broyés finement avec un moulin, ainsi que des fourrages (herbe, foin) produits sur mes terres en location.

#### Où vivent-ils ?

Ils sont dans des parcs clôturés, avec des cabanes en bois ou métal. Les cochons aiment se blottir les uns contre les autres. On pourrait dire « serrés comme des cochons ».

#### Combien de temps restent-ils dans la ferme ?

En moyenne, les porcs atteignent 10 à 12 mois d'âge avant d'être abattus. Ils font alors entre 110 et 120 kg (contre environ 2 kg à la naissance).

#### D'où viennent les animaux ? Comment est gérée la reproduction ?

Pour constituer mon cheptel, j'ai acheté des animaux (mâle et femelle) chez des collègues, à l'âge de 2 mois (après sevrage). Je les ai élevés jusqu'à l'âge nécessaire à la reproduction. Pas d'insémination artificielle : *Pumkin*, le verrat, rencontre régulièrement ses dames. Il a fait un long voyage depuis le Lot (parc animalier de Gramat où il est né). Désormais, il fait plus de 200 kg, ce qui n'est pas encore son poids de forme ! Les truies vivent deux mises-bas par an. Après le sevrage de la portée précédente, elles sont remises quelques jours auprès du verrat. Les truies gestantes sont en groupe, les allaitantes seules dans leur parc avec leurs porcelets, en moyenne huit par portée. Je me limite à ne produire que ce que je peux nourrir en autonomie sur mes terres, soit 60 porcs par an qui vivent dix mois en plein air et donnent une viande plus ferme et plus goûteuse.

#### Où peut-on trouver vos produits ?

Je propose des colis de viande (côtes, rôtis, saucisses, charcuterie) en direct à la ferme ou livré à domicile. J'ai aussi un dépôt-vente au magasin des produits bio le Panier du clos Frémus, à Sainte-Gemmes-sur-Loire.