

Cantal

Le respect de l'animal et le plaisir des papilles

Véronique et Nicolas Fresneau se sont installés il y a deux ans à Mourjou, dans le Cantal, où ils élèvent des porcs en plein air.

En 2011, leur BPREA⁽¹⁾ n'est pas encore en poche, mais Nicolas et Véronique ont déjà commencé à rénover la ferme sur laquelle ils souhaitent s'installer. Tout va vite : sept porcelets arrivent et la transformation se met en place dès le printemps 2012. Le choix de la production s'est porté sur les cochons, avec l'objectif de leur rendre leur dignité par rapport aux traitements en industrie. Poussés par leurs convictions écologiques, ils se convertissent en bio et élèvent les porcs en plein air.

Tout a été bien réfléchi à l'avance. Afin d'être le moins dépendants possible des banques, les trois années sans revenu qui s'annonçaient ont été anticipées. Pour eux, les maîtres mots sont : « limiter les dettes bancaires », « favoriser l'occasion » et « faire soi-même ». Selon leur plan prévisionnel – qu'ils suivent parfaitement jusqu'à maintenant – l'année prochaine devrait permettre de dégager leurs premiers revenus.

Ils travaillent actuellement sur 8,5 hectares : deux tiers destinés pour les parcours des cochons et/ou le foin, un tiers destiné aux céréales, avec des rotations sur trois ans. Le semis sous couvert est pratiqué afin de ne pas perdre de temps : les prairies, surtout du trèfle, commencent à pousser sous les cultures en méteil (triticale et pois). Les céréales autoproduites représentent aujourd'hui 20 % de l'alimentation des animaux. 25 hectares seraient nécessaires pour être autonome dans cette alimentation, leur idéal, mais le prix des terres est trop élevé. La location pourrait être la solution... sous réserve de pouvoir accéder à du foncier.

En attendant, pour ne pas s'éloigner d'une logique locale, ils s'adressent aux producteurs de céréales bio dans un périmètre de 40 km autour de la ferme. Ensuite, toutes ces céréales, produites et achetées, sont transformées en aliments sur place grâce à un moulin, belles économies par rapport à l'achat d'aliments tout faits.

Globalement, la prévention est privilégiée pour le soin aux animaux. L'alimentation est complétée par des sels minéraux et des oligoéléments, tels un mélange ortie-prêle durant la période de lactation.



Véronique Fresneau et une truie de son élevage en plein air.

Un hébergement ventilé et sec est également essentiel pour les animaux, mais aussi la rotation des bandes sur les terrains et un sevrage tardif pour le développement complet du système immunitaire.

Les cochons sont élevés jusqu'à l'âge adulte (entre 10 et 13 mois). La transformation se fait dans le laboratoire d'un paysan aveyronnais. Nicolas et Véronique transforment eux-mêmes. Cela limite cependant le nombre de cochons travaillés, aujourd'hui deux toutes les deux semaines.

Créativité nécessaire

Saucissons, rôtis, lardons et compagnie sont ensuite vendus sur le marché d'Aurillac, à l'amap Biorillac, par commande de colis et, deux fois par an, en dehors du Cantal.

Dans la région, peu de paysans s'installent en porcs « plein air ». Sans « modèles », il faut faire preuve de créativité, donc de liberté, pour la mise en place du système. Comment préserver le couvert végétal ? Comment faire lorsqu'il pleut durant six mois ? Comment charger un cochon dans une bétailière quand il est si bien dans son pré ? Véronique et Nicolas trouvent petit à petit des réponses. La plantation de haies favorise l'humus, la biodiversité, crée de l'ombre et des abris, retient les sols. Ils mettent aussi en place un système de parcs en rotation. Le piercing sur les groins des cochons évite qu'ils ne retournent trop la terre...

Le plein air demande du temps : refaire les parcs, protéger les bêtes de la chaleur, assurer un réseau d'eau non gélive, entretenir des cabanes... « *L'avantage du plein air*

est que l'épandage sur les parcelles se fait naturellement ! », plaisantent-ils.

Malgré ces contraintes, nos deux éleveurs sont fiers de pouvoir vivre pleinement leurs convictions, et notamment de conserver un lien direct du producteur au consommateur et de producteur à producteur. Car l'entraide, avec des agriculteurs du coin et la dynamique locale animent beaucoup Nicolas et Véronique dans leur projet. Avant tout, ils ont envie de partager ce qu'ils font ! ▢

Élise Gentilhomme, animatrice Cant'ADEAR

(1) Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole.

Le blog de Véronique et Nicolas : <http://devenirpaysancestfacile.blogspot.fr>

Les paysans et de leur ferme

Parcours : avant de devenir paysan, Nicolas était ingénieur en planification industrielle, Véronique déléguée au Comité international de la Croix Rouge, avant une conversion dans le social en Suisse.

Statut : Nicolas a le statut d'agriculteur, Véronique pas encore, mais ils ont en projet une SARL pour la commercialisation.

Production : porcs plein air AB, en vente directe

Cheptel : 4 à 6 truies, un verrat, 60 porcs produits et transformés par an. Surface : 8,5 hectares en propriété. Transformation à 100 %, en laboratoire extérieur

Bâtiments : vieille grange pour machine à aliments et stock, hangar pour foin et paille, ancienne soue à cochons pour maternité et zone de sevrage