





**Rédacteurs en chef** - Jordan Guérin-Morin et Jérémy Nédélec

**Journalistes** - Juliette Chable, Roxane De Witte, Jordan Guérin-Morin, Mathieu Marin, Matthieu Naizet, Jérémy Nédélec, Sébastien Ortiz, Olympia Roumier, Cyrill Roy

**Responsables photo** - Jordan Guérin-Morin, Cyrill Roy

**Maquettistes** - Sébastien Ortiz, Olympia Roumier

**Secrétaires de rédaction** - Juliette Chable, Mathieu Marin, Matthieu Naizet, Sébastien Ortiz

**Responsables distribution et budget** - Mathieu Marin, Olympia Roumier

**Directeur de la publication** - Olivier Trédan

**Équipe pédagogique** - Estelle Barraud, Chloé Batissou, David Even, Philippe Gestin, Julien Marchand, Olivier Trédan

**Édité chez Cloître Imprimeurs. Magazine financé avec le concours de la région Bretagne.**

Magazine réalisé par les étudiants en journalisme de la licence professionnelle de journalisme de l'IUT de Lannion 2018-2019

Nos collègues ont également travaillé sur le thème de l'environnement et de la biodiversité en Bretagne. Des contenus adaptés à tous vos supports .

Retrouvez également toutes nos productions sur le même site internet :

À voir : Portrait de trois agriculteurs bretons à des stades différents de leur réflexion par rapport au bio : se convertir (avec un couple en conversion à Trémel), s'adapter (avec un agriculteur qui a fait 20 ans de conventionnel avant de passer en bio il y a un, à Créhen) et aller plus loin (avec un agriculteur qui fait partie de la coopérative BioBreizh, dont le cahier des charges est plus exigeant que le label européen, à Lanhouarneau). À voir sur Tebeo, TV Rennes et TébéSud.

À écouter : Comment l'élevage s'est-il intensifié en Bretagne ? Quelles sont les difficultés rencontrées par les éleveurs et éleveuses ? Une agriculture écologique est-elle possible ? Les étudiants et étudiantes de radio fouillent la question des éleveurs et éleveuses bretons à l'épreuve de la transition écologique dans Gavé.e.s ! Une série radiophonique à retrouver sur le site du Télégramme, ainsi que le Facebook et Twitter @LPJ Lannion.

À lire : Avec Mediapart, nous réalisons une enquête sur les pesticides dans le Centre-Morbihan. Selon des données exclusives de l'Agence française pour la biodiversité, dans cette zone, se trouvent les principaux acheteurs de pesticides bretons. En cause : un modèle coopératif mené par les géants D'aucy et Triskalia, peu enclin à réformer leurs pratiques. À retrouver sur Mediapart.fr



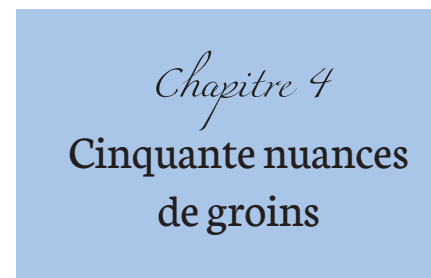
UNIVERSITÉ DE  
RENNES





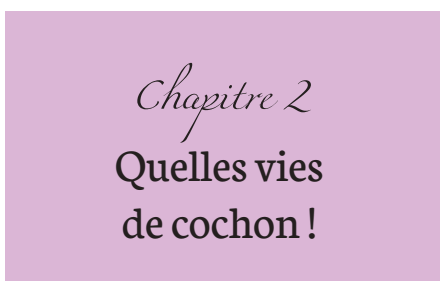
**p. 8 à 25**

*Chapitre 1*  
Tout est bon  
dans le cochon ?



**p. 76 à 99**

*Chapitre 4*  
Cinquante nuances  
de groins



*Chapitre 2*  
Quelles vies  
de cochon !



**p. 26 à 59**



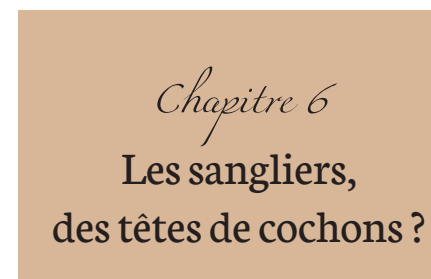
**p. 100 à 121**

*Chapitre 5*  
Copains  
comme cochons



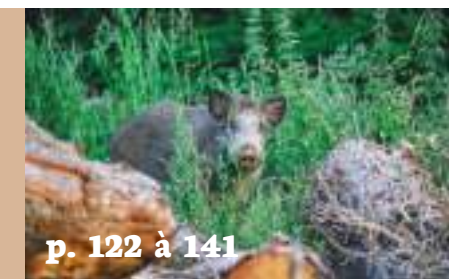
**p. 60 à 75**

*Chapitre 3*  
Balance  
ton porc



**p. 122 à 141**

*Chapitre 6*  
Les sangliers,  
des têtes de cochons ?



## *Chapitre 1*

---

# **Tout est bon dans le cochon ?**

Etat des lieux et évolution de  
la filière porcine en Bretagne

Richesse séculaire de l'industrie et  
de l'histoire bretonnes, le cochon demeure  
au coeur des défis régionaux de demain.





# Le cochon, totem breton

Avec sept millions de cochons sur son sol, soit plus de deux par habitant, la Bretagne est la région du porc par excellence. Choix politiques, volonté syndicale et conditions climatiques favorables sont à l'origine de cette spécificité bretonne.

Matthieu Naizet  
et Sébastien Ortiz

**O**n le voit bien moins qu'autrefois et pourtant, il est plus présent que jamais. Déambulant dans les ruelles du Moyen Âge, élevé dans les cours des fermes jusqu'au siècle dernier, le cochon a aujourd'hui disparu de l'espace des humains, dissimulé derrière les murs des grandes exploitations.



En 1926, le cochon est déjà la vedette du marché de Saint-Brieuc. ©Collections Musée de Bretagne.

On le croise encore parfois, quand sur les routes bretonnes, nous doublons les bétailières qui le mènent à l'abattoir...

Les liens indéfectibles entre la Bretagne et le cochon se nouent au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. La monoculture laitière s'installe dans la région et permet aux fermes les plus prospères d'utiliser le petit lait, résidu du beurre, pour nourrir leurs porcs. La pomme de terre, nouvellement introduite en France et plus adaptée aux sols acides bretons que les céréales, favorise aussi le développement de l'élevage porcin. Elle permet de mieux nourrir les cochons dont le nombre ne fait qu'augmenter.

On passe ainsi de 73 500 porcs présents en Ille-et-Vilaine en 1859 à 143 800 en 1914. « *Le cochon est alors un symbole de richesse, il est le trésor des fermes. On n'hésite d'ailleurs pas à poser avec son porc sur les rares photos de famille* », rappelle Jean-Paul Cillard, zootechnicien à l'Écomusée de Rennes.

### Une région attrayante

Mais les Trente glorieuses vont faire de lui cet animal à la fois omniprésent en Bretagne et invisible des Bretons.

« *Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, les exploitations étaient de petites tailles, neuf ou dix hectares en moyenne, soit trop peu pour subvenir aux besoins des familles nombreuses* », explique le géographe Corentin Canevet, spécialiste de l'agriculture bretonne. *Une importante migration de la population agricole vers Paris existait notamment.* »

”  
*Les élevages  
hors-sol nécessitent  
peu de surface*

La Bretagne est alors une région sous-développée et peu industrialisée. En majorité, les paysans bretons ne possèdent pas leurs terres et leurs bâtiments, contrairement aux agriculteurs des autres régions françaises, plus souvent propriétaires. Le climat tempéré et humide de la Bretagne ainsi que la diversité de ses sols sont en revanche des conditions parfaites pour l'élevage. Afin de conserver sa population, les syndicats et les organisations agricoles promeuvent les productions hors-sol, de cochons et de volailles principalement. « *Ces élevages nécessitent peu de surface, les animaux vivant dans des bâtiments* », indique Paul Auffray, président de la Fédération nationale porcine (FNP) et éleveur de porcs à côté de Saint-Brieuc. Solution idéale pour des agriculteurs en manque d'espace.



Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les cochons des cours de fermes dominent en Bretagne. Les années 1960 marqueront l'arrivée des premières porcheries industrielles.  
©collections Musée de Bretagne.



Entre 1960 et 1973, le cheptel de cochons bretons a plus que triplé. « C'est la naissance des premières porcheries industrielles », déclare Jean-Paul Cillard.

### Le prix du kilo de porc défini à Plérin

La réussite des élevages hors-sol a encouragé l'État à investir dans l'agriculture bretonne car elle contribue à la souveraineté alimentaire du pays.

« Edgard Pisani, emblématique ministre de l'Agriculture de Charles de Gaulle entre 1961 et 1966, est à l'avant-garde de ces transformations », souligne Paul Auffray, récemment élu président de l'Institut du porc (Ifip). Edgard Pisani a structuré la filière avec le syndicalisme agricole et les organismes économiques. Poursuivie après lui, cette politique agricole permet à la Bretagne de recevoir 50 % des crédits de l'État entre 1970 et 1973, alors qu'elle ne dispose que de 34 % du cheptel national. À grand renfort d'aides et de subventions, l'élevage porcin s'enracine dans la région.

« En 1970, les pouvoirs publics lancent le plan de rationalisation de la production porcine avec l'appui des organismes professionnels », relate Jocelyne Porcher, spécialiste de l'étude des animaux d'élevage et du porc à l'Institut national de recherche agronomique (Inra) de Montpellier. « Les cochons de ferme sont rassemblés, l'appareil de production modernisé. » Ce plan permet une accélération formidable de l'élevage porcin breton. Entre 1970 et 1980, la production

régionale double, quand dans le même temps l'ensemble des autres régions françaises a reculé de 20 %.

En 1972, à Plérin (Côtes-d'Armor) est créé le marché au cadran qui fixe le prix du kilo de porc au niveau national, harmonisant les ventes. La Bretagne est définitivement intronisée reine du porc français.

La précocité et la puissance des organisations collectives bretonnes sont décisives dans cette révolution agricole. Les aides du plan de rationalisation sont d'ailleurs réservées aux adhérents des groupements. Le premier en France, le Groupement coopératif des producteurs de porcelets de Lamballe (GCPPL), est fondé dès 1961.

« Parmi les grands acteurs de cette transformation de l'élevage porcin, on retrouve surtout le syndicat des Jeunesses agricoles chrétiennes (JAC), aujourd'hui les Jeunes agriculteurs, affiliés à la FNSEA, très engagé dans la modernisation de l'agriculture bretonne », confie Paul Auffray.

### Des infrastructures adaptées

« On peut également citer des coopératives telle que Unicopa, qui était présente dans le Finistère et une grande partie du Morbihan et des Côtes-d'Armor, ou encore la Cooperl, fondée par Sébastien Coupé à Lamballe en 1966 », détaille Corentin Canevet.

Les infrastructures ont également joué un rôle prépondérant. « L'important réseau de transporteurs routiers bretons, qui permettait de livrer aisément Paris

“ De 350 fournisseurs en 1963 à une trentaine aujourd'hui

et le sud de la France, a favorisé le développement de l'industrie porcine de la région », argumente Jean-Jacques Hénaff, ancien directeur de la célèbre fabrique de pâté basée à Pouldreuzic.

« La présence de ports facilitant l'importation de nourriture ainsi que la gratuité des autoroutes a également permis cette implantation », ajoute Jocelyne Porcher. Mais tout n'est pas rose au pays du cochon. Diminution des races locales, disparition des petites fermes au profit des grandes structures, les conséquences de cette révolution agricole sont nombreuses. « En 1963, nous avions près de 350 fournisseurs qui nous livraient parfois seulement quatre ou cinq cochons se remémore Jean-Jacques Hénaff. Aujourd'hui, nous n'en avons plus qu'une trentaine. » Et si la Bretagne permet à la France d'atteindre dès 1994 l'autosuffisance

en porc, elle est aussi confrontée à de nombreux tumultes. Pollution, algues vertes, scandales liés au bien-être animal ponctuent dès les années 1980 l'actualité bretonne.

En 1998-1999, une crise de surproduction européenne met à mal la filière, contraignant de nombreux éleveurs à mettre la clef sous la porte de la porcherie. Animal emblème de l'agriculture bretonne, le cochon devient également celui de ses excès ■

### Trésor et éboueur du Moyen Âge

Au Moyen Âge, le porc est la principale source de viande des paysans. Sa vitesse de reproduction, la qualité et la quantité de sa viande en font un animal très intéressant. Toutes les parties en sont consommées !

« La région étant dépourvue d'oliviers, le porc fut aussi longtemps, avec le beurre, la seule ressource en gras des Bretons », rappelle Jean-Paul Cillard, zootechnicien à l'Écomusée de Rennes. « Il était aussi utilisé comme éboueur dans les villes », conclut-il.

# 56%

**Avec sept millions de porcs dans les exploitations bretonnes, la région abritait 56 % du cheptel français en 2017.**

La Bretagne est notamment portée par deux départements "locomotives" : le Finistère et les Côtes-d'Armor, qui concentrent plus d'un tiers des cochons français.

Source : Agreste Draaf Bretagne

# 2,2

**Comme le nombre de porcs produits par Breton en 2018, sur la base d'une population estimée au 1<sup>er</sup> janvier à 3 323 355 habitants.**

Source : Insee





# 5 859

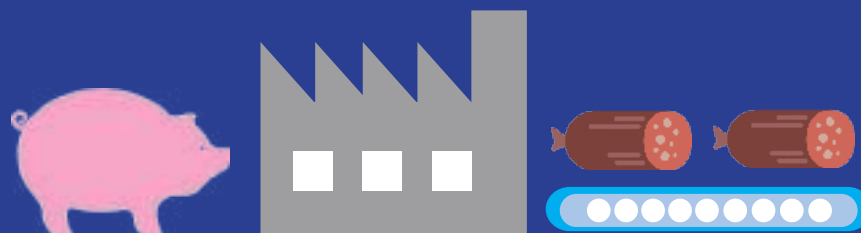
**C'est le nombre de sites d'élevage porcin recensés en Bretagne en 2017.**

Source : Chambres d'agriculture de Bretagne

# 30 780

**Comme le nombre d'emplois directs dans la filière porcine bretonne en 2012-2013.**

Source : Chambres d'agriculture de Bretagne



# 13 500 000

**C'est le nombre de porcs charcutiers abattus en Bretagne en 2017.**

La région recense 15 abattoirs dont 11 ont plus de 200 salariés permanents, comme les sites de Kermené à Saint-Jacut-du Mené, ou de la Cooperl, à Lamballe.

Source : Chambres d'agriculture de Bretagne

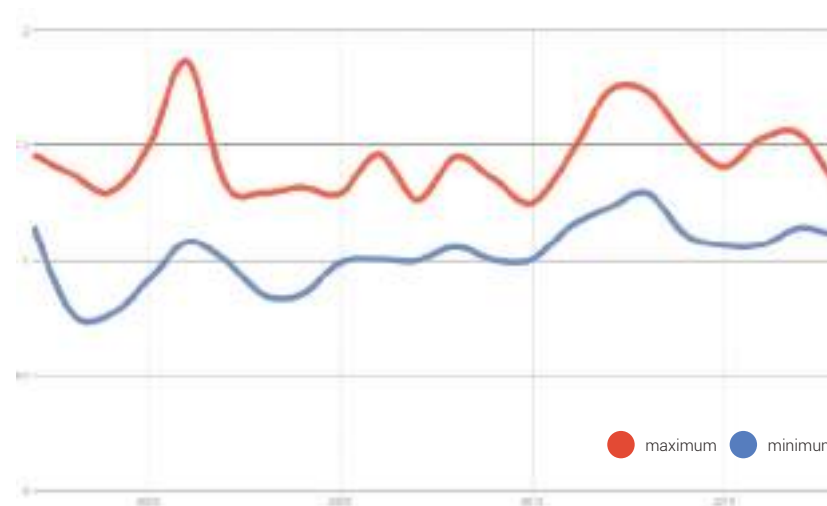
# 3

C'est le rang de la France dans la production de viande de porc en Europe, avec 2,2 millions de tonnes équivalent-carcasse en 2018.

Elle reste loin derrière les deux mastodontes du cochon que sont l'Espagne (4,5) et l'Allemagne (5,3).



## Prix du porc (en €/kg) 1997-2018



Entre 1997 et 2018, le prix du porc est resté globalement stable. Un repli de l'offre dans l'Union européenne a amorcé une hausse du prix en 2000. Une crise de surproduction et des demandes en berne ont participé à l'effondrement du cours en 2002. À partir de 2010, le prix du porc grimpe en flèche sous l'effet de la crise financière et à cause

de la flambée du prix des matières premières. La dérégulation du marché européen et l'embargo russe sur les importations européennes de viande de porc font plonger les cours en 2014. Face à la crise, des éleveurs bretons décident de s'unir en 2016 : c'est le mouvement des Bonnets roses.

Source : Marché du porc breton

# « La Bretagne restera une terre agricole »



Loïc Chesnais-Girard, président de la région Bretagne, explique son ambition pour la filière porcine. Consommation, environnement ou bien-être animal : il décrit les moyens mis en œuvre par la région pour relever le défi du bien-manger.

Propos recueillis par  
Jérémy Nédélec  
et Sébastien Ortiz

**Vous avez écrit une tribune intitulée « La Bretagne doit être leader du bien-manger » dans *Ouest-France* le 31 août 2018. Pourquoi ?**

Le bien-manger, c'est être en capacité d'apporter ce qu'attendent les consommateurs : il y a une demande de plus en plus forte sur l'environnement, la traçabilité et les conditions sociales dans lesquelles sont fabriqués les produits.

Il y en a aussi sur le bien-être animal et sur la qualité de ce que l'on mange. Leader, ensuite, car nous nourrissons aujourd'hui à peu près vingt millions de personnes en ne représentant que trois millions d'habitants.

Nous sommes partis sur une production de très grande quantité, et peu à peu, nos agriculteurs ont transformé leurs modèles de production. Cette expression vise aussi à changer la perception qu'ont les citoyens hors de la Bretagne des modèles agricole et agroalimentaire de notre région.

**Quels moyens engage la région pour atteindre cet objectif ?**

Nous aidons les jeunes éleveurs à s'installer. Nous mettons en place des moyens financiers de la région, mais aussi de l'Union européenne, avec les Mesures agro-environnementales et climatiques (Maec), qui permettent d'accompagner les agriculteurs vers des transformations de modèles.

Ces investissements représentent plusieurs dizaines de millions d'euros par an. Il y a des accompagnements économiques pour que l'industrie agroalimentaire soit capable de gérer les Troubles musculo-squelettiques (TMS) des salariés. La recherche ensuite : j'ai résigné avec l'Institut national de recherche agronomique (Inra) un contrat de coopération parce que la science va nous aider, sur les sélections animales, le « sans glyphosate », ou la transformation des bâtiments, pour qu'ils soient plus communicants et consomment moins d'eau et d'énergie.

Ce développement se fera aussi dans les champs, avec de nouveaux modes de désherbage ou d'arrosage.



**Vous évoquez des « changements de pratiques ». C'est un tournant au vu de l'histoire de la production porcine bretonne, traditionnellement basée sur un modèle conventionnel.**

Il y a des demandes fortes pour du porc bio, du porc sur paille ou sans antibiotique. Les agriculteurs ont bien compris que ces demandes sont inéluctables.

Mon discours est peut-être en rupture avec les modèles du passé, mais il vise aussi à rassurer nos agriculteurs.

Certains disaient il y a quelques années : « La Bretagne va changer de modèle, elle va abandonner l'agriculture... » Nous serons encore une terre agricole dans les années qui viennent.

**Est-ce que ce défi du bien-manger implique de tourner la page de l'élevage conventionnel ?**

Je pense que nous aurons encore de l'élevage de porc en grande quantité. On ne reviendra pas à *Martine à la ferme*. Nous avons une intensité de production très forte, mais on a intégré le fait qu'on impactait l'environnement, notamment avec la prise de conscience des "marées vertes", et que nous devons trouver des solutions.

Nous avons un modèle historiquement basé sur la quantité qui migre vers la qualité. Le citoyen qui voulant trouver du porc paysan avec des cochons dans un champ, nourris avec des glands ou du maïs, il pourra le trouver. Mais il existe aussi une compétition sur le prix avec nos concurrents, l'Espagne et l'Allemagne. On voit la consommation de viande qui baisse, mais une partie de la population veut manger un porc de qualité à un prix acceptable.

Tout le monde veut que le modèle s'améliore, mais peu sont prêts à payer plus cher. Il faut ainsi favoriser le dialogue avec nos consommateurs, pour qu'ils acceptent de faire un petit effort.

“  
*On ne reviendra pas à "Martine à la ferme"*

“

*Il faut de la coopération entre les groupements et les agriculteurs*

**Les éleveurs se plaignent du faible prix du porc. De quels leviers dispose la région pour leur permettre de vivre de leur activité ?**

Pour le coup, c'est un marché qui a été libéralisé par l'Union européenne. Quand on a beaucoup de groupements - on en compte neuf en Bretagne - la discussion avec la grande distribution est difficile. Ce n'est pas forcément la région qui pourra. Une partie de la solution vient de la coopération entre les groupements et les agriculteurs, et l'État quand il y a des crises agricoles.

Nous avons actuellement de grandes crises sanitaires qui vont potentiellement faire flamber le cours du porc. C'est le cas avec la peste porcine africaine. Ce sont de bons moments pour les agriculteurs, où je leur dis : "Profitez de ces périodes pour nous organiser en prévision des phases de crise". Cela peut se traduire peut-être par une caisse de péréquation pour y mettre des moyens quand ça va bien et être capable de survivre quand ça va moins bien, ce qu'ont fait les légumiers il y a un certain temps.

**Le bien-être animal est l'autre grand défi actuel de la filière porcine. Que mettez-vous en place pour répondre à cette attente sociétale ?**

On accompagne des agriculteurs dans les transformations qu'ils doivent faire pour le bien-être animal. Cela veut dire de la recherche sur la façon dont les animaux vivent mieux ou moins bien. Cela peut se traduire par des espaces différenciés en fonction du temps qui passe. Le sujet de tuer de manière industrielle des animaux pose également question, notamment sur les conditions d'abattage, pour l'animal lui-même, et pour l'humain qui fait cette opération. On met des moyens, avec les abattoirs, pour financer de nouvelles méthodes gérant mieux le stress des animaux, et des employés qui y travaillent.

Nous avons financé un colloque nommé les "Z'Homnivores", pour réfléchir sur "pourquoi mange-t-on de la viande ?" Il y a la liberté d'être végétarien, végétalien ou végan. Mais c'est un choix politique de la région d'accompagner cette réflexion pour éviter les extrémismes sur ces sujets-là ■

## Chapitre 2

---

# Quelles vies de cochon !

Les modes de production bretons :  
de l'agriculture conventionnelle  
à l'agriculture paysanne

Panorama de l'agriculture dans la région,  
du conventionnel largement répandu  
aux autres systèmes de production.



# Bienvenue à Cochon City



Philippe Bizien, exploitant de la porcherie Avel Vor.

Landunvez, dans le nord-Finistère, est un village touristique connu pour ses plages et ses surfeurs. Mais il y est aussi implanté un imposant élevage de porcs produisant 25 000 bêtes par an. Depuis 2016, des militants locaux l'accusent de polluer les eaux de la commune.

Juliette Chable  
et Jordan Guérin-Morin

**D**es vacanciers partagent un verre sur une table de pique-nique, entre sable fin et eaux turquoises.

Située à quelques kilomètres au nord de Brest, dans le Finistère, le paysage de Landunvez est digne d'une carte postale.

L'été, la commune se trouve assaillie par les touristes et les surfeurs qui viennent grossir la population de ce village de 1 400 habitants... et plus de 13 000 cochons ! Cochon City, le surnom colle à la peau de ce village. Le site principal de la porcherie Avel Vor, construite en 1972, est aussi grande que le bourg de Landunvez. Au fil des décennies, elle



n'a cessé de s'agrandir, comme en 2016 lorsque la préfecture du Finistère a délivré une nouvelle autorisation d'extension. La porcherie est passée de 675 truies à 850 truies. Chaque année, 25 000 cochons y naissent et sont engraisés.

Des chiffres bien au dessus des statistiques bretonnes. En 2017, les élevages naisseurs-engraisseurs de la région comptaient en moyenne 230 truies, selon les données publiques. À l'échelle de la Bretagne, Avel Vor est une porcherie de taille XXL. L'intérieur est un labyrinthe de couloirs sombres et métalliques. À l'ouverture de chaque porte, une odeur chaude et âcre prend les poumons et imprègne les cheveux. Plusieurs dizaines de porcelets s'agitent, crient et se tassent au fond de leurs cases.

“

*Je me considère  
comme un paysan,  
pas comme  
un industriel*

Entre chaque box, une gouttière contient une eau jaunie. Les excréments, piétinés, sont éparpillés sur les caillebotis. Ces animaux sont éclairés douze heures par jours par des néons. Après quelques minutes à leurs côtés, les cochons et les truies se montrent curieux. Ils cherchent à sentir les mains de l'éleveur avec leurs groins. « *Allez, viens ma belle, viens ma fille* », encourage Philippe Bizien, 50 ans. L'agriculteur a repris l'exploitation familiale en 1997.

Il emploie désormais quatre hommes et trois femmes qui travaillent en binôme. « *J'essaie de garder une agriculture familiale. Je me considère comme un paysan et non pas comme un industriel.* » Son employée, Lucile Dormion, aime les cochons. « *C'est un peu comme nos enfants. On voit grandir nos bêtes.* »

### Un village divisé

Mais à Landunvez, tout le monde n'est pas de cet avis, en particulier Laurent Le Berre. Habitant de Porspoder, commune limitrophe, il est un membre très engagé de l'Association pour la protection et la promotion de la côte des légendes (APPCL), opposée à la dernière extension de la porcherie. Lorsqu'il gare sa voiture sur le parking de la plage de Penfoul, à Landunvez, son visage se tord dans une grimace de dégoût. « *Ça pue !* » Le vent diffuse les émanations porcines. « *Cette odeur, ce n'est pas la campagne. La campagne comme je l'ai connue, c'était du fumier et des animaux dans les champs. L'odeur des champs, ce n'est pas l'ammoniac pur et le lisier industriel.* »

Depuis le début de son combat contre la dernière extension de la porcherie, Laurent Le Berre a participé à plusieurs reportages, notamment pour *M6*. *Le Monde* a aussi consacré un article au sujet. Pourtant, dans le centre-bourg, la porcherie est loin de déranger, contrairement à ce qu'affirme le militant. « *Il n'y a pas d'odeurs incommodantes et je n'ai jamais constaté de problème particulier* », affirme Denez Souhlen,

le directeur de la petite école municipale. Derrière l'établissement, l'aire de jeu ne se trouve qu'à une centaine de mètres de la porcherie. Même au bord du bac à sable, les cochons ne sont pas un sujet de conversation. « *Les gens qui critiquent la porcherie ne sont pas d'ici* », soutient Carine Trouvé, en surveillant les bambins du coin de l'œil. L'assistante maternelle habite depuis 2006 dans le bourg.

Elle voit les silos de l'exploitation de sa fenêtre, et s'en accommode très bien. « *On connaît les calendriers d'épandage, on sait qu'il y aura des odeurs pendant trois semaines entre mars et avril : c'est la campagne !* » D'après Sandra Leverage, une autre nounou vivant dans le quartier depuis douze ans, « *si ça sent, ce n'est jamais que très tôt le matin ou très tard le soir, rien de dramatique.* »



Lucile Dormion travaille à l'Avel Vor depuis 2007.



Laurent Le Berre déplore la dégradation de la qualité des eaux du Foul.

En revanche pour les Lefin, un couple de retraités parisiens installés non loin depuis dix ans, c'est une autre histoire. *« Depuis l'agrandissement de l'Avel Vor, certains jours, on ne peut plus manger dehors. Les retombées d'odeurs créent un "effet de cloche" sur 800 mètres, on est en plein dedans. »*

### Un engagement à plein temps

Au-delà de l'odeur, pour Laurent Le Berre, le vrai problème causé par la porcherie est la pollution des eaux de Landunvez. Avant l'autorisation d'agrandissement par la préfecture, les conclusions de l'enquête publique étaient négatives en raison du risque pour l'environnement. Penfoul est une plage prisée des surfeurs et des familles qui s'y réunissent l'été. Mais en 2016, la qualité de l'eau de baignade est passée de "bonne" à "suffisante" selon l'Agence régionale de santé (ARS). Sur la grève, l'eau salée de la mer se mélange à celle du Foul, le ruisseau qui s'y jette.

Une affiche signifie aux baigneurs : *« Des écoulements peuvent être contaminés, apprenez aux enfants à s'en méfier. »* Laurent Le Berre s'exaspère : *« Penfoul est un endroit magnifique, une plage avec une eau digne des Caraïbes. Mais dès qu'il pleut, elle devient sale. »* Le militant surfe là depuis son plus jeune âge. *« À l'époque, j'allais chercher les poissons dans le ruisseau. Là, il n'y a plus rien, regrette le père de deux jumeaux de sept ans. Je veux retrouver la magnifique plage de ma jeunesse et emmener mes*

*enfants se baigner sans souci. »*

Laurent Le Berre lutte depuis 2005 pour la bonne qualité des eaux à Landunvez. *« Je sais que personne d'autre ne le fera. Dans ce cas, cette pollution va continuer. »* Cette activité occupe tout son temps libre. Un second métier, parallèle aux cours de technologie qu'il donne au collège.

*« Je suis fatigué. Je ne suis pas juriste, je me suis formé sur le tas. »* Il récolte et étudie de nombreux documents, réunis sur une clé USB saturée, pour comprendre l'origine de la pollution bactériologique.

En 2017, son association a financé une étude pour analyser l'eau de la plage de Penfoul. Les résultats indiquent trois sources de germes : humains, vaches et cochons. Laurent Le Berre retient la cause porcine pour expliquer la dégradation de la qualité des eaux de baignade à Landunvez.

*« À part la porcherie, rien n'explique ce changement de la qualité de l'eau. Il n'y a pas plus d'habitants, il n'y a pas plus de vaches, par contre il y a plus de cochons. »* Selon l'enquêteur amateur, le lisier produit par les cochons et épandu sur les cultures est à l'origine des pics de pollution lors des épisodes de pluies. *« Les vaches ne défèquent pas plus quand il pleut. Il n'y a pas de corrélation. Mais avec l'agrandissement de la porcherie, il y a plus de cochon et donc plus de lisier, donc plus de ruissellement. »*

Philippe Bizien, l'éleveur, considère ces accusations comme mensongères. *« C'est un faux procès. Si on supprime mon élevage, le problème de la pollution*





Philippe Bizien produit 25 000 porcs chaque année.

*bactériologique ne sera pas résolu. »* Philippe Bizien cultive lui-même l'orge, le blé et le maïs destinés à l'alimentation de ses cochons. À Landunvez, ses cultures s'étendent sur une surface de 1 200 hectares.

Le lisier produit par ses cochons est épandu sur ses terres mais ne pollue pas, selon lui, l'eau du Foul. *« J'ai investi dans des machines qui enfouissent le lisier directement au pied des plantes, justement pour éviter les écoulements »*, détaille l'éleveur, aussi président du Comité régional porcin et de la coopérative Evel'up.

### **« La rivière est déjà polluée »**

L'homme a l'âme d'un entrepreneur. Il a investi plusieurs centaines de milliers d'euros dans l'amélioration de son élevage. Ses premiers travaux datent de 2008. Il s'agissait de la station de traitement de lisier, deux imposantes cuves en béton, donnant sur le bourg de Landunvez. Cette installation sépare la partie solide et le phosphore du lisier. L'azote est ensuite retiré de la partie liquide. Le résultat, appelé eau de lagune, est étalé sur les cultures agricoles.

*« Avec la dernière extension, je mets davantage d'eau de lagune mais la station de traitement retire 99 % des bactéries »*, se défend Philippe Bizien. Il assure respecter les normes d'épandage. Pour chaque parcelle, il met en place une prévision de la quantité de lisier nécessaire en fonction du rendement prévu et de la plante.



« Je suis très contrôlé, il y a des visites de l'administration », conclut-il. De son côté, le maire de Landunvez Jean Héliès est clair : l'exploitation porcine ne pollue pas le Foul. Il s'explique : « La rivière est déjà souillée quand elle arrive dans la commune, à la frontière avec Plourin. » Des mesures de la qualité de l'eau du Foul sont réalisées dans le cadre du Schéma d'aménagement et de gestion des eaux du Bas-Léon, duquel dépend Landunvez. Le 19 août 2016, un taux de plus de 110 000 Escherichia Coli pour 100 mL d'eau a été constaté à environ 1,5 km en amont de la ville.

“

*Je n'apprécie pas l'image donnée à la commune*

L'E. coli est une bactérie intestinale présente chez l'humain et les animaux à sang chaud. D'après le site du ministère de la Santé, une eau de baignade est de bonne qualité lorsqu'elle ne dépasse pas les 1 000 E. coli. Or le Foul, quand il se jette sur la plage de Penfoul, est fréquenté par des baigneurs, notamment les enfants.

« Nous ne sommes pas responsables, déplore Jean Héliès. Je suis maître uniquement dans ma ville. C'est la communauté de communes qui s'occupe de la gestion des eaux et vérifie l'assainissement collectif. »

À Plourin, où le Foul prend sa source, cette infrastructure fait défaut. « Il n'y a pas le financement suffisant. En plus, il faudrait faire une nouvelle station d'épuration et rejeter dans un nouveau cours d'eau », expose André Talarmin, président de la Communauté de communes du pays d'Iroise (CCPI).

Cette dernière travaille actuellement avec la Chambre d'agriculture du Finistère pour recenser tous les petits élevages qui pourraient eux aussi être à l'origine de la pollution bactériologique du Foul. « Nous avons des champs individuels avec quelques moutons ou chevaux, et parfois du surpâturage. Les bêtes s'abreuvent et se soulagent directement dans les cours d'eau », souligne André Talarmin. Sa collègue, Virginie Labous, responsable du grand cycle de l'eau à la CCPI, insiste : « Les études actuelles ne nous permettent pas de dire quelle source de pollution est la plus importante. »

À Landunvez, les polémiques autour de la porcherie nuisent aussi à la réputation du village. Grégory Closier est propriétaire, depuis 2006, de l'école de surf installée sur la plage de Penfoul. Il constate une baisse de son activité : « Mon chiffre d'affaires a diminué avec la mauvaise publicité faite à la ville. Je connais Laurent Le Berre, je lui ai dit ne pas apprécier l'image donnée à la commune. » Mais le militant, déterminé, ne compte pas s'arrêter là. Le 11 avril, au Tribunal administratif de Rennes, l'association a obtenu l'annulation de l'extension accordée par la préfecture du Finistère. L'éleveur, Philippe Bizien, compte faire appel ■



■ La plage est prisée des baigneurs, et tout au long de l'année, des surfeurs.

## « Des militants m'ont traité de nazi »



I Adrien Montefusco.

Les éleveurs porcins conventionnels sont régulièrement accusés des pires maux, comme de polluer les sols ou de maltraiter leurs animaux. Deux d'entre eux livrent leurs impressions sur ce métier qu'ils exercent sous le feu des critiques.

Juliette Chable  
et Cyrill Roy

**A**drien Montefusco est éleveur à Saint-Yvi, dans le sud-Finistère. En mars 2018, il a lancé la page Facebook "Luna de Kereonnet" pour présenter son quotidien et ses pratiques à travers la vie de l'une de ses truies.

Hervé Lichou gère quant à lui une exploitation porcine, près de Brest, à Bourg-Blanc. Il est également administrateur de la coopérative Evel'up et adhère à la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles du Finistère (FDSEA 29). Le 1er janvier 2019, l'association antispéciste DxÉ s'est introduite dans son élevage pour diffuser une vidéo de dénonciation.

### Critique n°1 : « Les animaux sont maltraités »

**Adrien Montefusco** : « En mai 2018, deux mois après le lancement de la page Facebook de "Luna Kereonnet", des militants végans ont lancé une campagne contre moi. Je recevais entre 200 et 300 commentaires par jour, parfois très violents. Ils allaient jusqu'à me comparer à un nazi et mon élevage à Auschwitz, puis ça s'est calmé. J'anticipe souvent la réaction des internautes quand j'écris sur mon métier. Étonnamment, ce ne sont pas toujours les pratiques les plus décriées qui me valent le plus de commentaires. La publication sur la castration des porcelets, un sujet pourtant très sensible, n'a pas suscité beaucoup de réactions, alors que je n'élude pas le fait qu'ils sont seulement sous analgésiques. »

**Hervé Lichou** : « Aujourd'hui, on fait face aux antispécistes. Ce n'est qu'une toute petite partie de la population qui se préoccupe uniquement du bien-être animal. Mon exploitation a été visitée par l'une d'entre elles, ça donne un petit coup au moral. Mais même si leur méthode est

mauvaise, ils n'ont pas tout à fait tort. On aimerait pouvoir mettre huit cochons à la place des quatorze réglementaires par case. Mais si les revenus ne suivent pas derrière, comment fait-on ? Les éleveurs vont tout de même prendre le problème à bras-le-corps. Depuis un ou deux ans, la consommation de viande baisse. Ce n'était jamais arrivé auparavant : il va falloir s'adapter. »



I Hervé Lichou.

## Critique n°2 :

### « Le cochon, ça pollue »

**AM :** « Sur Facebook, on ne m'a jamais interpellé sur l'environnement. J'ai seulement eu des questions lors des visites de l'élevage. Les gens me demandaient et le lisier, vous en faites quoi ?

Je leur répondais : on a un certain

quota à respecter, on épand de façon réglementée", ils étaient rassurés. Finalement, la question de la pollution interpellait plus les gens pendant les années 1990-2000. Puis, la thématique santé a pris le dessus, et aujourd'hui celle du bien-être animal. »

**HL :** « En 1995, le réveil écologique a mis un frein à la filière. C'était nécessaire, même si les éleveurs n'ont peut-être

pas pris tout de suite le problème environnemental au sérieux. Aujourd'hui, l'étau se desserre car la qualité des eaux s'améliore.

Mais le problème de l'odeur du cochon n'est pas encore réglé. C'est l'un des premiers arguments qui surgit du rang des opposants quand il y a un projet d'agrandissement. Ça demande des investissements supplémentaires, des laveurs d'air, l'enfouissement du lisier... On n'a pas forcément les moyens. »

énorme décalage. Le prix d'Agriculteurs de Bretagne qui a récompensé ma page Facebook en 2019 m'a fait plaisir, dans le sens où il lui donne du crédit. Il montre que ma démarche est bonne. Il est temps d'assumer le système conventionnel, surtout dans le porc, où il représente 95 % de la production. »

**HL :** « Mes deux filles de 21 et 23 ans m'ont avoué qu'évoquer les difficultés du métier quand elles étaient enfants les a découragées à s'engager dans cette voie. Elles me voyaient tout le temps en manif', esclave de mon emploi du temps, sans rentrées d'argent... On a pris l'habitude d'exposer les aspects négatifs du métier, mais pas les positifs. C'est l'une des explications au fait que si peu de jeunes se lancent aujourd'hui. Je trouve pourtant mon travail passionnant, plein de libertés et d'aspects différents : une vraie vie de chef d'entreprise » ■

## Critique n°3 : « On ne sait pas ce qu'il se passe dans ces élevages »

**AM :** « Même mes proches ne savent pas vraiment ce que je fais. Cette méconnaissance encourage l'image parfois déplorable que les médias donnent des éleveurs et crée un

### Christine Roguet, agroéconomiste à l'Institut du porc et sociologue.

« En 2016, nous avons interrogé 2 000 citoyens représentatifs de la société venus visiter des élevages. 60 % déclaraient ne pas vraiment savoir comment étaient élevés les animaux destinés à la consommation. Depuis 2010, le bien-être animal est devenu un sujet central. D'autres débats ont ébranlé la filière auparavant, mais ils étaient davantage liés à la santé, comme la « vache folle » dans les années 1990. En 2016, près de deux tiers des personnes étaient insatisfaites du traitement des animaux de ferme. Les préoccupations liées à l'environnement viennent bien après dans les sondages. La majorité estime qu'un accès au plein air pour chaque animal serait la priorité en termes d'amélioration du système. Les éleveurs sont bien conscients de ces attentes, mais elles sont difficiles à mettre en place. En porc et volaille hors-sol, d'énormes investissements sont requis. »



Au travers de la page Facebook de sa truie, Adrien Montefusco fait connaître son métier.





## Jeune et bio

Loiez Lanneshoa élève des poules, des bovins et des porcs en bio dans les Côtes-d'Armor. Le jeune agriculteur se pose de nombreuses questions sur l'avenir de la filière. Jusqu'à se demander si nous mangerons encore de la viande demain.

Roxane De Witte

**A** quelques kilomètres du centre de la petite ville de Péder nec, dans les Côtes-d'Armor, des bâtiments légèrement surélevés surplombent la plaine. C'est sur ces 130 hectares d'exploitation agricole que Loiez Lanneshoa travaille. L'éleveur de 29 ans a rejoint la ferme de ses parents il y a deux ans.

Il est à peine 8 h 30, le soleil se lève tout juste, et la journée a déjà commencé pour le jeune homme, qui monte dans sa vieille camionnette blanche pour rejoindre l'atelier porcin.

Loiez Lanneshoa compte plus de 400 porcs dans son exploitation.

« Je dois aller voir les porcelets, c'était leur première nuit », explique-t-il en se dirigeant vers le grand bâtiment. Tout semble calme, impossible de deviner qu'il y a plus de 400 porcs derrière les rideaux. « C'est bientôt l'heure, je vais lancer leur soupe ».

L'agriculteur fait une manipulation sur son ordinateur. Le bâtiment s'éveille soudainement, les cochons se mettent à "grouiner" en cœur aux premiers bruits de la machine qui leur distribue la nourriture. « Ils sont beaucoup moins timides lorsqu'ils ont faim », plaisante-t-il.

### Une agriculture durable

Les porcs ainsi que les bovins et les poules de la ferme sont élevés en agriculture biologique. Dans les bâtiments, l'odeur des déjections de porcs est présente, mais n'étouffe pas. Les cochons, déjà à l'air frais, peuvent même sortir dans des enclos où des copeaux de bois broyés sont déposés. « Cela les occupe bien, ils adorent », commente Loiez Lanneshoa.

Dans les bâtiments porcins, l'exploitant a développé une logique durable : pas de chauffage, ni de lampes. « Ils vivent avec la lumière du jour et la paille permet de gagner huit degrés. À leur hauteur, ça fait des économies ! On n'a pas besoin de méthaniseur pour

”  
On mangera moins  
de viande mais de  
meilleure qualité

rentabiliser comme ça peut être le cas en conventionnel », détaille l'éleveur enthousiaste. Équipé de sa cotte verte et de ses bottes, Loiez Lanneshoa ouvre une porte derrière laquelle une centaine de porcelets se tient chaud.

Aujourd'hui, ils prennent leur premier repas dehors. Cette scène laisse l'éleveur songeur. « Je voudrais ouvrir une maternité d'ici deux ans, pour être complètement autonome. » Un projet ambitieux pour l'exploitant, conscient qu'il va devoir prendre en compte le départ à la retraite de ses parents d'ici cinq ans.

S'il a toujours été évident pour le jeune agriculteur de reprendre l'exploitation familiale, il a attendu et a pris le temps de découvrir d'autres méthodes de travail. Avant de se consacrer à l'élevage, il a fait un BTS génie des équipements agricoles avant de devenir technicien dans un bureau d'étude.

Il a aussi exploré des élevages porcins biologiques dans le Morbihan et la Sarthe. « On ne découvre rien de nouveau en restant chez ses parents, il faut prendre du recul », raisonne-t-il. Sa soif de connaissances et d'expériences l'a amené jusqu'au Canada, où il a travaillé dans une exploitation céréalière pendant six mois en 2014. « C'était vraiment un mode de production intensif. Je savais que je ne ferais pas ça chez moi, explique-t-il. Je travaille un jour au champ, puis

je m'occupe des vaches et des porcs, j'aime l'idée de pouvoir changer d'atelier. L'élevage c'est tous les jours, le cochon ne s'arrête pas de manger le dimanche. » Les porcs engloutissent la nourriture dans le calme, tous alignés. C'est le moment de vérifier s'ils sont en bonne santé. « Je les regarde et je vois s'ils mangent ou bien ont des problèmes de boiterie », décrit Loiez Lanneshoa. Amateur de viande de son propre aveu,

l'éleveur reste lucide sur les défis que l'agriculture va devoir surmonter : « On devra forcément s'adapter aux demandes des consommateurs et à l'environnement. On mangera moins de viande mais de meilleure qualité », prédit-il ■



Les porcs de l'élevage sont transformés puis vendus dans le réseau Biocoop.





## Au fait, ça mange quoi un cochon ?

Les éleveurs de porcs assurent à leurs bêtes une alimentation adaptée à leurs besoins tout en veillant à ce qu'elle soit performante.

Tour d'horizon des besoins du cochon, entre produits importés et fabrication artisanale.

---

Mathieu Marin  
et Juliette Chable

### Les caractéristiques du cochon

Le cochon a un petit estomac. Il mange donc régulièrement par petites quantités. « *Au sevrage, un porcelet pèse déjà 8 kg et consomme surtout de la poudre de lait mélangée avec du blé et des céréales* », explique Gwenaél Boulbria, vétérinaire à Porc Spective, un cabinet de consultation en élevage porcin à Noyal-Pontivy.

Cette période durant laquelle les porcelets restent "sous" la truie dure six semaines. Au-delà, une certaine concurrence entre les cochons se fait ressentir. L'engraissement débute alors, et le porc mange environ un kilo de nourriture par jour durant six mois sous forme de soupe, la poudre de lait étant remplacée par de l'eau.



### Y'a quoi au menu ?

La question est simple, mais la réponse ne va pas de soi. Le cochon est omnivore, comme l'humain. Au quotidien, les cochons ont besoin de leur dose de protéines, glucides, vitamines et lipides. Ces éléments se présentent sous forme de granulés (ou tourteaux) et de farines, composées d'un mélange de céréales : blé, soja, avoine, orge ou tourteau de colza. De nombreux éleveurs cultivent leurs propres céréales ; ce sont des "fafeurs", des fabricants d'aliments à la ferme.

« *Nous essayons de limiter le soja car il faut l'importer des États-Unis, mais certains éleveurs étudient la question dans le sud de la France pour le fabriquer sur notre territoire* », note Gwenaél Boulbria. Enfin, les cochons de plein air retournent le sol pour trouver des racines, graines, herbes ou encore des petits invertébrés.



### Et le bio dans tout ça ?

Se convertir au bio relève d'un long parcours du combattant. Virgile Bleunven, éleveur à Plabennec, a repris l'exploitation familiale en 2017. Très vite, il s'est inscrit à la filière Bretagne viande bio (BVB). La transition s'est effectuée sur plusieurs mois avec un passage à un élevage sur paille. Cette transition engendre, en théorie, une interdiction d'utiliser des produits de synthèse ou des engrais. La provenance des aliments est également strictement contrôlée. « *Environ 50 % de la nourriture doit provenir de la ferme, 30 % issue de la région et 20 % des produits peuvent être importés.* »

Les importations, Virgile Bleunven souhaite s'en passer le plus rapidement possible. Il utilise, pour le moment, du soja venant d'Allemagne et d'Italie. « *Une connerie* », lâche-t-il avant de renchérir : « *Il est toujours préférable de produire soi-même mais ce n'est pas toujours possible. L'alimentation est essentielle avec de véritables objectifs de résultats, car il y a aussi une vraie attente des consommateurs : ils ne veulent pas trop de gras, donc il faut faire attention pour qu'il y ait plus de muscle.* »



## La voie lactée

À l'entrée de Plougastel-Daoulas, de nombreux automobilistes s'arrêtent sur le bord de la route pour aller à la rencontre des 120 cochons Piétrain-Duroc et des 13 truies de plein air de Guillaume Rolland et Séverine Quéré, installés depuis 2007. La particularité de cette ferme réside dans l'alimentation de ses pensionnaires. Les cochons sont tous nourris au lait de vache, une technique ancestrale utilisée lorsqu'il n'y avait pas de système de refroidissement pour stocker le lait. *« C'est une source de protéines, le lait vient de la ferme voisine, nous y ajoutons des céréales pour les glucides et des légumes pour les vitamines. Un mélange réalisé directement devant les bêtes qui fonctionne bien, c'est leur unique repas quotidien »*, précise Guillaume Rolland. Grâce à ce régime particulier, ils atteignent les 120 kg en sept mois, période après laquelle ils sont transportés à l'abattoir. Une méthode efficace qui permet aux cochons d'être en bonne santé, mais devenue rarissime, à cause de la hausse du prix du lait. *« On le fait aussi pour le bien-être de l'animal, pour une viande de meilleure qualité, cela nous permet de travailler avec des restaurants étoilés. »* Une alimentation qui change au niveau de la texture. *« Nous avons un gras qui rentre bien dans les muscles au lieu qu'il soit disposé autour de la bête, et forcément cela change en termes de goût »*, détaille Séverine Quéré, avant de repartir pour nourrir les 130 cochons. Une opération qui dure une bonne heure. *« Je n'ai pas à les chercher dans les friches, ils entendent le tracteur et attendent mon arrivée avec impatience. Ce régime leur plaît ! »*

Chaque matin, Séverine Quéré mélange le lait de la ferme voisine aux céréales. Une méthode rarissime.



# La petite bête derrière les labels

Qualité de la viande, origine du porc ou encore préservation de l'environnement : il existe autant de labels que de causes à défendre. Les certifications inondent les grandes surfaces, boucheries et marchés, à tel point qu'il devient difficile de s'y retrouver.

Cyril Roy

## Label Rouge

Cette certification garantit une viande « d'un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires », explique l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), qui valide la plupart des cahiers des charges de ces labels. Des critères liés à l'alimentation du cochon ou à l'âge d'abattage. Contrairement aux logos marketing de type "élu produit de l'année", le Label Rouge dispose d'une reconnaissance légale.



## AOC, AOP, IGP et STG

Les indications de provenance de la viande, telles les Appellation d'origine contrôlée (AOC) et Appellation d'origine protégée (AOP), assurent que le produit vient d'un territoire précis et que son élaboration a fait appel à un savoir-faire local. L'Indication géographique protégée (IGP) est moins contraignante. Elle certifie seulement que l'une des trois étapes que sont la production, la transformation et l'élaboration de la viande a été réalisée sur ce territoire. Pour finir, la Spécialité traditionnelle garantie (STG) protège la recette, mais pas la provenance du produit.



### Bleu-Blanc-Cœur

Le label BBC est attribué par une association qui regroupe des paysans et des agronomes. Pour y adhérer, les éleveurs doivent fournir une alimentation plus équilibrée à leurs cochons, notamment à base de lin. Très présente en grandes surfaces, la certification « permet une vente rapide du produit », selon Régis Guichard, éleveur partenaire de Bleu-Blanc-Cœur dans le Morbihan.



## Label Bio

La certification Agriculture biologique (AB) est l'une des plus prisées par les consommateurs. Identifiable grâce à sa couleur verte ou à sa feuille formée d'étoiles, ce label les rassure. Éleveuse porcine à Saint-Nicodème, Camille Bellec s'est installée en bio il y a cinq ans. Respecter le cahier des charges du label n'a pas été une contrainte pour elle : « C'était une évidence, car les gens ont toujours des doutes. La certification permet de les balayer. » Parmi les éléments forts défendus par le label : une alimentation d'origine biologique à 95 %, un recours limité aux médicaments et un accès au plein air.

Si la pastille bio a une bonne réputation, elle n'emporte pas l'adhésion de tous. « Ce label est intéressant pour les grandes surfaces. Mais c'est beaucoup de contraintes que les petits éleveurs ne peuvent pas surmonter », affirme Guillaume Rolland, de la ferme de Kervilavel. Lui qui élève ses porcs en plein air a fait le choix de ne pas passer en bio, car les céréales imposées sont trop chères.



## Le Cochon de Bretagne

La région a aussi ses certifications locales, comme Le Cochon de Bretagne. Cette marque a été créée par des éleveurs en 2000. « À l'époque c'était juste une démarche privée, avec un plan d'alimentation pour les animaux », rappelle Carole Bastien, directrice de la marque. Elle représente aujourd'hui 11 % de la production porcine bretonne. Son cahier des charges contient plusieurs volets sur l'origine, l'alimentation des cochons, les pratiques d'élevage et l'environnement.



### Qui s'occupe des contrôles ?

S'il valide les cahiers des charges des labels, l'Inao ne veille pas directement à leur respect. Des organismes agréés s'en occupent. Pour le label bio, la société Ecocert doit rendre visite aux éleveurs concernés une fois par an. Les contrôles se font également à distance, avec l'envoi de factures pour certifier que les porcs sont bien nourris selon les normes du label.

# À l'Inra, l'élevage du futur

Durabilité des exploitations, adaptation  
aux changements climatiques, bien-être animal :  
les élevages porcins sont confrontés à de nouveaux défis.

À Saint-Gilles, des scientifiques tentent  
d'y apporter des réponses.

—————  
Sébastien Ortiz



| L'unité Pegase travaille à l'amélioration de la qualité et du goût de la viande.

**S**aint-Gilles, près de Rennes. Sur une surface de 25 hectares, 30 bâtiments accueillent 120 truies et 25 femelles mini-porcs, soit une production de plus de 3 700 cochons par an. Une exploitation porcine comme la Bretagne en compte des dizaines ? Non. Ce cheptel appartient à l'Institut national de recherche agronomique (Inra) et a une visée scientifique. Sur ce site travaillent les 110 chercheurs et techniciens de l'unité Pegase. Nulle référence au cheval mythologique, mais simplement l'acronyme de "Physiologie, environnement et génétique pour l'animal et les systèmes d'élevage". L'unité se concentre sur les porcs et les ruminants laitiers. Une vingtaine de scientifiques s'intéresse au cochon, répartie dans quatre équipes de recherche.

## Réduire de 15 % les rejets d'azote

« Nos missions : apporter des connaissances sur les porcs et proposer des aides aux éleveurs, explique la directrice Florence Gondret. Nous travaillons notamment sur des systèmes contribuant à un développement plus durable. »

« Il n'y a pas de travaux de génétique porcine ici, nos recherches sont axées sur l'alimentation, la baisse des rejets polluants, le bien-être et le comportement animal », détaille-t-elle.

Depuis près de deux ans, l'unité étudie notamment les "élevages de précision", des systèmes de production augmentant l'efficacité alimentaire des porcs.

Les agriculteurs nourrissent actuellement leurs cochons par phases : un régime riche en protéines après le sevrage puis une baisse des protéines vers les 70 kg. Or, chaque animal a un profil de croissance particulier. Un porc qui ingère trop de protéines rejette plus de substances polluantes dans ses déjections, en particulier de l'azote et du phosphore. « L'élevage de précision permet d'individualiser l'alimentation des cochons, aujourd'hui calculée sur une moyenne, afin d'optimiser la croissance des animaux et de limiter la pollution environnementale », poursuit la directrice. Ce nouveau système réduirait ainsi de 15 % les rejets azotés dans l'environnement, mis en cause, entre autres, dans la prolifération des algues vertes.

Les chercheurs sur le porc planchent également sur un grand projet : améliorer l'autonomie protéique de la Bretagne. Cette volonté de diminuer l'importation de soja, première source de protéines des porcs, passe notamment par l'expérimentation de nouvelles ressources, à l'instar des légumineuses telles que les pois ou les fèves.



Florence Gondret se veut prudente :  
« Cela reste un projet compliqué car il faut respecter les équilibres en acides aminés qui constituent la viande. »  
Inventer l'élevage du futur est un défi semé d'embûches.

“

*Le numérique arrive dans les exploitations*

Dernier axe de recherche de l'unité : l'amélioration du bien-être des cochons. Des solutions simples peuvent être mises en place telles que l'installation de "jouets" pour cochons : des chaînes à manipuler ou des objets à mordiller sont par exemple très prisés des animaux. Parfois, il faut décrypter les attitudes des bêtes afin de savoir s'ils sont heureux ou non. Des capteurs placés dans les bâtiments ou sur les cochons et reliés aux smartphones des éleveurs sont testés. Ils saisissent les sons des cochons, enregistrent leur consommation alimentaire ou encore leur température interne.

« Le numérique arrive dans les exploitations », indique Florence Gondret, qui nuance tout de même : « Il ne faut pas gadgétiser l'élevage. Le capteur seul ne veut rien dire, c'est la signification de la mesure qui est intéressante. » Les cochons connectés ne sont peut-être pas pour tout de suite ■



Biologie moléculaire, physiologie, comportement animal...  
L'équipe de Florence Gondret étudie le cochon sous tous les angles.

## Agroforesterie : la nouvelle branche ?

Planter des arbres au sein des élevages pour  
donner un cadre de vie naturel aux porcs,  
c'est le concept de l'agroforesterie.

Technique aux divers avantages, elle reste pourtant  
peu développée en Bretagne.

Olympia Roumier

**D**evant des jeunes  
pousses de noisetiers  
et châtaigniers encore  
protégées par des fils  
électriques, deux porcs continuent leur  
chemin à l'air libre. En plein bain de boue,  
les animaux retrouvent un cadre naturel.  
D'ici dix ans, leurs descendants pourront  
commencer à profiter de l'ombre d'un  
arbre ou de quelques fruits tombés des  
branches. En attendant, ils font partie des  
premiers cochons à évoluer dans un  
élevage agroforestier.

Il y a plus d'un an, Dimitri Guérin et  
son beau frère, Ronan Rocaboy, en  
ont fait le pari à Plessala, dans les  
Côtes-d'Armor. Sur les soixante hectares  
d'exploitation, les deux cochons  
engraissés profitent pleinement de leur





terrain de jeu. Ronan Rocaboy les imagine déjà « *trifouiller* » aux pieds des arbres. Les bottes dans la boue, Dimitri Guérin regarde la nature qui l'entoure. Pour ces éleveurs, les bienfaits de cette technique sont nombreux : « *En bio, on n'a pas le droit aux produits en tout genre. Mais comme on voulait fertiliser les sols, on a pensé aux arbres et à leurs racines* », explique-t-il. Dans quelques années, les feuilles d'automne tomberont et la terre sera nourrie, à l'instar des déjections animales. Il y a plus de cinquante ans, ce cadre était encore habituel. Mais aujourd'hui, ces plantations se font rares. Elles représentent pourtant un atout environnemental. Ces arbres favorisent la biodiversité. Insectes, oiseaux, chauves-souris : plusieurs espèces retrouvent leur place au sein des élevages. « *Un arbre âgé peut accueillir 300 espèces et variétés différentes* », insiste Maryse Jaffré,

responsable de l'appel à projet agroforestier au Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine. Les plantations sont aussi une protection contre la pollution des eaux.

### La loi des racines

En effet, tout comme les haies, les arbres internes aux parcelles permettent de capter le nitrate lors de l'épandage, et donc de limiter sa diffusion dans les eaux bretonnes et la prolifération d'algues vertes. Mais l'agroforesterie permet aussi aux éleveurs d'en tirer profit. Par l'exploitation des arbres notamment : en énergie pour chauffer, en bois d'œuvre, pour faire des meubles ou en récolte de fruits.

À Plessala, les éleveurs comptent bien en profiter au maximum : « *L'agroforesterie interagit avec toute la ferme. Les fruits à coque peuvent aussi servir pour la fabrication de notre huile de chanvre par exemple.* »

Dans les élevages hors-sol, cette technique s'avère intéressante pour freiner la pollution des sols, mais l'impact des arbres est tout de même plus avantageux pour le plein air.

« *L'agroforesterie intervient surtout quand on commence à s'intéresser au bien-être animal* », précise Stéphane Sachet, spécialiste de l'agroforesterie. Les animaux n'ont en effet pas besoin d'être protégés ou de chercher de la nourriture. Les élevages de plein air étant peu nombreux en Bretagne, cela explique la rareté de l'agroforesterie dans la région. La vision

à long terme de la technique peine encore à attirer les éleveurs. Sur les vingt places disponibles en Ille-et-Vilaine, la responsable, Maryse Jaffré, a reçu deux propositions d'élevage porcin.

Un taux auquel elle s'attendait. Parmi eux, Guillaume Victorien, éleveur bio de plein air à Chanteloup. Il a répondu à l'appel à projet et vient de planter ses premières pousses : « *C'est une technique qui va avec le bio ou en plein air. J'ai vraiment utilisé l'agroforesterie pour tout ses apports : le bien-être*

*animal, l'environnement et l'aspect économique aussi* ». Même s'il pointe le manque de financement pour expliquer son faible développement. Le ministère de l'Agriculture soutient fortement l'agroforesterie depuis 2015, mais l'appel à projet demeure pourtant le seul de la région.

Il permet à des éleveurs de se lancer plus facilement avec une aide financière de 800 à 1 400 € l'hectare. Le manque d'implication de la région inquiète Maryse Jaffré : « *Cela existe dans le*

“

*En hors-sol, il y a moins d'attractivité agroforestière*



Les noisetiers et châtaigniers devraient produire leurs premiers fruits d'ici dix ans. En attendant, ils sont protégés par des fils électriques.



*programme de développement durable national, mais la Bretagne ne l'a pas activé.* » Il faut dire qu'il y a déjà beaucoup de financements consacrés aux haies bocagères. Des éleveurs comme Dimitri Guérin restent optimistes et pensent un jour voir le programme régional, Breizh Bocage, financer les plantations internes aux élevages. En attendant, les aides pour l'agroforesterie restent

très restreintes. Pourtant, les éleveurs de Plessala se sont lancés. Les arbres à perte de vue autour de leur terre, les jeunes propriétaires n'ont d'yeux que pour leurs jeunes pousses qui trônent au milieu de la parcelle. Ils ont finalement réussi à réaliser leurs vœux et espèrent bien profiter de ce cadre naturel dans quelques années, mais surtout le transmettre à leurs enfants ■



”

*L'Ille-et-Vilaine est le seul département breton avec un appel à projet*

| Pour Dimitri Guérin, l'agroforesterie est un projet à long terme. Il pense déjà aux générations futures.

## *Chapitre 3*

---

# **Balance ton porc :**

Le cochon,  
un inévitable pollueur ?

L'élevage porcin est souvent accusé de dégrader l'environnement. Bilan de son caractère polluant et des solutions pour y remédier.



# « Diminuer le cheptel breton pour réduire la pollution »



Les élevages porcins sont souvent rendus coupables des pollutions de l'eau et du sol. Mais est-ce une réalité ? Entretien avec Estelle Le Guern, chargée de mission agriculture à l'association Eau et Rivières de Bretagne.

Propos recueillis par  
Matthieu Naizet

## En quoi les élevages jouent un rôle sur la pollution de l'eau et de l'air ?

La Bretagne concentre une grande partie des cheptels d'animaux français sur un tout petit territoire. 57 % des porcs charcutiers, 43 % des poules pondeuses et 21 % des vaches laitières s'y trouvent selon les chiffres Agreste 2017. Or, la région représente seulement 6 % de la surface agricole utile (SAU) nationale. Le sol et les plantes ne peuvent pas tolérer toutes ces déjections. Elles sont chargées en nitrates et en phosphates. En Bretagne, en 2006, 98 % des flux de nitrates vers les cours d'eau étaient issus de l'activité agricole. Les élevages de volaille et de porc sont des modèles hors-sol, il n'y a pas assez de terres à côté pour nourrir les animaux et pour recevoir les déjections.

## Comment les nitrates et les phosphates se retrouvent dans les rivières ?

Les agriculteurs nourrissent les plantes avec des déjections animales. Elles ont besoin d'azote, de phosphore et de potassium. Mais cet apport est en excès et l'azote part à la rivière par lessivage des terres agricoles, les nitrates étant très solubles dans l'eau. Les phosphates restent collés aux particules de sol et partent à la rivière par érosion. Ils s'accumulent dans les plans d'eau douce comme le lac de Guerlédan (Côtes-d'Armor) et le lac de Taupont (Morbihan). Dans ces étangs, il peut y avoir une accumulation de phosphore et lors de périodes propices avec du soleil et de la chaleur. Il y a un développement de cyanobactéries qui sont toxiques pour l'Homme et peuvent entraîner des fermetures de sites de baignade ou d'activités nautiques.

## Les élevages ont-ils des conséquences sur l'air que l'on respire ?

Quand il y a des apports de lisier et de fumier, au moment de l'épandage ou du stockage dans les bâtiments, il peut y avoir des émanations d'ammoniac. L'ammoniac est irritant, il se combine avec des molécules de dioxyde d'azote dans l'air et créent des particules fines. Elles sont toxiques et très mauvaises pour le système respiratoire et cardiovasculaire.



“

*La Bretagne,  
zone vulnérable  
depuis 1994*

#### Les producteurs de porcs reçoivent-ils des consignes pour réduire le lisier et le fumier ?

À l'échelle européenne, il y a une directive dite "Nitrates" de 1991 qui oblige à s'occuper de la pollution des eaux d'origine agricole. Elle impose à toutes les régions où le taux de nitrates est élevé (au dessus de 50 mg/L dans les rivières) de mettre en place des programmes d'action. La Bretagne est classée en zones vulnérables depuis 1994 comme 70 % de la surface agricole française.

Le programme d'action national indique que les agriculteurs ne peuvent dépasser 170 kg d'azote organique par hectares de SAU sur leur ferme et doivent respecter l'équilibre de la fertilisation sur leurs cultures. Cela impose une limitation de l'épandage des déjections.

#### Comment se développent les algues vertes ?

Cette charge de nitrates qui se retrouve dans les cours d'eau puis dans les rivières provoque les marées vertes. Un apport en nitrates élevé, de la chaleur, de l'ensoleillement et une faible houle permettent aux algues de se développer dans les baies un peu fermées ou les vasières. Le phénomène d'eutrophisation s'enclenche car il y a un excédent de nutriments dans un milieu. Si on réduisait les nitrates, il y en aurait moins. Selon les scientifiques, il faudrait entre 5 à 15 mg/L de nitrates dans les cours d'eau pour réduire de moitié le phénomène des algues vertes alors que les cours d'eau sont autour de 30 mg/L.

En Bretagne, huit baies ont été identifiées par l'État pour mettre en place des programmes afin de réduire les pollutions agricoles. Malheureusement, c'est encore inefficace. S'il y a trop de nitrates dans la rivière, on ne peut plus pomper l'eau pour la consommation humaine. Or, en Bretagne, on puise l'eau principalement dans les rivières contrairement à d'autres régions de France où l'on pompe dans les nappes souterraines. Dans notre région, plusieurs captages ont été fermés plutôt que de restaurer la qualité de l'eau.

#### Est-ce l'élevage porcin qui pollue le plus ?

Non. Il y a plus de nitrates dans les déjections des cochons que dans celles des volailles. Mais ces dernières dégagent plus de phosphore et dégradent l'équilibre de la fertilisation. Pour les déjections de cochon, la forme de l'azote est différente selon le lisier ou le fumier. L'azote minéral est tout de suite lessivable s'il n'est pas consommé par la plante alors que dans les fumiers, l'azote est sous forme organique et met du temps à se décomposer, avant d'être ingéré par la plante sur du plus long terme. C'est l'ensemble de ce cheptel breton qui pose problème.

“

*Nous défendons  
la polyculture élevage  
avec un lien fort au sol*

#### Comment enrayer ce phénomène ?

Il faudrait réduire le cheptel animal breton et le répartir sur l'ensemble du territoire. On hérite d'une politique des années 1950. Il fallait nourrir la France après la guerre sauf qu'on a sectorisé et spécialisé l'agriculture. Nous ne sommes pas contre l'agriculture mais contre une certaine forme d'agriculture intensive et industrielle qui pollue. L'agriculture est en train de mourir par faute de valeur ajoutée, il y a des crises agricoles en permanence. Nous, on est pour la polyculture élevage, c'est-à-dire avec un lien fort au sol entre les plantations et les animaux. Mais c'est difficilement envisageable, cela demande un grand effort de transition agricole et alimentaire et donc de revoir toutes les filières.

#### Le modèle porcin peut-il changer ?

Pour le porc, c'est plus compliqué de faire évoluer le système contrairement aux bovins. Le secteur du porc est très spécialisé et industrialisé. Économiquement, la France est un pays exportateur. La production intensive mène le système. La solution, c'est de passer sur paille et d'augmenter la taille disponible par cochon, le problème, c'est que ce n'est pas valorisé. Mais un système herbager n'est pas plus coûteux qu'un système conventionnel ■



## Des déjections en or

Pour pallier la pollution des sols, des éleveurs se lancent dans la méthanisation, une technique qui transforme les déjections animales en énergie. Dans la région, les installations s'agrandissent et les éleveurs investissent.

Olympia Roumier

**D**epuis l'augmentation des élevages intensifs dans les années 1970, la question de l'épandage pose problème. Les éleveurs peuvent utiliser les déjections de leurs porcs, mais à quantité restreinte pour éviter la pollution des eaux.

C'est pourquoi Vivien Texier a décidé d'utiliser une autre méthode sur ses deux terrains d'exploitation de Saint-Nicolas-du-Tertre : « Avec notre expansion, on a rapidement été contraint de faire une station d'épuration, on a préféré la méthanisation. »

Une technique également découverte par Jean-Marc Onno, un éleveur de Moustoir-Remungol. Tous deux ont repéré cette technique au début des années 2000, lors d'un voyage en Allemagne. Véritables précurseurs, les Allemands comptent aujourd'hui 9 000 unités de méthanisation contre 600 en France. Mais le nombre de projets augmente sans arrêt. En effet, le procédé permet d'épandre un engrais comprenant moins de nitrate, mais aussi de transformer le lisier en énergie.

Ces caractéristiques ont poussé la région à lancer le plan d'aide Biogaz en 2015. Aujourd'hui, le territoire breton compte 81 unités de méthanisation qui ne cessent de se développer. Récolté encore frais dans la porcherie, le lisier émet moins de gaz à effet de serre

et le processus permet de réduire la quantité de nitrate présente dans les déjections. Ensuite, le lisier est mélangé à des cultures comme l'avoine ou l'orge, et chauffé à 38°C pendant 40 jours pour se transformer en méthane.

Cette énergie est ensuite convertie en électricité dans le réseau, ou en chauffage pendant la transformation. Tout comme les panneaux solaires ou

”  
*Les déjections rattrapent les coûts creusés par l'élevage*

éoliennes, les 3 à 6 kg de déjections quotidiennes par porc à l'engraissement sont tout aussi utiles. Jean-Marc Onno était le deuxième éleveur de Bretagne à mettre ce procédé en place.

À 54 ans, il défend toujours cette technique : « Quand on ne maîtrise pas le vent ou le soleil, on contrôle la matière organique et le gaz », lance-t-il.

Une transformation intéressante pour les éleveurs, mais aussi pour les entreprises qui peuvent déléguer le traitement de leurs déchets à ces installations. Les trois grandes cuves de méthanisation de Vivien Texier ne servent pas seulement à son usage personnel : « On produit environ 11 000 porcs et 8 000 tonnes de



Vivien Texier a eu quelques difficultés à installer sa méthanisation. Les voisins avaient peur des odeurs ou encore des passages de tracteurs.

lisier par an. La totalité de l'installation fait entrer 15 000 tonnes de lisier. Le reste vient de l'industrie agroalimentaire de la région. » Pour Jean Hascoët, président de l'association Baie de Douarnenez environnement : « La technique est bonne, mais une fois la méthanisation terminée, l'azote n'est pas éliminé et il est épandu. » L'aspect environnemental de la méthanisation est donc intéressant, mais un travail reste à faire au niveau de l'abattement d'azote des déjections.

Vendu autour de 20 centimes le kilowatt, la méthanisation s'avère plus rentable que l'élevage : « Les déjections nous ont permis de rattraper les coûts creusés par l'élevage de porcs », assure Vivien Texier. L'investissement dans cette technique reste cependant lourd : l'éleveur a dû mettre 350 000 euros dans son installation.

### Un rêve financier

Mais les retombées sont là : « Aujourd'hui, je fais dix fois plus d'énergie que je n'en consomme », explique Jean-Marc Onno. De son côté, Armelle Damiano, coordinatrice du plan Biogaz, compte bien surveiller les développements rapides dus aux avantages économiques : « Un élevage peut vite se développer, il faut vraiment faire attention. » Des précautions entendues

”  
Je produis dix fois  
plus d'énergie que je  
n'en consomme

par Jean-Marc Onno : « J'ai eu des propositions d'agrandissement, mais je ne veux pas perdre pied. Le risque de la méthanisation, c'est l'intoxication des hommes avec des fuites de gaz. » Un problème important surveillé par des détecteurs dans toutes les pièces confinées. Pourtant, les deux éleveurs voient encore plus loin.

Aujourd'hui, c'est une station-service qu'ils aimeraient construire. « Le rêve de demain, ce serait que les gens puissent déposer leur pelouse en méthanisation et avoir leur station pour faire le plein », explique Jean-Marc Onno.

« Pour le moment, ça n'existe pas en élevage porcin. Je serai peut-être le premier ! » Vivien Texier compte bien passer devant son collègue ■



# Les bleus se mettent au vert

Au lycée agricole de Pommerit-Jaudy, dans les Côtes-d'Armor, forme ses élèves et étudiants à devenir éleveurs porcins. Ils apprennent au sein d'une véritable exploitation. Ici, le modèle choisi est conventionnel.

Roxane De Witte

**I**solé sur une colline, au milieu d'un grand parc avec un château en son centre, se trouve l'institut Pommerit-Jaudy. Cet établissement privé fait partie des 430 lycées agricoles français. S'il doit respecter les programmes imposés par le ministère de l'Agriculture, il est en revanche libre dans la gestion de son exploitation pédagogique. « *Les fermes de lycées privés sont indépendantes du système public, elles ont un statut différent. La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) n'a pas de contrôle et n'intervient pas dans les orientations*

Les étudiants viennent régulièrement dans l'élevage pour habituer les porcs à leur présence.



*retenues pour ces exploitations relevant du privé », souligne Christine Dimeglio, adjointe au service régional de la formation et du développement à la Draaf Bretagne. À Pommerit-Jaudy, la première exploitation indépendante est installée depuis 1962. On y produit du lait et des porcs charcutiers, sous les yeux des futurs agriculteurs.*

### Les élèves sur le terrain

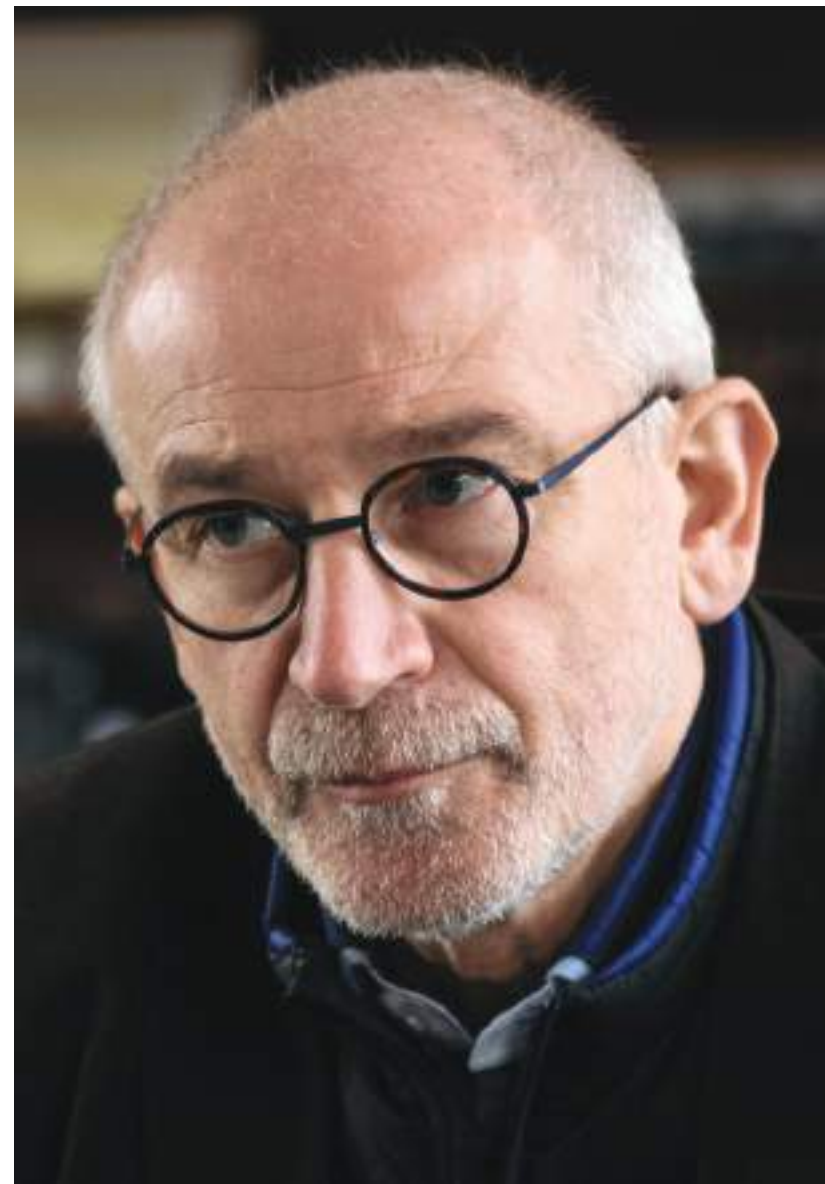
Le lycée défend le modèle de l'agriculture conventionnelle appliqué entre ses murs. *« C'est un outil pour travailler avec les élèves. La particularité, c'est que notre ferme privée est de la taille d'une exploitation réelle, donc elle permet de mieux présenter aux élèves les enjeux technico-économiques importants »,* explique Marc Janvier, directeur de l'établissement.

Chaque matin, les lycéens de seconde en baccalauréat élevage font le tour de l'atelier porcin où vivent 210 truies. Aujourd'hui, des étudiants du BTS Acse (analyse et conduite des systèmes d'exploitation) passent après eux pour voir les porcelets, nés les jours précédents. *« Le plus important, c'est de surveiller les petits et de faire des soins à la mère »,* lance Thomas, étudiant en BTS, qui avec cinq camarades a le projet d'installer leur propre exploitation porcine. *« Il faut savoir gérer tant l'aspect financier que l'aspect élevage. Ce n'est plus uniquement de la technique, c'est pour ça que notre BTS est principalement axé sur de l'économie »,* poursuit le jeune homme tout en s'équipant.

Combinaison, bottes propres, toutes les précautions sont prises avant d'entrer dans le grand bâtiment blanc, à l'écart des salles de classe. La radio raisonne alors que Céline Le Calvez, enseignante responsable de l'exploitation porcine, commence à écrire au tableau : *« Qui peut expliquer comment son système de bande fonctionne chez ses parents ou en stage ? »*

Les étudiants partagent leurs expériences de terrain. Chaque année, environ 5 000 porcs sortent du lycée et partent à l'abattoir, une production dans la moyenne des fermes porcines du département. Caillebotis, béton et lumière artificielle : le système d'élevage mis en avant produit le porc de la consommation ordinaire.

”  
*Tous ceux qui  
peuvent aller vers  
le bio doivent le faire*



■ D'après Marc Janvier, directeur du lycée agricole, la filière porcine attire moins les élèves qu'auparavant.

« Entre les modèles purement de volume et l'agriculture biologique, il y a toute une déclinaison de modes de production et d'échelons intermédiaires. Nous, nous sommes positionnés sur l'élevage sans antibiotique et sans OGM par exemple », décrit Marc Janvier.

### Tendre vers des techniques vertueuses

D'ailleurs, certains étudiants de BTS connaissent ce type d'exploitation depuis leur naissance, l'élevage de leur parents ressemblant à peu de choses près à celui du lycée.

« Depuis plusieurs années, on prête plus attention au bien-être de la truie, avec des cages spéciales par exemple. Il ne faut pas forcément aller uniquement vers le bio pour assurer le bien-être des animaux. En conventionnel, il y a déjà des améliorations qui ont été faites », assure Gaëtan, étudiant en BTS. Comme dans les établissements publics, les élèves et étudiants de Pommerit apprennent l'agroécologie.

Si la méthanisation ou une utilisation moindre de maïs sont abordées, les normes sanitaires et environnementales les préoccupent davantage. « On a des cours, des interventions sur l'environnement, on fait aussi des visites d'exploitations durables. On nous donne des pistes sur les attentes des exploitations de demain. Maintenant, il faut qu'on réfléchisse à ce qui est possible pour chacun », indique Thomas. Du côté de l'enseignement public aussi, on pousse dans la voie du bio. « Les

stages qui se déroulent en dehors des exploitations pédagogiques sont l'occasion de voir d'autres méthodes de production », explique Christine Dimeglio. Marc Janvier lui, nuance. « Tous ceux qui peuvent aller vers le bio doivent y aller. On voit bien que la demande de produits de ce type est de plus en plus forte, et c'est tant mieux. Mais en France, ça représente une part largement minoritaire, il faut rester réaliste pour nos élèves. »

S'ils définissent l'agriculture biologique comme « premium », le directeur comme les étudiants indiquent que peu de personnes s'offrent systématiquement ce genre de produits. Il est nécessaire d'aller là où la demande est la plus forte. Les étudiants de Pommerit ne sont pas défaitistes pour autant et souhaitent améliorer les pratiques de leurs pairs.

« Si je reprends l'exploitation familiale, la conversion au bio n'est pas envisageable. Il faudra davantage viser des chartes de qualité. Rentrer dans une filière "système U", c'est un bon moyen de valoriser la qualité produite sur nos exploitations et de vendre plus localement », estime Thomas.

D'autres, comme Sarah, pensent déjà ouvrir leur exploitation au public pour communiquer sur leur métier et rester au contact des consommateurs ■



Sarah, étudiante en BTS, pense s'installer et ouvrir sa ferme aux curieux.



Thomas souhaite s'associer à sa famille dans quelques années, il est passionné par l'élevage.



## *Chapitre 4*

---

# Cinquante nuances de groins

Une diversité de races

Couleur, taille, origine : des porcs de tout poil existent en Bretagne. Photographies du cochon dans ses différences.







# De porcs en porcs

Du rose au noir, la Bretagne abrite des cochons aux couleurs plus nuancées qu'on ne le pense.

Et chaque race a ses particularités,  
la preuve en images !

---

Cyrill Roy

## **Porc croisé Duroc, la ferme des hortensias (Pabu)**

Ce porc composé de Large White (Angleterre), Landrace (pays nordiques), Piétrain (Belgique) et Duroc (États-Unis) est relativement commun. Les deux premières races ont été sélectionnées pour leurs capacités reproductrices et les deux autres pour leur viande de qualité.

**Porc de Bayeux, Écomusée  
du pays de Rennes**

Cette race à très faible effectif a été obtenue au XIX<sup>e</sup> siècle par croisement du Porc Normand avec la race anglaise Berkshire. Il est très présent dans la Manche et le Calvados. Ce porc rustique peut peser plus de 400 kg.



**Porc Piétrain-Duroc, la ferme  
de Kervilavel (Plougastel-Daoulas)**

La couleur du Duroc tend vers le marron. Sa croissance très moyenne et sa faible reproductivité font qu'il est souvent croisé avec d'autres races pour améliorer ses performances. Le Piétrain quant à lui a une robe blanche tachetée de noir.





**Porc Blanc de l'Ouest,  
la ferme du Petit Faut  
(Saint-Nicodème)**

Le Porc Blanc de l'Ouest est né d'une fusion entre les races Craonnaise et Normande dans les années 1950. Sa viande tendre et grasse est idéale pour faire de la charcuterie cuite, comme de la saucisse.



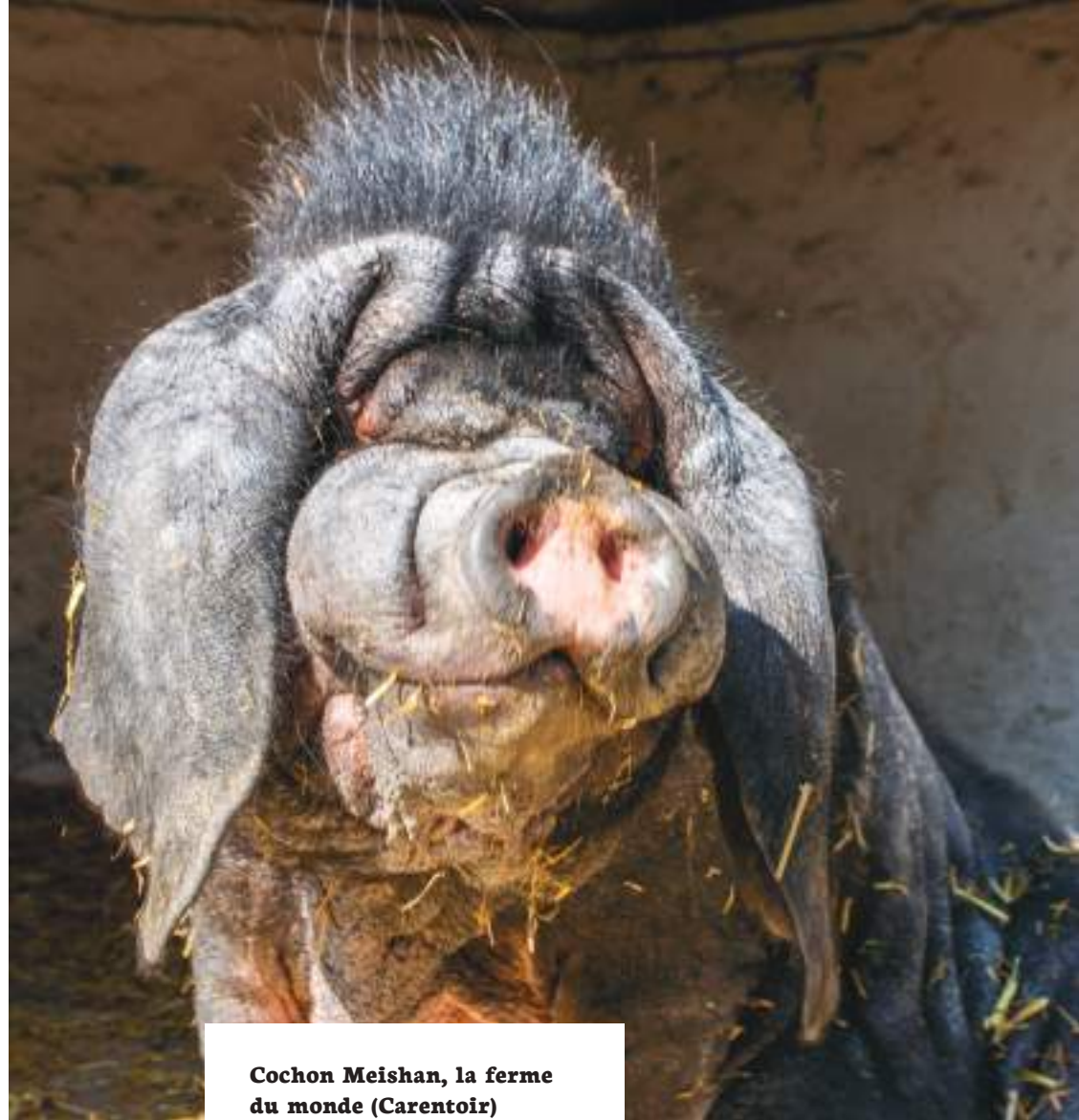
**Porc Berkshire, la ferme  
du Pouloupry (Lanvellec)**

Le Berkshire est une race anglaise caractérisée par sa couleur noire. Il est réputé pour la qualité gastronomique de sa viande, mais inadapté à l'élevage conventionnel. Son poids peut varier entre 160 et 280 kg.



**Truie Naïma, chez une particulière (Saint-Clet)**

La truie Naïma a été créée à partir de plusieurs croisements de races européennes et chinoises dans les années 1990. Les chercheurs ont essayé d'adapter ce porc asiatique au marché européen.



**Cochon Meishan, la ferme du monde (Carentoir)**

Le cochon Meishan a été introduit en France en 1979. Tout est parti de Valéry Giscard d'Estaing, alors président de la République, qui s'est vu offrir un verrat et deux truies lors d'une visite officielle en Chine.





**Cochon laineux, la ferme du monde (Carentoir)**

Originaire de Hongrie, le porc laineux ou Mangalitza a failli disparaître. Cette race rustique peut supporter les très basses températures grâce à son crin épais.

**Cochon de Göttingen, chez Patrick et Gabrielle Jourdan (Saint-Clet)**

Ce cochon est un croisement de plusieurs races, principalement allemande et américaine. Il a été développé dans les années 1960, à l'université de Göttingen (Allemagne), pour les besoins de la recherche médicale.





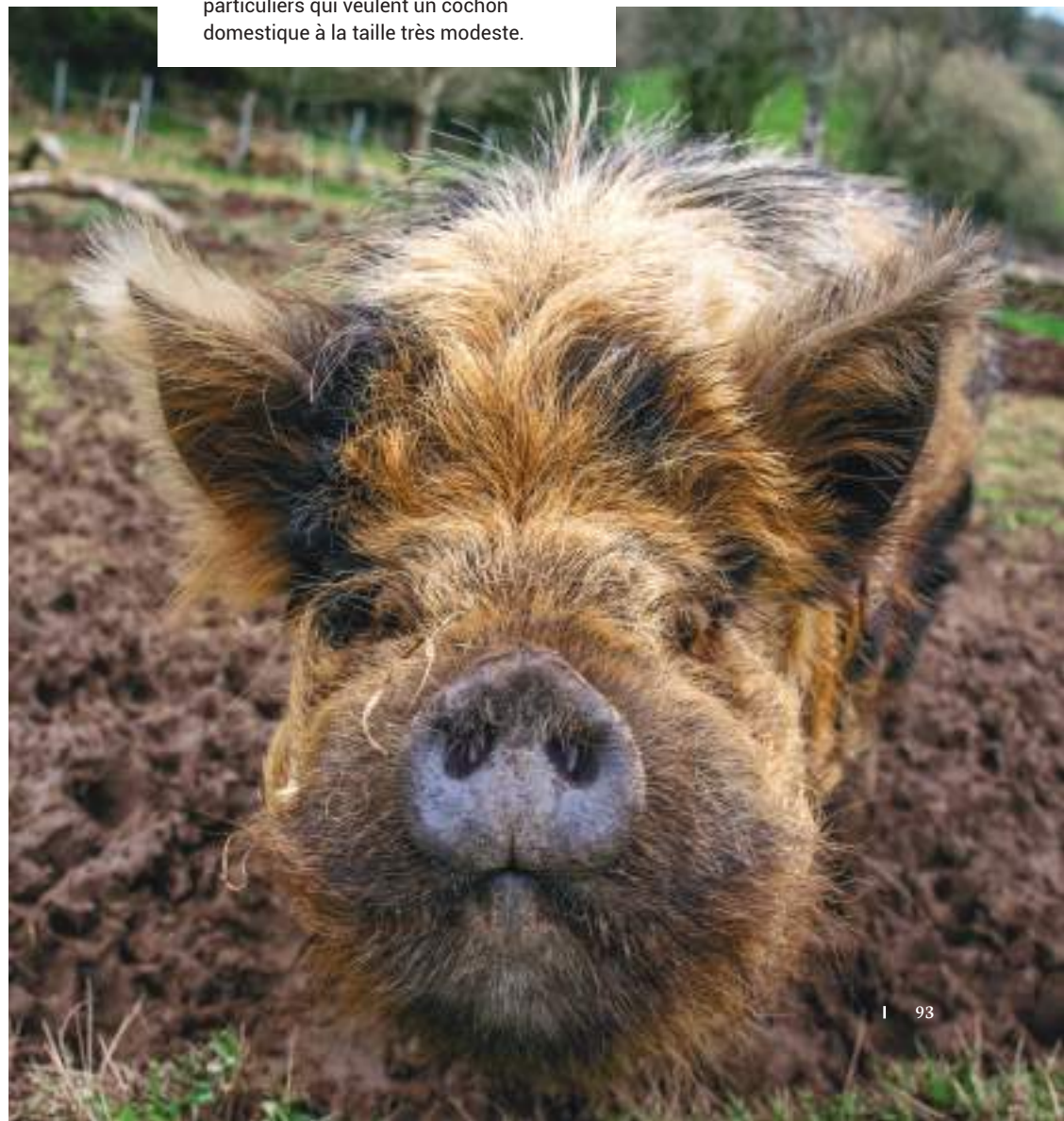
**Cochon vietnamien, la  
ferme du monde (Carentoir)**

C'est un cochon court sur pattes, au ventre tombant, au nez écrasé et plissé. Il est très recherché par les particuliers comme animal domestique et pèse généralement entre 35 et 80 kg, pour une taille de 35 à 55 cm.



**Cochon Kune kune,  
chez Caroline Vaultier  
(Commana)**

Le Kune kune est un cochon nain d'origine néozélandaise dont le nom signifie « rond et gras » en maori. Il est très prisé par les particuliers qui veulent un cochon domestique à la taille très modeste.



# « Conserver des races locales n'est jamais gagné »



En charge du programme de conservation des races locales à l'Institut du porc (Ifip), Herveline Lenoir dresse un état des lieux breton à travers le prisme du Porc Blanc de l'Ouest.

Propos recueillis par  
Jérémy Nédélec et Cyrill Roy

## Qu'est-ce qu'une race locale de porc ?

Une race est considérée comme locale si des liens suffisants avec un territoire sont démontrés, notamment si 30 % de ses effectifs sont situés dans un seul département ou 70 % dans trois départements limitrophes. On les a délaissées à la fin des années 1970, elles ne répondaient pas aux attentes de l'agriculture industrielle.

En 1982, le ministère de l'Agriculture a lancé un programme national pour les conserver. Six races locales sont aujourd'hui élevées en France : le Pie Noir du Pays Basque, le Gascon, le Blanc de l'Ouest, le Cul Noir Limousin, le Bayeux et le Nustrale.

## Quelle est la situation actuelle en Bretagne ?

En Bretagne, seul le Porc Blanc de l'Ouest (PBO) existe. Avant les années 1970, on l'utilisait en croisement, un peu comme

le Large White aujourd'hui. Cependant, c'est un cochon qui ne s'élève pas en porcheries d'engraissement, car il ne s'adapte pas bien en groupe dans des cases sur caillebotis. Il a alors été délaissé au profit d'autres races.

Il a aussi eu du mal à se démarquer car il est blanc, comme le porc conventionnel, et il est dans une zone à forte densité porcine. Quand on l'a retrouvé, c'était difficile de motiver les éleveurs à se lancer : le PBO, qu'on ne distingue visuellement qu'à ses grandes oreilles, n'est pas coloré comme les autres races locales, plus "attractives".

Au 1<sup>er</sup> janvier 2019, on comptait en Bretagne 110 individus et 21 élevages. Mais ce n'est jamais gagné, il faut continuer à veiller à leur sauvegarde.

## Pourquoi faut-il préserver les races locales ?

C'est essentiel. Plus on aura de diversité, plus on aura de gènes et de caractéristiques différentes qui vont pouvoir s'exprimer.

Plus on a de races, plus on peut faire de choses : par exemple, le Porc Blanc de l'Ouest est important pour les petits ateliers. Ils recherchent des cochons à élever en plein air. Si quelqu'un veut s'installer en bâtiment, ou faire du plein air mais tout transformer par un groupement bio, je vais lui déconseiller le PBO.

Quand l'éleveur s'installe, il doit définir le type d'élevage qu'il veut faire et comment il souhaite le transformer. Si on veut sauvegarder une race locale, il faut avoir les conditions pour le faire et savoir comment la valoriser ■



# Le sauveur du Porc Blanc de l'Ouest

Éleveur à Maël-Pestivien  
dans les Côtes-d'Armor,  
René-François Chevallier  
a réintroduit dans les années  
1980 une race ancienne : le  
Porc Blanc de l'Ouest. D'une  
rare pugnacité, sa volonté  
l'a mené en Normandie  
pour trouver un verrat.

---

Mathieu Marin

René-François Chevallier rend régulièrement visite  
à sa consœur Camille Bellec, ici, à Saint-Nicodème.





**N**oël 1988. René-François Chevallier profite des fêtes de fin d'année en Normandie, chez son frère. En lisant le journal local, il tombe sur l'annonce d'un particulier qui vend un porc à quelques kilomètres de la maison familiale. Sur le chemin du retour vers la Bretagne, l'éleveur, accompagné de sa femme Françoise, décide d'y faire un tour et de l'acheter. « *Nous étions venus en Super 5. Le porc prenait toute la place, nous avons dû mettre en urgence des cartons sur la banquette, un trajet vraiment épique.* »

Un cochon nommé Dragon qui deviendra durant sept ans le grand copain de René-François Chevallier. Il ne le sait pas encore, mais c'est la renaissance du Porc Blanc de l'Ouest.

« *Le dernier éleveur de cette race avait été recensé en 1974. Durant près de quinze ans, ce porc avait disparu de Bretagne, et on ne comptait plus que quelques survivants dans la Manche chez de vieux éleveurs.* »

Fils de paysans et issu d'une fratrie de cinq enfants, natifs de la Manche, René-François Chevallier vit jusqu'à ses 18 ans dans la ferme de ses parents.

Au plus près des vaches laitières et des cochons de deux races : le Porc de Bayeux et le Porc Blanc de l'Ouest. Le baccalauréat en poche, le jeune homme effectue divers petits boulots et s'installe à Saint-Brieuc. C'est là qu'il rencontre alors sa femme Françoise, infirmière, qui ne cessera ensuite de le soutenir dans tous ses projets.

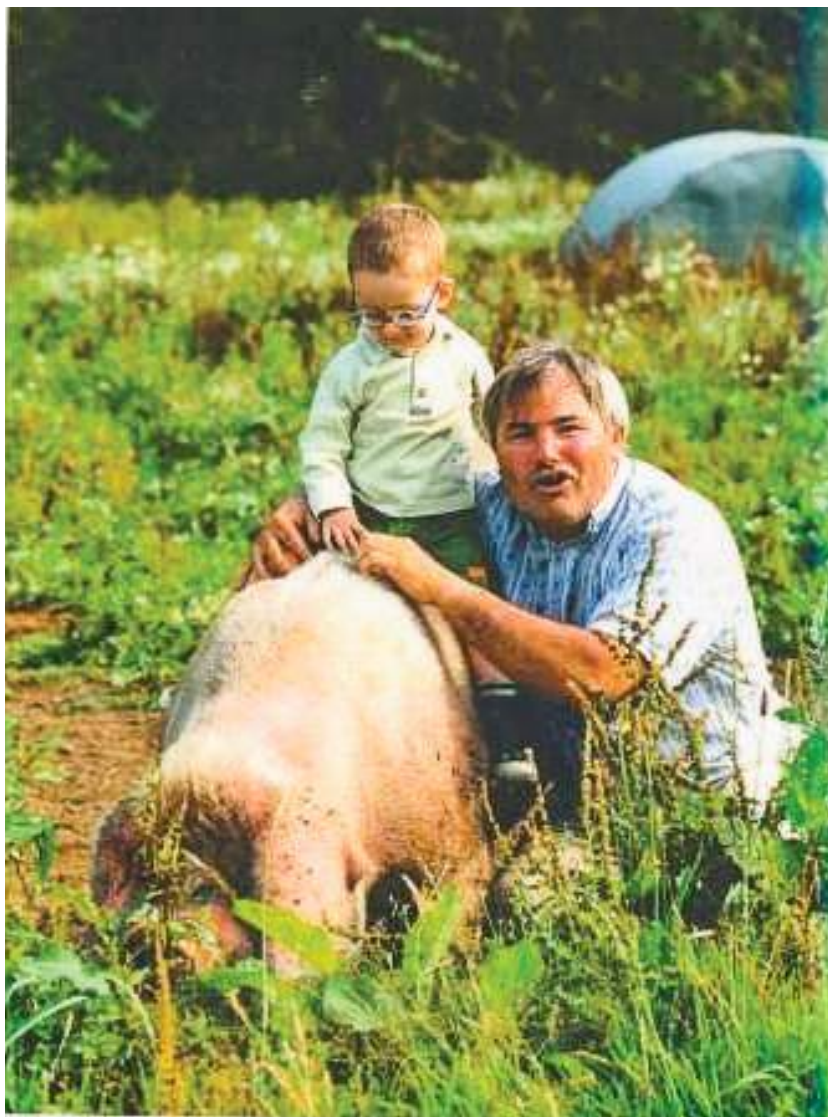
René-François ne résistera pas à l'appel de la ferme. L'apparition des élevages hors-sol - où la nourriture ne provient pas de l'exploitation - le choque profondément et motive son nouveau choix professionnel. « *L'alimentation industrielle est un désastre, j'avais pour habitude de voir les cochons nourris au lait de vache et aux betteraves* ».

### **La passion des races anciennes**

Pour remédier à cette nouvelle pratique et par souci de l'alimentation, il s'inscrit dans un groupe de consommateurs qui exprime ses opinions sur différents produits ou concepts.

Et de fil en aiguille, les multiples réunions de réflexion lui font admettre que la vie à la ferme lui manque. Il se lance alors à la recherche d'une exploitation, mais un long chemin de croix s'ouvre à lui. L'acquisition de terres est difficile avec un besoin d'une quinzaine d'hectares. L'éleveur se pose finalement en 1987, à Maël-Pestivien.





René-François Chevallier aux côtés de son petit-fils et de Dragon, son verrat fétiche.

Il ne quittera plus jamais sa ferme de Kerohou où il s'occupe de moutons, poules, oies mais aussi de vaches bretonnes Pie Noir ou encore de Froment du Léon, des races anciennes de bovins en voie de disparition. « Je n'avais aucun diplôme agricole mais seulement la volonté de les remettre au goût du jour. Cela m'a passionné. J'avais aussi deux cochettes à mon installation, mais pas de verrat reproducteur et surtout pas de race ancienne ». Noël 1988 marque donc un tournant dans sa carrière avec la rencontre de Dragon.

### L'hostilité des autres éleveurs

Un cochon au profil particulier. « Le Porc Blanc effectue une croissance lente, ne grossit pas beaucoup et demande vraiment beaucoup de temps car il reste environ un an à la ferme. » Cochons de ferme, adeptes du grand air, il est impossible de les trouver dans un élevage fermé : la concentration les pousserait même à se manger entre eux, dit-on.

Des caractéristiques pas acceptées par les autres éleveurs. « C'est le passé », « l'agriculture de nos arrière-arrières-grands parents », « vous réveillez les morts », fusaient en série lors des comices agricoles, dans les années 1990. « À Guingamp, j'avais dû être placé à l'écart car il y avait des disputes sous prétexte que le Porc Blanc n'existait plus. Mais je ne me suis pas laissé faire », s'amuse René-François Chevallier. Son ami Michel Luquet, technicien à l'Institut

”  
Avec Dragon,  
nous faisons  
de la télépathie

du porc (Ifip) pour l'Ouest de la France à l'époque, se souvient d'un homme convaincu : « il a tout de suite voulu créer le syndicat des éleveurs de Porc Blanc pour faire taire les autres et ainsi montrer les richesses de cette race. » Son engagement pour « le PBO », comme il aime l'appeler, l'a même amené à étudier la congélation du sperme de verrat. Ironie du sort, le Porc Blanc disparaît également de Normandie avant d'être réimplanté grâce aux souches normandes... sauvées par l'éleveur breton. De nos jours, il existe environ 90 truies. L'une des plus petites races de France en effectifs.

Difficile d'imaginer une filière économique autour de cette niche de production et pourtant, certains éleveurs se sont associés à des professionnels de la restauration. Après avoir convaincu ses collègues, son autre défi est de vulgariser. Il organise régulièrement des ateliers avec les scolaires sur la notion du « bon gras », qui donne le goût et les saveurs à la viande, dont le Porc Blanc de l'Ouest peut se vanter. Le « mauvais gras provient des cochons stressés et industriels ». Thierry Beauvy, patron du restaurant Le Ruffé à Brest, est l'un de ses adeptes.



Sa carte valorise les races locales anciennes et propose une terrine et une assiette de cochonnailles de Porc Blanc de l'Ouest. « Je me souviens de ma rencontre avec René-François et sa femme Françoise, j'ai directement été séduit par cette idée de préoccupation du bien-manger.

“

*René-François  
privilégie la relation  
avec l'animal  
au business*

Il magnifie le produit, j'ai surtout apprécié qu'il soit autant impliqué. Il a toujours été sensible à cette relation entre l'Homme et l'animal ». Un constat partagé par son amie et ancienne élève Camille Bellec, installée dans le village de Saint-Nicodème, à quelques kilomètres de la ferme de son mentor.

« Il a toujours privilégié la relation avec l'animal au business. » Aujourd'hui à la retraite, René-François ne peut s'empêcher de visiter régulièrement la ferme de sa protégée. Comme en cette journée de mars où, les bottes enfilées, il parcourt les champs et enclos. Il n'a rien perdu de sa passion. « Lorsqu'il vient me rendre visite, René va voir les truies dans leur cabane pour surveiller si tout se passe bien, surtout si elles sont en phase de mettre bas. Il a toujours eu cette attention lorsque j'ai effectué un stage de six semaines

dans sa ferme lors de mes études ». À 66 ans, l'homme est toujours au contact des porcs qu'il a côtoyés durant les trente dernières années. En réalité toute sa vie. « Je me suis battu pour la reconnaissance du Porc Blanc soit reconnu. C'est fait.

Désormais, place à la jeunesse, je vais les voir de temps en temps car ça me manque un peu et puis j'aime bien leur donner un ou deux conseils », sourit René-François Chevallier.

Une relation particulière avec les cochons qui a toujours guidé l'éleveur allant même jusqu'à leur parler et à leur donner un prénom. « Avec Dragon, mon verrat, je pense que nous faisons de la télépathie, lorsque les scolaires venaient, il savait exactement où se placer afin de se faire caresser. » Une sensibilité des deux côtés qui a conduit la figure de Maël-Pestivien à raccrocher les bottes en juin 2015.

Cela n'étonne guère Michel Luquet : « Lors de mes visites de contrôle, j'ai de suite compris la dimension affective qu'il pouvait mettre ». Une vie passée au plus près des cochons, notamment durant son enfance dans l'exploitation familiale. « J'étais souvent avec eux sauf au moment de la castration des porcelets, mes parents devaient m'emmener loin car je n'aimais pas les cris de souffrance. C'est ce qui a aussi motivé mon départ en retraite : je ne supportais plus de devoir tuer mes cochons » ■

René-François Chevallier montre les races  
anciennes qu'il a voulu remettre  
au goût du jour : Porc Blanc de l'Ouest,  
Froment du Léon, Pie Noir.





## *Chapitre 5*

---

# Copains comme cochons

Quelles relations entre l'Homme et l'animal ?

Cochons et Bretons ont noué des liens forts et anciens basés sur l'élevage. Un rapport amené à se repenser pour répondre à l'enjeu du bien-être animal.





## Le défi du bien-être à la chaîne

La qualité de vie des cochons est aujourd'hui une préoccupation importante du public. Entre problèmes purement techniques et manque de financements, la filière tente tant bien que mal de concilier bien-être porcin et production conventionnelle.

Juliette Chable  
et Matthieu Naizet

**D**epuis le début de l'année, une association fait trembler le monde du conventionnel porcin breton. Les membres de DxÉ France, fondée en octobre 2018, comptent dénoncer la façon dont sont élevés la majorité des cochons dans



le système hors-sol. Ils opèrent à la manière de L214 : quelques militants s'introduisent de nuit dans les bâtiments généralement ouverts, filment et publient tout sur Internet. Relayés par les médias, leurs vidéos cumulent des millions de vues. Et elles ont de quoi choquer le public : des salles obscures à l'air saturé de poussière et de mouches, des animaux entassés et ensanglantés, voire des cadavres piétinés par leurs congénères.

William Burkhardt, co-président de DxÉ, dit voir les mêmes scènes dans tous les élevages. « On en a visité une cinquantaine. Les cochons sont sales, ils respirent de l'ammoniac, l'odeur est atroce. » Le militant donne l'exemple d'un porcelet hurlant, coincé sous sa mère. « Il y a 10 % de pertes de petits dans ces élevages. Ce n'est pas possible. On les laisse mourir. »

“ Est-ce qu'on privilégie le bien-être de la mère, ou la survie des porcelets ?

« Faux », répondent les experts du bien-être en élevage. « Ce n'est pas l'objectif, puisque chaque animal va rapporter de l'argent », signale Yannick Ramonet, de la Chambre d'agriculture de Bretagne. Le chercheur accompagne les éleveurs sur le terrain pour les encourager à « mettre en pratique » le bien-être, et faire face aux nombreux paradoxes qu'il soulève.

« Sur la question du blocage des truies, le public peut être choqué de leur enfermement dans des cages entre la mise-bas et le sevrage. Mais il y a une raison : empêcher l'écrasement des petits quand elles se couchent. »

Les tests menés en stations expérimentales ont montré une hausse de la mortalité des porcelets quand la truie est libre. « Un vrai problème éthique se pose : est-ce qu'on privilégie le bien-être de la mère, ou la survie des porcelets ? »

### Le dilemme du tire-bouchon

Aujourd'hui, la question du bien-être animal est au cœur des débats de société sur l'élevage conventionnel. L'intérieur d'un bâtiment n'a souvent rien à voir avec l'image verdoyante des publicités : 95 % des porcs sont élevés toute leur vie en intérieur, dans des cases, sur un sol bétonné troué appelé caillebotis. Les porcs charcutiers, destinés à l'abattoir, vivent en moyenne six mois. « L'élevage porcin est l'un des plus réglementés en matière de protection animale », souligne Yannick Ramonet.

Pour Valérie Courboulay, ingénieure à l'Institut du porc de Rennes, c'est même « une préoccupation depuis les années 1990 », encadrée par le référentiel Welfare Quality® décrivant cinq libertés essentielles aux animaux d'élevage : ne pas souffrir de faim ou de soif, d'inconfort, de douleur, ne pas éprouver de peur et pouvoir exprimer des comportements naturels. Leur traitement pratique est régi par la directive européenne 2008-120-CE.



Patrice Drillet dans son "spa porcin" de Goudelin. Les cochons profitent même de quelques plantes vertes, destinées à filtrer l'ammoniac.

Passée au Journal officiel français en 2003, elle contient de nombreuses indications comme l'âge du sevrage des porcelets ou les surfaces minimales par cochon. À la parution du texte, les autorités se sont focalisées sur l'un des points majeurs : la mise en groupe des truies, qui jusque-là passaient leur gestation enfermées.

« Les investissements étaient énormes, plusieurs centaines de millions d'euros à échelle nationale pendant dix ans. Aujourd'hui, je ne connais plus aucun éleveur qui garde ses gestantes bloquées », explique Yannick Ramonet. En attendant, les autres postes de bien-être ont été mis de côté, par manque de financements ou d'alternatives concrètes.

On se représente le cochon avec une jolie queue en tire-bouchon. Simple image d'Épinal, car la plupart d'entre elles sont coupées dès la naissance. Cette technique permet de lutter contre un phénomène commun aux élevages conventionnels et bio : la caudophagie. Les cochons, par stress ou ennui, mordillent voire dévorent l'appendice de leurs voisins. « On a pour l'instant aucune vraie solution contre ça, alors que la directive interdit la coupe préventive », déplore l'expert.

L'apport de matériaux manipulables, demandé par le texte pour occuper les cochons, était censé résoudre en partie le problème. « Un simulacre de solution », d'après William Burkhardt. « Les éleveurs se sont souvent contentés de faire pendre une petite chaîne dans les box pour que les animaux jouent avec. Rien ne change rien, mais ils

peuvent dire qu'ils respectent la loi. »

Des installations de grande ampleur ont vu le jour pour tenter de concilier bien-être optimal et élevage conventionnel. Chez Patrice Drillet, éleveur à Goudelin, un beau bâtiment est sorti de terre l'été dernier. Enclos "deux ambiances" paillé, lumière naturelle et petit courant d'air venu de l'extérieur : le top en matière de traitement en conventionnel. « C'est même écologique, on produit plus d'énergie qu'on en consomme », annonce fièrement l'éleveur qui bénéficie du Label Rouge.

### Une question de prix ?

Les porcs fouissent et courent se réfugier dans leur dortoir au moindre signe de danger. Sont-ils plus heureux ? « Difficile à dire, répond Patrice Drillet. Ils ont juste l'air un peu plus sauvages qu'en bâtiments classiques. » La vraie vie de cochon a cependant un prix.

Ce "spa porcin" est un prototype lancé par la coopérative lamballaise Cooperl, dont Patrice Drillet est le président. Il assure avoir financé les travaux, mais ne précisera pas le montant. « C'est expérimental, la note a vite grimpé. Disons que j'ai investi deux fois le prix d'une place classique, avec seulement 5 % de subventions. »

Des surcoûts initiaux expliquent le peu d'éleveurs se lançant dans le développement du bien-être animal. Parmi les exceptions, Éric Bastard, de Trémel, tente actuellement sa reconversion en bio. « Ma fille veut reprendre l'exploitation derrière moi.

Ma ferme est plutôt petite. Plutôt que de se lancer dans une course à la quantité, on change de cap. »

Le cahier des charges demande de tripler la surface par animal et de leur apporter de la paille. « On va devoir tout casser dans les bâtiments. Un coût de 700 000 € environ. »

Un investissement qu'il espère amortir grâce au prix du cochon bio, acheté 3,50 € à l'éleveur contre 1,50 € en circuit

classique. Un tarif qui joue autant que le goût du produit final. « Par exemple la castration est faite uniquement pour le client, parce que la viande de porc "entier" dégage une forte odeur à la cuisson, qui fait baisser les ventes », reprend Yannick Ramonet. Car tous les producteurs s'accordent sur un point : il est possible de développer le bien-être animal, si le consommateur y met le prix... et un peu de bonne volonté ■



Éric Bastard, éleveur à Trémel, se reconvertisse en bio pour toucher de nouveaux consommateurs.





Mourir à la ferme pour éviter le stress des transports, tel est le concept des abattoirs mobiles qui devraient prochainement arriver en France.

## Une fin de vie à la ferme

Alternative à l'abattage sur site industriel,  
les abattoirs mobiles sont sur le point  
de s'implanter en France.  
Ils permettent à l'animal de mourir  
à la ferme, là où il a grandi et vécu.

Mathieu Marin

Cochons, vaches, moutons, poulets : il n'est pas rare de les doubler sur la route vers l'abattoir. Un trajet qui engendre un véritable stress pour l'animal. Souvent anxiogène et traumatisant. Pour y remédier, une nouvelle méthode émerge. Des camions qui se déplacent de ferme en ferme pour procéder à l'abattage des bêtes directement sur place : des abattoirs mobiles. À l'heure actuelle, peu d'éleveurs ont manifesté leur intérêt en Bretagne, région qui abrite la plus grande concentration d'abattoirs.

Et possède surtout 56 % de la production porcine. Élever de la naissance à la mort : telle est l'ambition des fervents défenseurs de ce nouvel outil. Conquis, quelques éleveurs se mobilisent en France pour implanter ce système prometteur, mais au coût encore exorbitant. Comptez un million d'euros le camion. Émilie Jeannin, éleveuse de vaches Charolaises en Côte-d'Or, est la pionnière en France. « Je me suis rendu en Suède pour découvrir les abattoirs mobiles, cela a été un réel choc et une révélation. Dans l'avion du retour, j'ai pris la décision de m'investir dans ce procédé pour le bien-être animal. »

Elle lance en 2015, le label Le Boeuf Éthique, qui permet de mobiliser les éleveurs afin de lancer des réflexions.

Ces dernières se concrétisent aujourd'hui avec un décret paru au Journal officiel, à la mi-avril 2019, autorisant ces nouveaux abattoirs sur une base expérimentale de quatre ans. Les premières initiatives se développent désormais en Bretagne.

Stéphane Galais, éleveur de vaches bretonnes Pie Noir à Dol-de-Bretagne, s'occupe du dossier. « Le besoin de gérer la mort de l'animal est réel, car il y a une certaine frustration de devoir transporter nos cochons et vaches à l'abattoir après une relation individualisée. Il ne faut pas les laisser dans un autre monde à la porte de l'abattoir. Le stress joue sur la qualité de la viande », explique Stéphane Galais, qui étudie la question avec la Confédération paysanne d'Ille-et-Vilaine.

### Les abattoirs traditionnels sont réfractaires

Si les camions permettent un abattage complet à l'intérieur, un caisson est également en préparation. Une structure plus petite et fixe qui permet de mieux gérer la mort, la carcasse étant ensuite envoyée vers un abattoir de proximité. Toutefois, l'implantation n'est pas gagnée avec les lobbys de la filière viande particulièrement réfractaires. Tout comme les traditionnels abattoirs.

« Ils ont le monopole depuis 40 ans. En ayant accès au marché, ils fixent le prix de la viande », martèle Émilie Jeannin. Impossible de le faire avec ce modèle économique basé sur une filière courte entre l'éleveur et le consommateur ■

# « Une forte familiarité entre le cochon et l'Homme »



Michel Pastoureau, historien aux origines costarmoricaines, a consacré plusieurs ouvrages au cochon. Il raconte la symbolique de cet animal, dont la proximité avec l'Homme est parfois troublante.

Propos recueillis par  
Sébastien Ortiz

## Quelle est la symbolique du porc dans les sociétés anciennes ?

Dans les sociétés européennes antiques, en Grèce, à Rome, chez les Gaulois ou les Germains, sa symbolique est positive. C'est un animal fécond, intelligent et fertile. Sa viande est abondante et fait de lui un signe de richesse. Son cousin, le sanglier, symbolisait le courage. Les chasseurs aimaient les animaux qui luttent. C'est le cas du sanglier, à l'inverse du cerf, qui fuit. Il a souvent été un emblème des peuples guerriers.

## La dévaluation du cochon vient-elle avec le christianisme ?

Oui, la Bible lui est hostile. On souligne sa saleté, sa goinfrerie... Il ne lève jamais la tête au ciel mais regarde toujours vers le bas : le cochon n'est donc pas en lien avec Dieu. À la fin du Moyen Âge viendra l'idée du cochon comme symbole de

luxure, des "cochonneries". Auparavant, c'était un symbole plutôt dévolu au chien. Les porcs s'accouplent souvent et donnent l'impression de prendre beaucoup de plaisir.

## Depuis quand y a-t-il une idée de cousinage avec l'Homme ?

Dès sa domestication, il y a une idée de forte familiarité entre les deux espèces. Les médecins grecs puis arabes vont ensuite souligner la proximité anatomique entre le porc et l'Homme, notamment au niveau des organes internes. Ils enseignaient ainsi leur discipline à partir du cochon. Cette proximité est aujourd'hui reconnue par la médecine moderne. Il y a environ 25 ans, on donnait encore de l'insuline de porc aux diabétiques.

## Pourquoi y a-t-il autant d'interdits alimentaires frappant cet animal ?

Il y a eu beaucoup d'hypothèses. On estimait que sa viande se conservait mal dans les pays chauds et causait des problèmes hygiéniques. Or, c'est faux, car certains peuples vivant sous ces climats en mangent et d'autres non. Aujourd'hui, les scientifiques pensent plutôt à un cousinage biologique. Le porc est trop proche de l'Homme, donc en manger est une forme de cannibalisme.

Les rares témoignages d'anthropophagie rapportent d'ailleurs que la viande humaine a le même goût que celle du porc. Ces interdits ne touchent pas seulement les civilisations juive et musulmane : ils concernaient également des sociétés anciennes comme certaines périodes de l'Égypte pharaonique ■



# Des porcs sous leur porche



Avec ses 70 kg, Jules fait 20 kg de plus que la plupart des cochons de Göttingen. La cantine des Jourdan est bonne...

Jules Patapouf et Bacon ne sont pas destinés à finir en saucissons. Ces deux cochons vivent sous le toit ou dans le jardin de leurs maîtres. Malgré leur singularité, ils font de bons compagnons pour l'Homme.

Cyrill Roy

**P**atrick et Gabrielle Jourdan vivent au Traou Beslay, près de Saint-Clet, dans les Côtes-d'Armor. À côté de la fenêtre de leur salon, Jules Patapouf somnole dans un petit enclos semblable à un parc pour bébé. Au milieu de cet espace exigu, l'animal détonne par son impressionnante masse. Jules est un cochon de Göttingen, un mélange de mini-cochon américain et d'une race allemande. Avec son poil gris clair et ses petites défenses, il ressemble à un sanglier.

L'histoire commence en 2014, lorsque Patrick et Gabrielle voient les photos d'un petit cochon dans un élevage du côté de Morlaix. Ils tombent tout de suite sous son charme et l'adoptent pour 200 €. Patrick veut l'appeler Jules, en souvenir d'un boucher qu'il a connu

dans son enfance. Gabrielle souhaite quant à elle le nommer Patapouf. Ce sera finalement les deux.

Lorsque le couple a adopté Jules, il n'était pas plus gros qu'un chiot. À cinq ans, la bête pèse désormais près de 70 kg. À vue de groin, car ils ne peuvent plus le faire monter sur la balance.

« Si j'avais su qu'il allait devenir aussi costaud, pas sûr qu'on aurait décidé d'en avoir un », avoue Gabrielle, qui ne regrette pourtant rien.

S'ils sont très attachés à leur animal, les deux retraités reconnaissent que tout n'est pas rose lorsque l'on a un cochon chez soi. Il ne faut jamais laisser traîner de nourriture. « Si je pose mes courses sur la table, il peut manger tout ce qu'il y a dans le sac », explique Gabrielle. Le cochon réagit à la moindre odeur : un vrai radar ! Le couple a même dû installer une barrière dans la cuisine pour qu'il ne fouille pas dans la poubelle.

*Il a un caractère de cochon, il bouffe comme un cochon... Mais il est propre !*

Le couple engagé auprès de l'Association pour la protection des animaux sauvages (Aspas) a fait de son terrain de treize hectares une véritable arche de Noé : un cochon, un perroquet, des chiens, des chèvres, des poules, des pintades, des chevaux et des paons.

Jules Patapouf tient à son indépendance et passe le plus clair de son temps dehors. Mais il ne boude pas pour autant des plaisirs de la vie domestique.

« Il aime passer du temps sur le canapé ! », s'exclame Gabrielle qui essaye de l'attirer avec une cacahuète pour en faire la démonstration. L'animal têtu ne s'exécute qu'à moitié. « Il a un caractère de cochon, il bouffe comme un cochon... Mais il est propre ! », nuance-t-elle. Si Gabrielle le brosse et l'essuie de temps en temps, Jules n'a pas besoin de soins particuliers.

D'ailleurs, il est très difficile de savoir si un cochon est malade. « Et lorsque ça arrive, on ne le récupère pas en général », dévoile-t-elle. Pour l'instant, tout roule pour Jules qui a vécu cinq années sur ses dix ou quinze estimées. « Il est à la fin de l'adolescence là. Et franchement, il est cool ! » Pas de crise d'ado en vue.

### Tri sélectif

À Commana, au pied des Monts d'Arrée, Caroline Vaultier vit elle aussi avec un cochon domestique. Mais contrairement à Jules Patapouf, il n'a pas le droit d'entrer dans la maison.

Le Kune kune, une race néozélandaise, a son enclos et sa cabane dans le jardin de sa maîtresse. Son crin brun clair tacheté de noir est raide et sa tête velue cache ses yeux. Caroline l'a trouvé dans le village il y a deux ans et demi. Il n'a ni marque ni tatouage, mais elle présume qu'il a été abandonné ou s'est échappé d'une ferme. À l'époque, elle fait le tour des élevages et poste une annonce pour

retrouver son propriétaire. Sans réponse, elle finit par l'adopter.

La jeune femme est végétarienne et adore les animaux. Alors ses amis appellent la bête Bacon, pour la blague. Aujourd'hui, le cochon est la mascotte de sa maison d'hôtes. Et les touristes, qui viennent aussi bien de Bretagne que d'Allemagne, apprécient particulièrement l'animal.

”

*On n'a plus besoin de labourer !*

Avoir un cochon chez soi présente de nombreuses contraintes. Il faut lui accorder de l'attention et avoir un jardin adapté pour l'accueillir. Mais Caroline préfère retenir tout ce qu'il apporte. Pour le jardinage par exemple. Il fertilise la terre : « On n'a plus besoin de labourer », se réjouit-elle. Sa présence permet également de réduire les déchets ménagers, même s'il ne mange pas de tout. « Il fait un tri : il n'aime pas les oignons, tout ce qui est souffré comme les choux, les poireaux, les agrumes, ce qui est épicé... »

Et surtout, Bacon est très affectueux : « il aime les gratouilles et les câlins », s'amuse Caroline. Il s'allonge souvent de tout son poids sur le côté et attend qu'elle vienne lui caresser le ventre et le dos. Comme le ferait un chat ou un chien, finalement ■



■ Bacon attend tranquillement les caresses de Caroline.



# Tranches de vie

Le cochon est le roi des assiettes bretonnes !

Illustration, en photos d'archives,  
de son importance dans la tradition  
gastronomique de la région.

Jérémy Nédélec



**Plougastel-Daoulas,  
départ pour le marché**

Des Bretonnes et Bretons  
en costumes traditionnels  
se promènent sur la plage.

Ils tiennent en laisse  
de jeunes porcelets qui seront  
vendus au marché.

©DR



©Bernard Cornu

**Mise à mort du cochon dans  
un village d'Ille-et-Vilaine**

La viande de porc, transformée sur  
place, est à l'époque conservée avec  
du sel dans des charniers. L'arrivée du  
congélateur, impulsée par la politique  
agricole des années 1960, a changé les  
pratiques de consommation.

**Tuerie de cochon dans  
la ferme de Louis Boué,  
à Marcillé-Raoul**

L'animal termine sa vie où il l'a  
commencée : à la ferme. Dans ce village  
d'Ille-et-Vilaine, en 1982, le cochon est  
tué, ébouillanté puis rasé par plusieurs  
paysans, dans une scène qui a presque  
des traits de cérémonie religieuse.





©Collections Musée de Bretagne

### Boucherie Asseline

Au XX<sup>e</sup> siècle, c'est l'essor de la boucherie en Bretagne, et l'on comptait parfois plusieurs artisans dans une commune. Le métier fait l'objet d'un savoir-faire familial, à l'image de cette boutique de Fougères (Ille-et-Vilaine). Entre 2012 et 2017, le nombre de boucheries bretonnes a diminué de 8,6 %.

### Camionnette Hénaff

D'abord spécialisée dans la conserverie de légumes, l'entreprise bretonne basée à Pouldreuzic (Finistère) a mis le cochon en boîte dès 1915 pour proposer son célèbre pâté. Ici, une camionnette commerciale datant de 1950.



©Hénaff



### Concours du plus gros mangeur de boudin

La compétition a connu son heure de gloire à la foire populaire du quartier Saint-Michel de Guingamp. Objectif pour les quinze participants : ingurgiter en trente minutes un maximum de boudins confectionnés par la boucherie-charcuterie Thépaut.



©Serge Thépaut



©Collections Musée de Bretagne

### Buvette du match Rennes-Reims

« Galette-saucisse je t'aime, j'en mangerai des kilos, et des kilos ! » C'est la star incontestable des pique-niques d'Ille-et-Vilaine et l'encas préféré aux alentours des stades de foot bretons, comme ici lors d'un match du Stade Rennais en 1962.



## *Chapitre 6*

---

# **Les sangliers, des têtes de cochons ?**

Sur les traces de leurs  
cousins sauvages

Champs de maïs détruits et accidents  
de la route : derrière les faits divers sur  
le sanglier, des politiques de chasse  
et d'urbanisme à interroger.





## Sangliers ou humains, qui sont les envahisseurs ?

Depuis octobre 2018, une vingtaine de sangliers cause des dégâts entre Saint-Brieuc et Plérin, dans les Côtes-d'Armor.

Les élus locaux ont entamé une lutte pour repousser l'intrus.

Mais au fil des décennies, l'étalement urbain a grignoté le territoire des sangliers. Eux-mêmes en augmentation.

---

Jordan Guérin-Morin  
et Matthieu Naizet

**L**es dix-huit chiens se jettent dans les ronciers, après deux heures de lutte acharnée. Un coup de feu résonne. Puis un autre. Les six maîtres chiens accourent vers le champ de bataille. Les ronces craquent sous leurs pieds. Leur meute excitée entoure un sanglier de 60 kilos. Il vit ses derniers instants. Un chasseur l'achève avec sa dague. Un autre sonne le glas avec sa pibole, une trompette de chasse. L'heure est aux louanges. L'objectif est rempli. « *Dès que vous voyez un sanglier, une laie ou un marcassin, vous tirez. Ceux qui sont venus faire de la figuration ne sont pas les bienvenus* », ordonne Stéphane Le Roux, l'un des deux louvetiers en charge de la battue, un samedi de printemps lors des préparatifs sur un parking de Tournemine, à Plérin près de Saint-Brieuc. Stéphane Le Roux est missionné par la Direction départementale des territoires et de la mer (DDTM). La veille, il a reçu un arrêté préfectoral pour chasser le sanglier et le repousser des villes de Saint-Brieuc et Plérin.

### Une vingtaine de sangliers aperçue

Depuis un an et demi, un groupe d'une vingtaine d'animaux est installé autour du Bois-Boissel, le versant sud de la vallée du Gouët. C'est l'une des trois vallées qui composent le pays de Saint-Brieuc. Elle relit la ville à des communes plus rurales comme La Méaugon,

Trémuson, Saint-Donan ou Quintin. La vallée du Gouët est le passage privilégié par les sangliers pour se déplacer entre les territoires.

Stéphane Le Roux connaît cet animal opportuniste par cœur. « *Le Bois Boissel, c'est leur zone de refuge, ils y sont tranquilles. Pour les faire fuir, nous avons organisé des battues de décantonnement avec des chiens.* »

En vain. Le sanglier revient et s'installe dans les ronciers laissés à l'abandon entre les habitations, comme chez Daniel, vivant à Plérin. Le jardin de sa voisine est immense, en friche avec d'importants ronciers. C'est là qu'une lourde cage à sangliers a été installée. Tous les matins, l'habitant regarde si un animal a été piégé durant la nuit. En journée, le mammifère se repose.

« *Nous constatons les dégâts le matin* », relate Yves Philip, professeur en horticulture au centre Jacques Cartier de Saint-Brieuc. L'école est située à 500 mètres du Bois-Boissel et régulièrement visitée par les sangliers. Yves Philip montre du doigt un carré de pelouse fraîchement retourné. « *La première fois qu'ils sont venus, il y a deux ans, ils se sont régalez avec les châtaignes.* ».

Yves-Marie Beauverger est lui aussi installé près du Bois-Boissel. Sa fille a observé le groupe de sangliers : « *Ils étaient une vingtaine à se balader dans notre jardin, un soir vers 23h30.* »

Le propriétaire a installé une clôture électrique pour repousser les animaux. « *Je vais aussi planter des fleurs pour les repousser. J'ai entendu dire que ça fonctionne* ». Depuis octobre 2018, les dégâts causés par les sangliers sont

plus nombreux. Une deuxième cage est installée à Plérin.

Au total, quatre ont été construites par la ville de Saint-Brieuc en collaboration avec la fédération de chasse des Côtes-d'Armor. Objectif : piéger un sanglier et le tuer pour effrayer ses compagnons.

Car en ville, une poignée d'habitants excédés envoie des courriers aux deux journaux locaux, à la fédération de chasse et aux municipalités. Et soulignent les dangers pour leurs enfants.

À la mairie de Saint-Brieuc, Louise-Anne Gauthier s'occupe du dossier. Adjointe à la mairie en charge de l'environnement, elle explique ne pas pouvoir travailler

seule sur ce sujet. En collaboration avec la fédération de chasse des Côtes-d'Armor, elle doit proposer des solutions pour une gestion des sangliers sur le long terme. « *Pour le moment, ce n'est pas un sujet majeur car il n'y a pas de plaintes incessantes. S'il y a un accident, nous prendrons les choses à bras-le-corps. Nous savons qu'il y a des risques.* »

Le Bois-Boissel est un espace très fréquenté par les promeneurs et coureurs. Des élèves y effectuent des courses d'orientation, fouillent dans les buissons, là où se reposent les sangliers. « *Ce que nous craignons le plus, c'est un sanglier qui traverse*



Depuis octobre 2018, Yves-Marie Beauverger, habitant de Saint-Brieuc, constate régulièrement les dégâts causés par les sangliers.



la quatre voies de la RN 12 , s'inquiète Louise-Anne Gauthier. Les sangliers ne vont pas sur les routes naturellement. » Pourtant, dix accidents matériels ont récemment eu lieu à Pordic, près de Saint-Brieuc. À Trémuson, deux cadavres de sangliers ont été retrouvés sur la route. A Plérin, près du centre commercial et de la RN12, des boutis, traces de sangliers, ont aussi été observées. Romain Pardoën, coordinateur à la fédération de chasse des Côtes-d'Armor confirme que la présence des sangliers au Bois-Boissel est nouvelle. Il note que l'animal sait s'adapter au territoire et profite de conditions favorables à

sa reproduction. « Le sanglier est un opportuniste. Au Bois-Boissel, ils sont peinards. Ils sont au calme et ils ont de la nourriture », résume le chasseur. Nourriture et tranquillité sont les deux préoccupations du sanglier. C'est pourquoi il s'installe à proximité des habitations, dans des espaces de nature en friche, abandonnés, enclavés et propices à son confort. L'existence de ces parcelles est liée aux politiques d'aménagement du territoire mises en place à la fin du XX<sup>e</sup> siècle. « Lorsque nous avons créé les lotissements, nous avons acheté des terrains. Mais des parcelles, entre deux lotissements, ont parfois été laissées

à l'abandon car nous ne connaissions pas les propriétaires. La nature a repris ses droits », explique Gunevel Pedron, président de l'association des géographes bretons et originaire de Plérin.

La présence du sanglier dans les rues est aussi liée à l'étalement urbain. Entre 1950 et 2010 (voir carte contre), Plérin et Saint-Brieuc se sont étalées sur leur périphérie, comme la plupart des villes françaises.

Les zones industrielles, les centres commerciaux ou les lotissements ont

poussé comme des champignons, de plus en plus près du territoire des sangliers.

« Nous avons mangé beaucoup d'espaces. Les parcelles agricoles, qui étaient entretenues par les agriculteurs, ont diminué et nous avons construit des routes pour agrandir les villes, explique Gunevel Pédron. « Nous avons créé des équipements partout, sans se poser de questions. Chaque ville a son stade de foot, sa piscine... »

Christian Urvoy, adjoint à l'urbanisme à Saint-Brieuc Armor Agglomération : « Il y a 50 ans, j'étais surveillant au lycée Freyssinet, près du Bois-Boissel. Là-bas, il n'y avait que de la nature ». L'élu est chargé du Schéma de cohérence territoriale (Scot) du pays de Saint-Brieuc. Dans le Scot, la vallée du Gouët est considérée comme un corridor écologique, qui s'étend jusqu'à Plaine-Haute, à une douzaine de kilomètres au sud de la ville.

“

*Il y a 50 ans,  
près du Bois-Boissel,  
il n'y avait  
que de la nature*

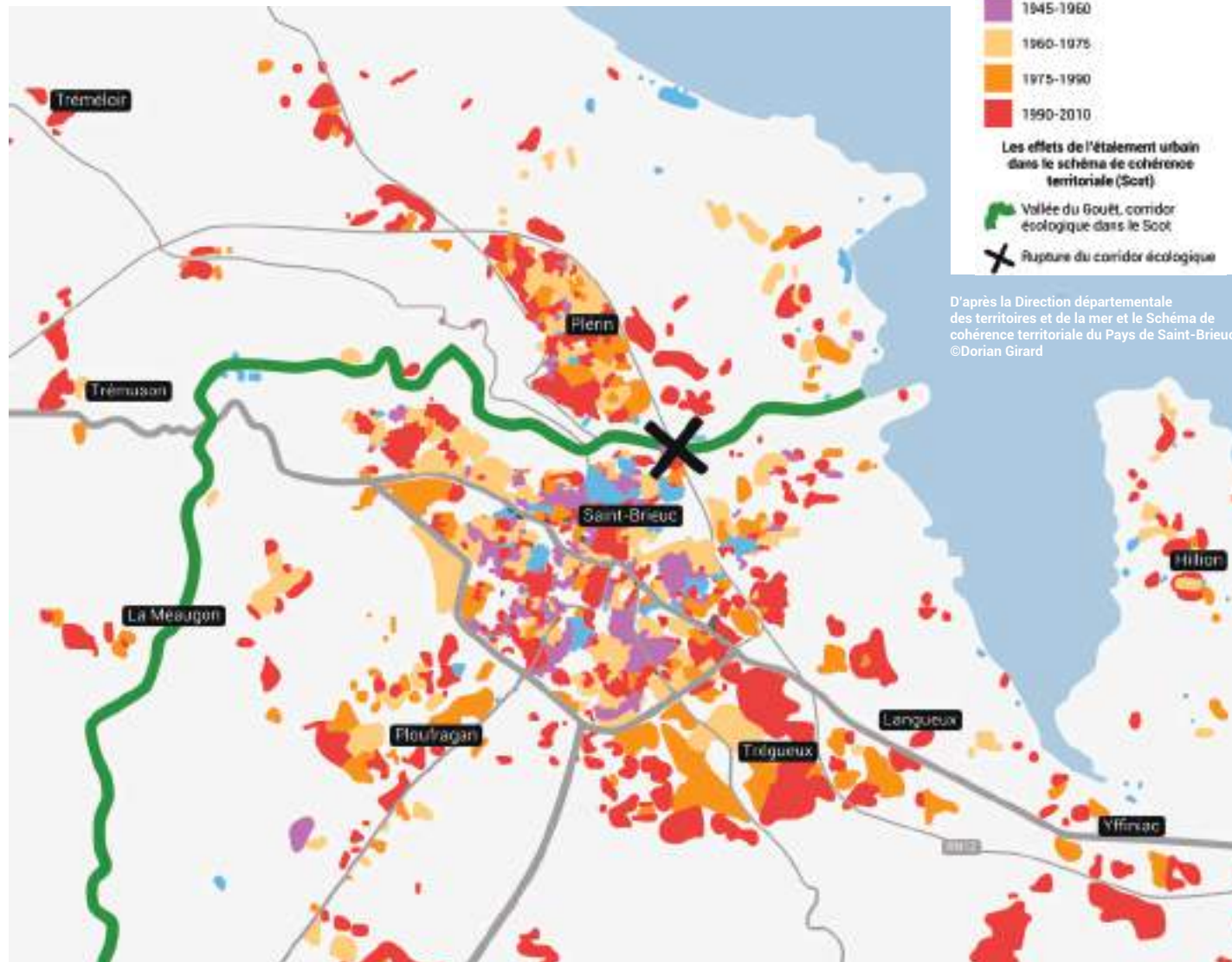
### Des dégâts partout en Bretagne

Des sangliers ont aussi été observés aux abords d'autres villes bretonnes comme Perros-Guirec, Guingamp ou Rennes. Près de Dinan, des collisions sont fréquentes sur la RN176. Un projet d'engrillagement d'une partie de cette quatre voies est en cours de réflexion. Partout en Bretagne, les sangliers détériorent aussi des parcelles agricoles. Selon la loi, les fédérations de chasse sont tenues d'indemniser les agriculteurs. En 2018, environ 100 000 euros ont été versés par la Fédération des chasseurs des Côtes-d'Armor pour indemniser les dégâts causés par le grand gibier dans les Côtes d'Armor. 80 % de ces dégâts provenaient des sangliers.



Une battue a été organisée pour tuer les sangliers .

**Avec l'étalement urbain, les villes s'approchent toujours plus du territoire des sangliers.**



« Les animaux sauvages empruntent ces corridors pour voyager d'un territoire à un autre et éviter les phénomènes de consanguinité, détaille Gunevel Pédron. Quand nous construisons une route ou un lotissement, nous détruisons tout cela. »

Entre Plérin et Saint-Brieuc, la RN12 est considérée dans le Scot comme un point de conflit avec la vallée du Gouët. « Il y a une rupture écologique car la route nationale a été construite sur le territoire emprunté par les animaux sauvages », confirme Christian Urvoy.

Le géographe Gunevel Pedron complète : « La vallée du Gouët n'est plus vraiment protégée, il y a des habitations tout le long et l'ancienne voie ferrée est toujours présente. » Ici, le déplacement du sanglier est bouleversé. L'animal cherche de nouveaux passages autour des habitations qui ont poussées de plus en plus près de leur territoire.

Pourtant, la municipalité briochine et une partie des habitants continuent de considérer le sanglier comme l'intrus venu envahir leurs terres. Humains et sangliers défendent leur confort respectif. Les premiers sont bien décidés à lutter. « Tous les problèmes ne sont pas résolus. Nous organiserons d'autres battues si de nouveaux dégâts sont constatés », prévoit le louvetier Stéphane Le Roux après la battue, pendant que les dix-huits chiens regagnent les véhicules ■



## « Chasseur mais pas régulateur »



Yves Desmidt est directeur de la fédération de chasse d'Ille-et-Vilaine. Selon lui, les chasseurs ne doivent pas réguler les sangliers.

Propos recueillis par  
Jordan Guérin-Morin

### **Pourquoi les fédérations de chasse ne doivent-elles pas participer à la gestion du sanglier selon vous ?**

La chasse est un loisir, et non un travail. Je chasse mais je ne suis pas un régulateur. Nous ne voulons pas de cette étiquette. Au cours de la saison, entre septembre et fin janvier, nous participons naturellement à la régulation du sanglier. Si nous ne le chassons pas, c'est l'invasion. Mais je ne me lève pas le matin en voulant rendre service à la nation.

### **Pourtant, des autorisations préfectorales permettent la chasse du sanglier en mars.**

En mars, il faut tuer plus de sangliers car c'est une demande sociétale et administrative en raison des dégâts qu'il cause (NDLR : le sanglier est classé gibier en Ille-et-Vilaine et nuisible dans les autres départements bretons). Nous prolongeons la période de chasse, mais ce n'est pas probant. En mars 2018, nous avons tué seulement 150 sangliers en Ille-et-Vilaine contre 3 700 sur toute la saison. C'est peu.

### **Pourquoi a-t-elle alors moins de succès ?**

Traditionnellement, la chasse du gibier est une activité d'hiver. Après, les chasseurs ont autre chose à faire : le jardin, la pêche à la truite, la famille. Ceux qui chassent le sanglier en mars le font car il y a une pression agricole dans leur commune.

Un agriculteur leur demande de déloger des sangliers qui détruisent ses cultures. Les chasseurs rendent service, mais ce n'est plus dans le cadre du loisir entre copains.

### **Quand le nombre de sangliers a-t-il commencé à augmenter ?**

À partir de la fin des années 1990, il y a eu une augmentation du nombre de sangliers.

Avec l'agrandissement de la taille des parcelles agricoles, ils avaient plus de nourriture à leur disposition. Les sangliers s'installent aussi près des villes où nous ne pouvons pas tirer, car c'est trop dangereux. Ils y sont donc tranquilles pour se reproduire.

### **Quel rôle avez-vous joué dans cette augmentation ?**

En 2001 et 2002, les fédérations de chasse ont participé à cette augmentation. Les chasseurs aiment chasser le sanglier. Pour répondre à cette demande, nous avons fait en sorte qu'il y ait plus de bêtes.

Nous avons épargné les laies adultes de plus de 50 kilos, plus prolifiques, pour qu'elles se reproduisent. Mais à partir de 2003, nous avons mis fin à ce fonctionnement. Le nombre de sangliers augmentait trop rapidement ■



# Maman sanglier

En plein milieu de la campagne finistérienne, Brigitte Lavoine passe sa vie à accueillir des animaux rejetés ou blessés : chiens, chats, chevaux, mais aussi deux sangliers, considérés comme ses enfants. Militante et maman poule à la fois, elle sait que son cas doit rester une exception.

Olympia Roumier

Quelque part, au milieu des korrigans des Monts d'Arrée se cache une maison pas comme les autres. À 64 ans, Brigitte Lavoine partage la vie d'une vingtaine d'animaux dont deux sangliers. Dans une petite cabane tout près de l'entrée, Obélix, 15 ans, et Nestor, 2 ans, font leur sieste quotidienne de 21 heures. Ce soir, ils se réveilleront et viendront dans la maison jouer avec les autres, et par la même occasion, réveiller leur "maman", Brigitte Lavoine.

Tout a commencé avec Obélix, il y a quinze ans. En pleine période de chasse, celui qui n'était alors qu'un marcassin est retrouvé le cordon ombilical coupé,

au milieu de son jardin. « *Sûrement un chasseur qui n'a pas eu la force de tuer le petit orphelin* », assure-t-elle. Attendrie, Brigitte Lavoine commence par lui donner à manger et s'endort finalement avec lui.

Au bout de deux semaines, c'est décidé : elle le garde. Quelques années plus tard, Nestor arrive dans sa vie. Un peu plus âgé, il est retrouvé dans la grange. Pour rien au monde, elle ne l'aurait laissé reprendre son chemin seul dans la nature. Brigitte Lavoine n'a pas décidé d'élever ces bébés pour son simple plaisir. « *Sans sa mère, un petit marcassin est perdu et très rapidement démuné dans la nature* », insiste-t-elle.

Depuis ce jour, leur sauveuse fait tout pour les rendre heureux. Tout en les réveillant, elle s'attèle en cuisine pour

Nestor est encore jeune. Quand il n'est pas dans la maison, il aime mettre le bazar dans le jardin.



leur concocter un petit plat. « *Nounours, Chanchan* [leurs surnoms], *c'est l'heure du manger !* » Et elle ne lésine pas sur la quantité : pâtes, thon, lait, sucre... Brigitte Lavoine imagine déjà les desserts à préparer, comme tous les dimanches. « *Obélix raffole du riz au lait* », lâche-t-elle entre deux bouts de sucre partagés avec ses compagnons. Mais même si leur relation peut ressembler à un amour mère-fils, la réalité est toute autre. Bien loin des 800 g de la naissance, les deux grands enfants font aujourd'hui autour de 150 kg chacun, et les dégâts matériels sont importants. « *Quand il y a la clé sur la porte, ils arrivent directement à l'ouvrir ! Ils piquent les tuyaux d'arrosage ou embarquent la table du salon.* », déplore la maîtresse de maison. Heureusement, elle peut régulièrement compter sur ses amis pour l'aider : « *Ça fait deux ans que je ne suis pas sortie d'ici. Certains me font mes courses et je me débrouille !* » Il faut dire que depuis sept ans, Brigitte Lavoine a une autre tâche à gérer.

### Militante engagée

En plus d'être enquêtrice pour la SPA et la fondation Brigitte Bardot, elle a lancé l'association la Maison d'Obélix. « *Je l'ai créé quand Obélix a été lâchement agressé.* » Une attaque à la hache qui serait due à ses enquêtes, parfois sensibles. Cette fondation s'avère alors plus utile qu'il n'y paraît puisque Brigitte Lavoine a déjà reçu 70 demandes d'aide pour des sangliers recueillis. Mais, entre le vétérinaire et les voyages à sécuriser,

## Obélix raffole du riz au lait

les frais s'élèvent rapidement. Grâce aux dons, elle arrive à leur apporter des soins coûteux comme une opération à 1 500 € pour laquelle, elle avait récolté plus de 2 000 €. Un challenge financier qui lui rappelle aussi que ces cas doivent absolument rester rares : « *Il faut bien réfléchir avant d'aider un marcassin dans la nature, il ne faut pas faire tout et n'importe quoi.* » Pour cause, la mode pourrait nuire à cette race sauvage. « *Le sanglier est d'actualité et c'est un sujet sensible ! Il y a des enquêtes judiciaires en cours* », explique Loïc Gouyet, adjoint pour la protection des animaux à la Direction départementale du Finistère. Juriste de formation, Brigitte Lavoine ne s'est pas laissée abattre. Le nez dans ses papiers, elle a obtenu finalement l'autorisation de détention pour Obélix. C'était sans compter sur l'accueil de Nestor.

« *Normalement, il faut un certificat de capacité, mais ça fait quatorze ans que je m'occupe d'Obélix, donc pour moi, ça le vaut largement !* » Pour le moment, le dossier de Nestor reste en attente. Mais Brigitte Lavoine en a conscience, elle ne pourra pas avoir de troisième sanglier. L'amoureuse des animaux compte bien trouver un autre partenaire à Nestor : « *Je prendrai peut-être un cochon par la suite !* » ■



Obélix partage la maison avec ses amis chiens et chats depuis plus de dix ans.

## 3 livres sur nos cousins porcins

### **La Ferme des animaux de George Orwell (1945)**

Cette dystopie, critique du régime soviétique et du totalitarisme, raconte comment des cochons prennent le pouvoir dans une ferme.

Après avoir chassé leur ennemi, l'Homme, les porcs asservissent les autres animaux pour se comporter au final comme leur ancien maître :

« *Dehors, les yeux des animaux allaient du cochon à l'homme et de l'homme au cochon, et de nouveau du cochon à l'homme ; mais déjà il était impossible de distinguer l'un de l'autre.* »



### **Truismes de Marie Darrieussecq (1996)**

La narratrice, une jeune femme particulièrement naïve, se prostitue pour les clients d'une parfumerie où elle travaille. Peu à peu, elle se transforme en truie. Ce récit fantastique comparable à *La Métamorphose* de Franz Kafka aborde les questions du corps et du statut de la femme, des violences sexuelles ou encore de l'importance de l'apparence dans notre société moderne.

### **180 jours d'Isabelle Sorente (2013)**

« *180 jours, c'est le temps qui sépare la naissance d'un porc à sa mort à l'abattoir* ». Martin Enders, jeune professeur de philosophie d'une université parisienne, mène une enquête dans un élevage conventionnel de 15 000 bêtes en vue d'un séminaire. Il se lie d'amitié avec un jeune porcher, Camélia. Leur rencontre est un électrochoc sur le sens donné aux interactions avec les animaux.

### **Babe, le cochon devenu berger (1995)**

Séparé de sa famille envoyée à l'abattoir, Babe, porcelet, est ramené par le fermier Hoggett lors d'une foire agricole. Il est pris sous l'aile de Fly, la chienne du berger, et cherche sa place dans une basse-cour qu'il apprend à découvrir pour ne pas finir en rillettes. Babe use de sa politesse pour finalement devenir le gardien du troupeau des moutons.



### **Le Cochon de Gaza (2011)**

À Gaza, un pêcheur du nom de Jafaar peine à vivre de son métier. Un matin, c'est un cochon qu'il découvre dans ses filets. Alors qu'il se demande que faire de cet animal impur, il trouve un usage au cochon chez les Russes de la colonie voisine : récolter la semence de l'animal pour féconder les femelles. Une comédie osée sur fond de conflit israélo-palestinien.

## 3 films où le cochon est la star à l'écran

### **Mon cochon et moi (2018)**

Dans un petit village en Bulgarie, Gérard Depardieu incarne un vieux fermier prénommé Vania. Sa famille veut lui offrir un chien, mais faute de moyens, lui offre plutôt un porcelet qui pourra être mangé quand il aura assez grossi. Le fermier, d'abord circonspect, se lie peu à peu d'amitié avec le cochon, et décide de le sauver, avec la complicité de sa petite-fille. Ils s'engagent ainsi dans un voyage vers la Turquie.



En bref...

# Tu sais que tu aimes le cochon quand...

Tu utilises encore l'expression "rentrez dans le lard".

Tu t'habilles en rose, car c'est à la mode et ça se marie avec tout (ou presque).

Tu n'achètes que des jeux à gratter "Dédé" (tu as gagné 8€, une fois).

Tu récupères les bobs Cochonou après le passage de la caravane du Tour de France.

Tu retires délicatement les pièces de ta tirelire, au lieu de la fracasser à coups de marteau.

Tu restes au stade de foot le dimanche après-midi pour le cochon grillé.

Ton film préféré est *Rudi, le petit cochon*.  
Un grand chef-d'oeuvre du septième art (non).

Tu l'imites aussi bien que Noël Jamet, nonuple champion du monde du cri de cochon. Gruik.

Tu appelles ton cochon "Napoléon" même si c'est interdit par la loi depuis trois siècles.

Ta philosophie de vie est : "qui vivra verrat".

Tu as une collection de tire-bouchons en forme de queues de cochon dans ta cuisine.

“

Les auteurs romains soulignaient déjà l'intelligence du cochon, capable d'apprendre de nouvelles choses et d'avoir des émotions. Il fait partie, selon certains chercheurs, des cinq animaux les plus intelligents au monde, devant le chien ou le cheval, Michel Pastoureau, historien.





