

Saint-Donan. Le porc sur paille appelé à s'étendre



Pascal Pérot, éleveur de porcs sur paille, à Saint-Donan, trouve son compte dans la démarche de production que cherche à promouvoir le réseau Cohérence.

« Le porc authentique élevé sur paille » du pays de Saint-Brieuc, accompagné depuis un an par le réseau Cohérence, cherche à développer son concept à travers la Bretagne.

+ au
1 page
(titres)
du Télégramme
Saint-Donan
"Le porc sur paille
comme exemple"

Le réseau Cohérence accompagne depuis un an un collectif d'éleveurs de porcs sur paille dans la mise en place d'une filière de valorisation économique appelée « Le porc authentique élevé sur paille », destinée aux artisans bouchers charcutiers du Pays de Saint-Brieuc et à la restauration collective. « Ce modèle économique est soutenu par le conseil régional de Bretagne, les conseils généraux des Côtes-d'Armor et du Finistère ainsi que par l'agence de l'eau Loire Bretagne », note Jocelyn Thoraval, vice-président et responsable du pôle agricole du réseau Cohérence.

Uniquement chez les bouchers

Norbert Lesné, naisseur engraisseur à Plélo et Pascal Pérot, engraisseur à Saint-Donan, ont tenté l'expérience. En quelques mois seulement les résultats sont plutôt positifs pour les deux éleveurs qui livrent 30 porcs par semaine. Depuis le 1^{er} juin dernier, 400 bêtes ont été commercialisées. « Nous avons atteint les

objectifs que nous nous étions fixés au départ », font-ils remarquer. Dans ce système il n'est pas question de vente directe.

À 50 ans, Pascal Pérot a une exploitation de 54 hectares. Il est éleveur de bovins à viande, des charolaises, et de vaches allaitantes. Il dispose d'un élevage porcin sur paille de 700 places, en engraissement.

« En dehors du système »

« Le concept me convenait bien. Les animaux ont plus d'espace, ils sont nourris exclusivement sans OGM, sans antibiotiques et avec une nourriture enrichie en lin. L'aliment est fabriqué dans une entreprise locale proche de chez moi. Les porcs sont abattus à Quintin ». Pascal Pérot explique sa motivation : « Je voulais revaloriser l'image de l'agriculture et le cahier des charges qui m'a été présenté était acceptable, sans avoir à faire des investissements trop lourds. Et puis, il y a aussi le prix du marché au cadran qui joue au yo-yo. Avec ce concept c'est plus confortable le prix est ferme. Je suis en dehors

du système et je m'y trouve bien ».

Le porc authentique élevé sur paille en pays de Saint-Brieuc associe éleveurs de porcs identifiés Cohérence, associations de défense de l'environnement et associations de consommateurs. « Les bouchers reconnaissent que c'est une viande de qualité. Il y a six mois que nous avons commencé et le retour client est très positif », souligne Pascal Pérot.

Développer le modèle

Le réseau Cohérence souhaite s'appuyer sur le modèle du Pays de Saint-Brieuc pour dupliquer sur d'autres territoires bretons comme Lannion-Trégor, Dinan, Pontivy (56), Morlaix (29). Le groupe recherche des éleveurs déjà intégrés dans un mode de production de porcs sur paille ou en reconversion.

Armelle Thébault

> Contact

Réseau Cohérence, à Plérin, tél. 06.13.57.24.36.