



Compte rendu de la visite des fermes de production de viande du Perche le 30/10/04

Présents : Isabelle MORGAN, Sabine MARC, Mr et Mme PIGNOT

1) Elevage de boeufs et de veaux de la ferme des Hayes de Barville. Jean-Edouard JEAUNEAU

L'élevage :

La ferme des Hayes de Barville comptent environ 150 bêtes (vaches, 2 taureaux, veaux et boeufs) de race limousine, race choisie pour ses qualités de vêlage, de bonne longévité, de rusticité et de modèle maternelle.

Le troupeau comprend une cinquantaine de mères. Celles-ci vêlent pour la première fois à 3 ans. L'hiver, les vaches dont les chaleurs sont détectées (ce qui est difficile) sont inséminées artificiellement (pour une amélioration génétique par sélection). Les autres vaches (soit 80% environ) sont mises en présence d'un taureau au printemps pour être saillies. La gestation dure 9 mois.

Les naissances ont lieu de novembre à mai (les producteurs essaient de décaler les naissances afin de fournir de la viande tout au long de l'année)

Les veaux sont élevés par leur mère en liberté dans les champs d'avril à octobre et en stabulation (en étable) de novembre à mars. Ils sont nourris au lait de leur mère et broutent un peu d'herbe dans les prairies (on les appelle des broutards).

Les veaux destinés à la production de viande sont abattus à 5-6 mois. Ils ont une viande rosé (au delà de 5 mois la viande devient plus franchement rouge car ils mangent plus d'herbe qui est riche en fer). La saison de la viande de veau s'étale donc de fin mars à septembre.

A titre comparatif dans un élevage industriel, les veaux sont séparés de leurs mères à la naissance et nourris au lait artificiel en étable uniquement, ils sont abattus à 6 mois, ont une viande blanche car ils ne mangent pas d'herbe, et pèsent deux fois plus que les veaux bio.

Les autres veaux sont séparés de leurs mères vers à 9-10 mois; la mère se repose durant trois mois (vache tarie) avant de donner naissance à un nouveau veau.

Les boeufs sont des mâles castrés de façon quasiment indolore (à l'élastique) à 1 mois. Cette castration précoce évite l'imprégnation d'hormones dans la viande (ce qui la rendrait plus dure). Ils sont abattus à 3 ans.

La cinquantaine de vaches donnera naissance à environ 45 veaux (moitié mâles, moitié femelles) par an.

Les 22 veaux femelles rejoindront le troupeau des vaches (taux de renouvellement)

Les animaux abattus sont :

- Les vaches de 4-5 ans qui ont des difficultés à faire des petits (ou celles qui ont mauvais caractères)
- Les vaches âgées (>10-12 ans) non destinées à la vente directe
- Les veaux destinés à la viande et les boeufs de 3 ans.

L'étable des animaux à une grande hauteur, ce qui donne de grands espaces, une salle de mise bas est en cour d'aménagement.

L'alimentation des animaux

- Herbe de prairie (majoritairement)
- Foin durant la période de stabulation
- et pour les animaux qui vont partir à l'abattoir, un complément à base d'épeautre et d'avoine (léger engraissement)

Aucun ensilage n'est effectué (normalement 1/3 de l'alimentation fournis par l'ensilage est autorisé en bio).

A titre comparatif : 1,5ha de prairie nourrit 1 vache de la ferme Jeauneau. 1 ha de maïs (gourmand en eau et produits phytosanitaires)nourrit 12 vaches en élevage "conventionnel".

Le terrain:

La ferme comprend 150 ha 100% bio, dont :

- 25-30 ha sont consacrés aux céréales : blé (panifiable), épeautre, avoine (pour l'alimentation des bêtes)
- le reste correspond aux prairies composées de mélange de graminées et de légumineuses.

L'agriculture et le traitement des sols

Les champs ne sont pas labourés (cela détruirait les micro organismes et l'équilibre du sol). M. Jeauneau pratique la technique du compostage de surface pour ses champs de céréales.

Tous les 4-5 ans les sols sont renouvelés (les prairies sont ressemées) pour garder la variété et la qualité des plantes et du sol.

Une partie des terrains se trouve sur des zones au relief très prononcé où toute culture est impossible : c'est donc de la prairie naturelle (de type alpage). Pour une gestion équilibrée du paysage et de l'espace, il faut savoir adapter le nombre d'animaux à la surface et au climat de l'année (pression de pâturage).

Revenus:

Revenus de la ferme jusqu'au 15 juin dernier :

- 50% : vente de viande sur les marchés, en vente directe sur la ferme, en coopérative bio au Havre et aux boucheries classiques
- 50% : vente de foin biologique ventilé de haute qualité pour chevaux de course

Les subventions sont faibles, calculées uniquement sur les zones en jachère et en culture de céréales (il n'y a quasiment pas de subvention pour les prairies).

Le 15 juin dernier un incendie d'origine électrique a détruit toute l'installation permettant de faire le foin biologique ventilé. Les Jeauneau ont donc perdu une source de revenus importante. La remise en état de l'installation est aujourd'hui impossible au niveau financier.

Concernant le prix de la viande au niveau du circuit classique, c'est la vache laitière réformée c'est à dire la vache âgée, de type "Holstein", qui ne produit plus suffisamment de lait qui impose les tarifs (le lobby laitier étant très important). Ces tarifs sont évidemment particulièrement bas pour le producteur.

Prix du kg de carcasse pour la vache laitière conventionnelle 2,50€HT soit environ 4,20 € HT du kg de viande avant toute la transformation du boucher.

Par rapport à un élevage conventionnel, les revenus des Jeauneau sont inférieurs (moins de rendement) pour plus de travail et plus de contraintes. Mais ils restent totalement convaincus de leur démarche.

La viande :

Une vache fait 800kg debout, 400 kg de carcasse (une fois abattue, vidée, etc...) ce qui fait 250kg de viande commercialisable. Une fois l'animal abattu, la viande est stockée 15 jours avant d'être découpée, ceci pour une meilleure maturation de la viande (gage de qualité). Les bœufs ont une viande un peu plus ferme. L'abattoir utilisé est généralement la Selvi à Alençon ; il est agréé en bio comme les autres abattoirs du secteur SOCOPA ou La Courtonnaise de Nogent le Rotrou.

L'agrément en bio oblige les abattoir à avoir des abattages d'animaux bio non mélangés avec les animaux conventionnels ; de plus ils ont une traçabilité obligatoire sur toutes les carcasses d'animaux . Les animaux sont transférés 2 jours après abattage dans un petit atelier de découpe aux normes européenne où une seule bête est découpée en simultanée. La traçabilité des bovins est maintenant très bien faite : 3 documents plus une boucle sur chaque oreille suivent les carcasses d'animaux ; le risque d'échange des carcasses est désormais impossible .

(Dans le commerce, la viande vendue sous le nom de bœuf est souvent une vieille vache laitière).

Monsieur Jeauneau propose pour l'AMAP de faire des colis de 10 ou 13Kg ce qui représente en gros 1/20^{ème} de la bête et permet d'avoir un peu de tout et de façon équitable dans les différents colis.

Les livraisons pourraient avoir lieu toutes les 4 semaines pour 6 colis minimum. On établirait un calendrier de commandes à l'année.

Pour chaque livraison il faudra choisir le même type de colis pour tout le monde (tradition, ou grillade, ou sup. hiv...)

Modalités et exemples de livraison : voir à la fin de ce compte-rendu

La ferme produit aussi 2000 bouteilles de jus de pommes par an, ainsi que des conserves de bœuf et du bœuf fumé.

Le bœuf Barville comprend 200g de viande hachée en gros morceaux et cuisinée avec 200g de tomates, carottes et autres produits bio. Il permet d'accompagner pâtes, riz, de réaliser des lasagnes, des pizza, etc..

Le bœuf percheron comprend 325g de viande coupée en gros dés et cuisiné au cidre et à la crème bio. Il se sert accompagné de pommes de terre vapeur ou de pâtes fraîches.

La composition détaillée des colis figure dans la rubrique "AMAP VIANDE" de notre site.

2) Elevage de porcs Bio de Françoise et Bernard CIROU

La ferme comprend 87 ha de terres labourables, 60 cochons, une quinzaine de moutons, des faisans pour la réintroduction, des poules pour la consommation familiale

Production de céréales :

Blé panifiable, pois d'hiver et de printemps, orge, féverolles blanches, triticales (hybride blé/seigle), sarrasin.

La ferme vend une partie de ses céréales à l'extérieur et en garde une grande quantité pour nourrir les cochons. Leur alimentation est composée de toutes les céréales citées ci-dessus (sauf le blé), qui sont ensuite grossièrement broyées.

La production représente 220 tonnes de céréales/an, une zone de stockage de 300 tonnes est en place sur l'exploitation.

Les semences sont en partie produites par M. Cirou, et en partie achetées en coopérative bio à Blois.

La technique d'agriculture diffère de celle de la ferme Jeuneau car la technique sans labour est impossible sur une zone essentiellement céréalière (pas de renouvellement de sol avec les prairies des pâturages). Cette technique consiste principalement à "déchaumer" (travail de la terre après la moisson), faire pousser et enfouir des "engrais verts", labourer...

L'élevage des cochons

Les cochons sont issus d'un mélange de races dont 50% de race Piétrain (tâches noires)

Les porcs vivent dans de grands bâtiments très aérés (plein air), dans des cases, sur de la paille, Les Cirou n'ont pas l'autorisation de mettre des abris en extérieur, pour cause de protection d'une source se trouvant sous leur terrain.

Les cases des cochons font environ 25 m². Pour un élevage bio sur paille, on peut avoir jusqu'à 10 cochons dans une case, 20 dans le cas de porc vendus avec label et 30 en élevage intensif.

Les truies font 2 portées par an de 10 porcelets, qui font 500g à la naissance. Au bout de 4 ans la truie (ou la coche) est réformée et va tristement finir en... rilette.

Les porcelets se nourrissent du lait de leur mère et de farine (voir le chapitre "céréales") en complément pour les apports de fer et de vitamines. Ils sont sevrés au bout de 6 semaines et sont abattus à 8-9 mois.

A titre comparatif, les porcs issus d'élevages intensifs sont abattus à 4 ou 5 mois. Les porcs bio à 6 mois minimum.

La truie pèse environ 180kg (250kg avant la mise bas). La gestation de la truie dure 3 mois, 3 semaines et 3 jours.

L'insémination est actuellement artificielle, bientôt en saillie naturelle.

(M. Cirou va acheter un véra = cochon mâle)

Les cochons en croissance mangent 2,5kg de farine par jour, du fourrage ou de l'herbe matin et soir et des betteraves fourragères l'hiver. (Les truies allaitantes mangent 8 kg/jour).

S'ils sont malades, les animaux sont soignés par phytothérapie et homéopathie. Si besoin est, ils ont des compléments de vitamines naturelles, d'oligo-éléments et de minéraux.

Tous les 15 jours en moyenne les cases sont nettoyées et la paille changée. Les excréments et la vieille paille sont mis en compostage puis serviront d'engrais pour les cultures.

A titre comparatif et d'anecdote, dans un élevage industriel, les queues des cochons sont coupées car leur surnombre et leur "ennui" dans les cases provoque du cannibalisme : ils se mangent la queue et l'arrière-train. Les truies mettent bas au moins 2.5 fois par an.

Les revenus

La production devient rentable à partir de la vente de 4 cochons par semaine; aujourd'hui seul 1 cochon par semaine est vendu sur la ferme...

Avec 4 cochons par semaine, les Cirou pourrait passer en "dynamique d'élevage". Ils ne pourront pas "tenir" longtemps avec un seul cochon par semaine et envisagent d'arrêter leur élevage si une solution ne se présente pas rapidement à eux (les contrats directs seraient leur voie de salut...)

Bernard et Françoise Cirou vendent la viande de leurs cochons sur les marchés de Nogent le Rotrou, Orsay et Palaiseau. Un peu de vente directe à la ferme.

Le prix de revient du porc est de 8.5€/kg à 9€/kg (4€/kg pour le coût de production + 4.5 €/kg pour le transport, l'emballage et la découpe).

Le porc est vendu en moyenne 11.30€/kg, soit environ 160€ de bénéfice pour un porc en moyenne pour valoriser 40 heures de main d'oeuvre (quand tout est vendu !).

Le cochon hebdomadaire est tué dans un petit abattoir à Chérencé, dans la Sarthe, à 70 km de la ferme. Pour répondre aux normes bio, le cochon est abattu sur une chaîne "propre". Il passe donc le premier et sera suivi par 2000 de ses congénères issus d'élevages conventionnels. Une fois de plus, le déplacement n'est pas rentable pour un seul cochon...

Le cochon est ensuite découpé par un artisan boucher.

Un cochon représente environ 70 kg emballés.

Un porc peut être divisé en 8 colis de 8 à 8,5 kg.

(Voir la composition des colis dans la rubrique "colis")

L'élevage de moutons

L'élevage de mouton a débuté l'année dernière avec des brebis achetées à un fermier de la région. M. Cirou a refusé de prendre le label AB pour cette année car les brebis venaient d'un élevage non bio. Le label devrait être donné aux Cirou l'année prochaine.

Les moutons sont nourris avec de la paille et un mélange de petit pois + foin + orge + sarrasin (surtout en automne et l'hiver)

Les brebis font en moyenne 1,4 agneaux par an à partir de 1 an.

La gestation dure 5 mois et les agneaux sont sevrés à 4-5 mois.

Les agneaux sont abattus à 6-8 mois, ce qui correspond à 16 kg de viande emballée.

L'élevage du mouton étant plus rentable que celui du porc, les Cirou envisagent donc d'augmenter cette production dans le futur.

Trois grands "tunnels" (abris montés sur roulettes) sont actuellement disponibles sur la ferme. Ils servaient à la production de porcs bio pour la filière "Carrefour bio". Cette activité s'étant terminée (Carrefour va acheter ailleurs...), les tunnels seront éventuellement réutilisés dans le futur de la façon suivante :

- 1 tunnel pour les brebis
- 1 tunnel pour faire un élevage de poules pondeuses,
- 1 tunnel (coupé en deux) pour les porcs.

La ferme produit aussi 200 bouteilles de jus de pomme par an ainsi que quelques légumes (actuellement des potimarrons et des betteraves).

Les Cirou proposent pour l'AMAP des colis de porc de 8.5kg environ (soit 1/8^{ème} de porc). Les colis ne contiendront ni filets mignons, ni joues car il est difficile de les partager en 8... Ces morceaux "de choix" pourront être vendus "hors colis" pour les adhérents en faisant la demande. 4 colis contiendront 1 jarret et 4 colis 1 palette.

En version "colis été", les jarrets et palettes pourront être transformés en saucisses.

L'idéal serait évidemment de livrer à l'AMAP 8 colis (soit 1 porc) toutes les 4 ou 6 semaines.

Ces livraisons pourraient commencer dès l'automne prochain (les truies seront inséminées à la demande).

Néanmoins, quelques colis peuvent d'ores et déjà être réservés sur animaux existants pour les adhérents l'AMAP (livraisons à partir de décembre à la ferme Vandame).

Tarif de l'agneau : 13.5€/kg La viande pourra être vendue n colis de 8 ou 4 kg. (2 colis de 8 kg ou 4 colis de 4 kg, 1 agneau correspondant à 16kg de viande)

Le projet "Viande d'agneau" pour l'AMAP sera étudié selon la demande des adhérents. Les agneaux seront disponibles à l'automne prochain.

Tarif du jus de pomme : 3.50€/bouteilles soit 37.80€/carton de 12 avec 10% remises
(même tarifs que les Jeuneau; "terroir", donc goût, différent)

Pour toutes les viandes les abats ne seront pas fournis avec les colis à cause des problèmes de conservation.

3)Élevage de poulets, canards, pintades, dindes. Production de lentilles, flageolets, farine (100% bio). Ferme Arrondeau.

Les Cirou et les Jeuneau travaillent en partenariat avec la ferme Arrondeau pour offrir sur les marchés une variété complète de viandes.

Nous n'avons pas visité la ferme Arrondeau et n'avons pas eu le temps de prendre suffisamment de détails.

En 2005, une dizaines de volailles pourraient être livrées à l'AMAP à chaque livraison.

Si les volailles vous intéressent, nous reprendront contact avec M. Arrondeau pour lui demander les tarifs et détails de production.

Toutes les viandes (sauf les volailles) sont emballées sous vide et conservées au frais 10 à 15 jours. Le vide d'air provoque une "aspiration", ce qui n'est pas forcément esthétique (la viande "marine" dans le sang) mais est gage de bonne qualité.

La viande peut évidemment être congelée ou partagée avec d'autres adhérents ou amis, famille, etc...

Les adhérents qui ne veulent commander que peu de viande pourraient "s'associer" à plusieurs...

A titre d'exemple, une famille de 4 personnes mangeant 500 g de viande par semaine (125g/personne) consomme 26 kg de viande à l'année, 1kg/semaine équivaut à 52 kg/an, etc...

Il est indispensable de sortir la viande de son emballage 1h avant de la cuisiner, afin de la réoxygéner, et de l'éponger avec un papier absorbant.

PROPOSITION DE MODALITES

Une livraison de 8 colis de porc (soit 1 porc) et 8 colis minimum de boeuf (+ éventuellement agneau et volailles) pourrait avoir lieu à la ferme Vandame (Villiers le Bâcle) toutes les 4 (ou 6) semaines, avec une "pause" l'été. Des commandes complémentaires seraient possibles en cours d'année. (Ce qui signifie qu'au moins 80 contrats "viande" devraient être souscrits...)

Un "contrat" consisterait en 2 colis de viande par an. Soit 1 colis de boeuf (environ 10 ou 13 kg) et 1 colis de porc (environ 8 kg). Ou 1 colis de porc et 1 colis d'agneau... Les adhérents s'engageraient à prendre au minimum 1 contrat par an. Il faut comprendre qu'entre la commande et la livraison, jusqu'à 10 mois vont parfois s'écouler. (Temps de gestation et d'élevage des bêtes). Quelques contrats peuvent néanmoins être mis en place dès le mois de

décembre 2004 en réservant des colis sur les bêtes vendues sur les marchés. (Surtout en boeuf puisque la production de M. Jeaneau est plus importante).

Les chèques doivent être libellés à l'ordre du producteur et transmis à l'AMAP : 1 chèque au moment de la commande (1/3 du montant du colis) et 1 chèque de complément (2/3 du montant total) à la livraison, lorsque le poids exact du colis est connu. Le poids exacte (et donc le coût) des colis n'est pas connu à l'avance.

Les livraisons auraient lieu les dimanches après-midi à la ferme Vandame, de 14 à 15 heures.

Des visites des fermes pourront avoir lieu pour les adhérents plusieurs fois par an par petits groupes.

Des recettes seront transmises avec les colis ainsi qu'un bulletin de liaison donnant des nouvelles des fermes et des bêtes.

Planning

En 2005 :

Livraison de colis de boeuf toutes les 4 semaines.

Livraison d'agneau possible à partir de la fin du printemps

Livraison régulière de colis de porcs à partir de septembre 2005. Quelques colis possibles (réservés sur les vente de marché) avec les livraisons de boeuf, à partir de janvier.