

Publi-reportage

PORTRAIT : LUC LEFÈVRE



Collège des Producteurs

Luc Lefèvre s'est spécialisé dans l'élevage de porcs en prairies à Dorinne, près d'Yvoir. Un type d'élevage et un environnement qui répondent parfaitement à son envie de travailler au quotidien...

« J'aime produire une viande de qualité supérieure, pour satisfaire mes bouchers et leurs clients. Je considère qu'il faut replacer les animaux dans leur milieu naturel, comme autrefois. »



Quelle est la taille de votre exploitation ?

J'exploite 20 hectares de prairies, dont 12 sont destinés aux bovins et 8 aux porcs (truies, post sevrage et un peu d'engraissement). J'éleve entre 1600 et 1700 porcelets par an. Le naissage (truies et porcelets) se fait en plein air.

Pourquoi avoir choisi de produire en plein air ?

Pour moi, cela correspond à leur cadre de vie naturel. C'est agréable de voir les animaux en prairies, avec comme abris des cabanes adaptées à leurs besoins. Par ailleurs, si je me suis lancé dans cette voie-là, c'est pour répondre à une demande des consommateurs qui avaient besoin d'être rassurés, suite à plusieurs crises sanitaires.

Tous les porcs peuvent-ils vivre en plein air ?

Non. Il faut impérativement choisir une race rustique, capable de résister aux conditions

climatiques extrêmes (froid et vagues de chaleur). Contrairement à ce que l'on prétend souvent, le porc est un animal propre. Il utilise la boue pour se débarrasser des parasites et éviter les coups de soleil.

Personnellement, mon choix s'est porté sur la race Duroc. Mes truies sont issues de croisements de la race Landrace avec un verrat Duroc. Elles sont alors elles-mêmes croisées soit avec un verrat Duroc pour produire des porcs qui seront engraisés en plein air, soit avec un verrat Piétraïn pour l'engraissement en bâtiment. Avec un verrat Duroc, la viande est plus goûteuse car elle est persillée. Ce sont aussi des animaux qui ont une bonne carcasse, mais moins de conformation.

Comment avez-vous mis sur pied le circuit de commercialisation de vos porcs ?

J'ai fait goûter la viande de mes porcs à un boucher de la région. Il l'a appréciée. Je me suis ensuite adressé à un deuxième boucher, puis à un troisième... Chaque fois, ils ont apprécié le goût et la texture de ma

viande. Je travaille aujourd'hui avec cinq bouchers, dont certains sont assez éloignés de ma ferme. Je m'occupe moi-même des livraisons grâce à un petit camion acheté par mes soins. Je transporte 5 à 15 animaux à la fois, pour assurer leur confort et leur éviter le stress, même si en fait je pourrais en mettre 30 ! Je ne livre pas seulement mes clients bouchers, mais aussi des agriculteurs qui ont ouvert une boucherie à la ferme.

Que mangent les porcs que vous élevez en prairies ?

Leur alimentation est composée de 75 % de céréales. J'achète mes aliments à une ferme qui me les fait « à la carte ». Ils mangent aussi un peu d'herbe... L'intérêt est que cela favorise le transit intestinal.

Vous faites quelque chose de particulier en matière d'environnement ?

J'ai des citernes d'eau de pluie et un puits pour m'approvisionner en eau.

Je consomme peu d'énergie : pas plus de 50 euros par mois de facture d'électricité. Mon énergie ce sont surtout mes muscles !

L'élevage du porc plein air est-il une activité contraignante ?

Le fait de travailler seul exige d'être polyvalent. En fait, je dois exercer un peu tous les métiers: éleveur, menuisier, commerçant, communicateur... Sans oublier les démarches administratives. En été, c'est appréciable d'être à l'extérieur avec les animaux, mais en hiver, c'est parfois plus difficile, quand il y a beaucoup de boue ou que l'eau gèle. Cela demande une grande disponibilité et une certaine dose de courage.

Plus d'infos sur le site www.unpetitcochon.be

Qu'est-ce qui est important pour vous dans votre métier ?

Ce qui est super important : je dois avoir des bouchers qui sont convaincus par l'intérêt d'avoir une viande de qualité. Pour cela, le boucher doit ouvrir une carcasse, la sentir, la palper et goûter la viande. Car une qualité de carcasse est bien différente d'une qualité de viande ! Il faut savoir dépasser les apparences !





10 raisons de faire confiance aux éleveurs de porcs wallons

Les producteurs de porcs wallons, acteurs de la durabilité, tant sur le plan social, qu'économique et environnemental.

- Social
- Economique
- Environnemental

1 ●● Ce sont surtout de petites entreprises, à taille humaine, qui s'étendent sur quelques hectares dans les campagnes wallonnes.

2 ●● Des entreprises pour la plupart familiales, où tout le monde met la main à la pâte : le fermier, sa femme et leurs enfants... voire même les grands parents !

3 ●● Chaque élevage a son identité propre, selon son mode de production, avec ou sans label, et c'est un plus !

4 ●● Ce sont des citoyens attentifs à leurs animaux, tant au niveau de leur alimentation que de leur bien-être : c'est indispensable pour faire ce métier.

5 ●● Chacun à leur manière, ils participent à la préservation de l'environnement : panneaux solaires, isolation, puits, citernes d'eau de pluie, etc.



Des exploitations familiales à taille humaine, soucieuses de l'environnement, du voisinage et du paysage.

6 ●● Ils sont acteurs de nos paysages : bardages en bois, plantations d'arbres ou de fleurs... ils ne sont jamais à court d'idées !

7 ●● Respectueux de leur voisinage, ils limitent au maximum les nuisances liées aux effluents d'élevage, que ce soit lors du stockage ou lors de l'épandage.

8 ●● Ils s'appliquent à toujours améliorer la qualité de la viande, par la sélection des races qui correspondent le mieux à ce qu'ils recherchent en termes de goût.

9 ●● Ce sont des citoyens entrepreneurs et plein d'énergie, toujours à la recherche d'un projet original : perfectionnement, renouvellement ou système inédit !

10 ●● Bien qu'œuvrant dans un secteur difficile, par la rudesse du travail et la situation économique devenue presque intenable ces dernières années, ces hommes et ces femmes continuent malgré tout à aimer leur métier et à s'y investir corps et âme pour le faire le mieux possible !

Un élevage axé sur l'initiative, la qualité, la traçabilité et le bien-être animal

Pour les plus jeunes ...

L'Apaq-w a développé, en collaboration avec le Collège des Producteurs, un document didactique très complet et agrémenté de jeux : « Le porc en Wallonie, une histoire passionnante ». Si vous êtes enseignant du 2ème ou 3ème cycle primaire, n'hésitez pas à contacter l'Apaq-w, afin d'en commander un exemplaire ! Vous pourrez ainsi partager nombre de connaissances avec vos élèves sur ce drôle d'animal qu'est le cochon !

