

COMPTE-RENDU DE LA CONFÉRENCE DE PRESSE

« LE DÉVELOPPEMENT DU PORC AUTHENTIQUE ÉLEVÉ SUR PAILLE EN PAYS DE GUINGAMP ».

Le mardi 28 avril 2015 a eu lieu une conférence de presse à la boucherie-charcuterie Maison Feger à Guingamp.

Jean-Bernard Fraboulet, chargé de mission Eau et Agriculture du Réseau Cohérence, précise que cette conférence vise à communiquer sur le développement d'une filière porcine locale et durable en pays de Guingamp. Cette filière, appelée le Porc Authentique élevé sur paille, réunit des éleveurs, un prestataire d'abattage et des bouchers à proximité. Elle existe depuis plus d'un an et demi ; elle s'est d'abord développée autour du pays de Saint Brieuc. Actuellement des fonds européens Leader financent son extension dans le pays de Guingamp.

Selon **Pascal Pérot**, un éleveur de la filière Porc Authentique élevé sur paille, la filière a de multiples intérêts :

- environnementaux avec des porcs produits sur paille et donc produisant du fumier. Ce fumier est épandu à la place du lisier. Il y a moins de lessivage et donc moins d'azote se retrouvant dans les eaux. De plus, le fumier enrichit la terre en humus ce qui préserve et améliore sa fertilité.
- économiques avec un porc vendu à prix équitable pour l'éleveur et raisonnable pour le consommateur. De plus le prix est stable sur toute l'année.
- sociaux avec des contacts fréquents entre les différents acteurs de la filière. Il y a une stimulation du tissu local. Les bouchers peuvent se différencier des grandes surfaces avec un porc de qualité différente, élevé différemment.
- au niveau du bien-être animal et de l'éleveur : les fermes sont à taille humaine, avec des porcs qui sont sur paille ce qui leur permet de fouiller.
- au niveau de la santé avec une alimentation sans OGM ni antibiotiques qui est enrichie en lin.

Selon **Vincent Feger**, boucher-charcutier, la carcasse des Porcs Authentiques élevé sur paille est vraiment différente de celle de porcs élevés sur caillebotis. Il y a le développement d'une musculature plus importante. La viande est plus ferme et ne coule pas. Il n'y a pas ou peu de rétractation de la viande lors de la cuisson.

Pascal Perot a poursuivi en indiquant que pour le moment la filière se composait de 18 bouchers, de 2 éleveurs et d'1 prestataire pour l'abattage.

Il souligne que les éleveurs vendent un peu plus d'un millier de porcs à l'année.

Pour les élevages « standards », la situation est difficile avec un prix du porc très bas. Pascal Perot aimerait un développement du porc sur paille pour l'environnement, le bien-être animal mais aussi pour permettre aux éleveurs de porcs de produire moins mais avec une meilleure valorisation de leur production.

Il souligne qu'il est difficile pour les éleveurs de passer du caillebotis au sur paille s'il n'y a pas de débouchés associés à cet élevage sur paille qui est plus coûteux.

Julian Pondaven, directeur du Réseau Cohérence, souligne que Cohérence est une association et non un groupement. Ce Réseau est mixte : il s'intéresse à la défense de l'environnement, l'aménagement du territoire et les services de proximité. Il est dans une logique globale de développement durable et fournit un accompagnement vers des démarches tournées vers le développement durable.

Il faut donc une volonté des éleveurs et des bouchers pour que cette filière se mette en place. Ici, la théorie a rencontré la pratique avec un croisement de regard et les éleveurs.

La filière se met en place mais c'est aussi au consommateur de jouer le jeu et pour ça, il aura besoin d'être bien informé. A vous de jouer les médias !