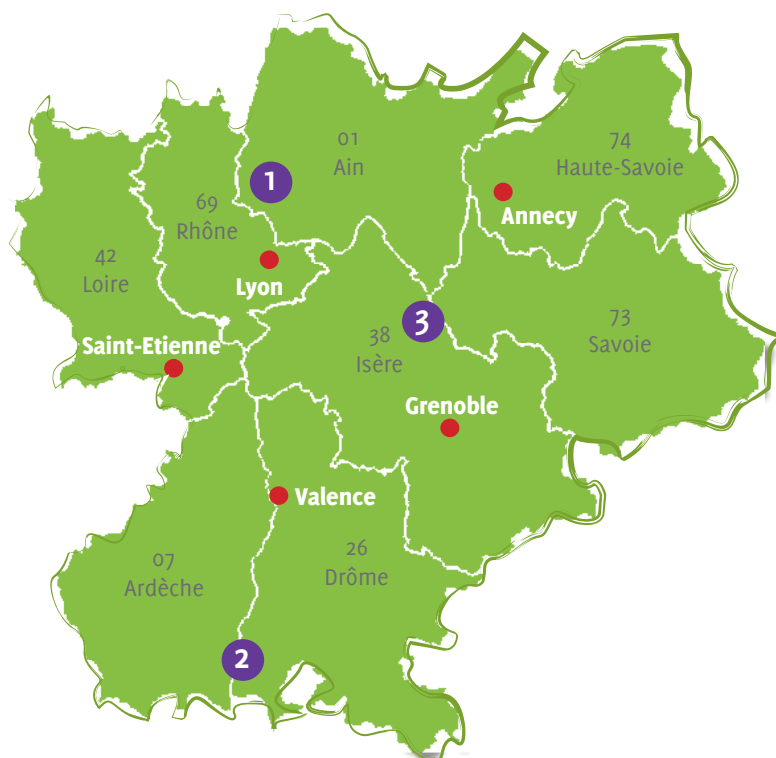


3 fermes en porcs bio font partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Autant d'occasions d'échanger avec les éleveuses et éleveurs sur leurs pratiques d'élevage, gestion de la santé, de l'alimentation, leurs modes de transformation et de commercialisation, leurs parcours vers la bio et leurs satisfactions à être paysans bio !



Laurence et Joseph Fray 1

NAISSEUR ENGRAISSEUR

55 vaches allaitantes, 6 vaches laitières pour l'atelier veau de lait, 3 truies, 1 verrat et 100 porcelets/an, 99 ha, Abattage à Bourg-en-Bresse, transformation à la ferme, et valorisation en direct essentiellement (2 porcs/semaine en marché, AMAP et à la ferme), Atouts : autonomie fourragère et autosuffisance en céréales pour l'alimentation des animaux.



GAEC La Ferme le Mont Charvet 3

Sylvie et Hugues Berthet



NAISSEUR ENGRAISSEUR

30 vaches allaitantes, 1 verrat, 13 truies, 180 porcelets/an, 118 ha, Abattage à Grenoble, transformation en charcuterie intégrale à la ferme, et valorisation à 75 % en réseau collectif (Mangez Bio Isère, Mes voisins de panier, AMAP...), 15 % à la ferme, 10 % en magasins spécialisés, Atouts : approvisionnement en céréales maîtrisé, bonne commercialisation via les réseaux collectifs.

EARL Domaine des Mûres 2

Patrick, Elisabeth et Nicolas Roustan

NAISSEUR ENGRAISSEUR

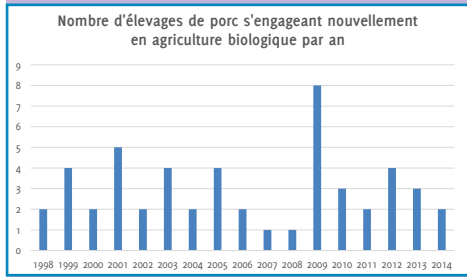
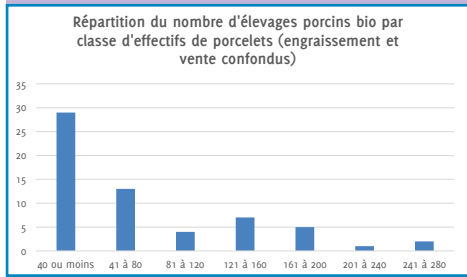
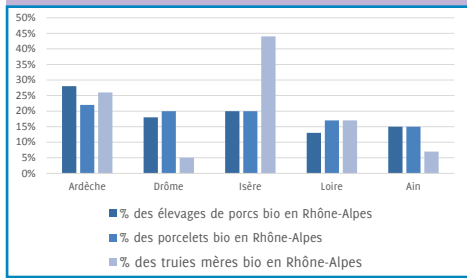
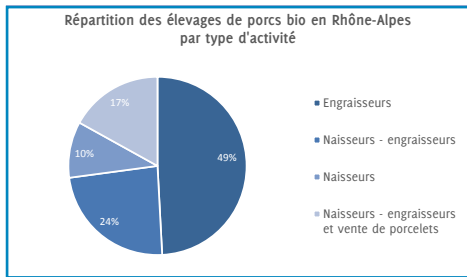
12 truies, 1 verrat et 120 porcelets/an, 160 ha (vignes, grandes cultures, oliviers...), Transformation à la ferme et valorisation en circuits courts pour 100 porcelets/an (viande fraîche et charcuterie), les 20 restants sont vendus pour engraissement à des éleveurs, Atouts : autonomie de la ferme maximisée, bonne valorisation des produits.



En pratique

Les visites sont gratuites, le rendez-vous est à fixer directement avec les producteurs, en fonction de leurs disponibilités. Plan d'accès et présentation détaillée de chaque ferme à retrouver sur corabio.org.



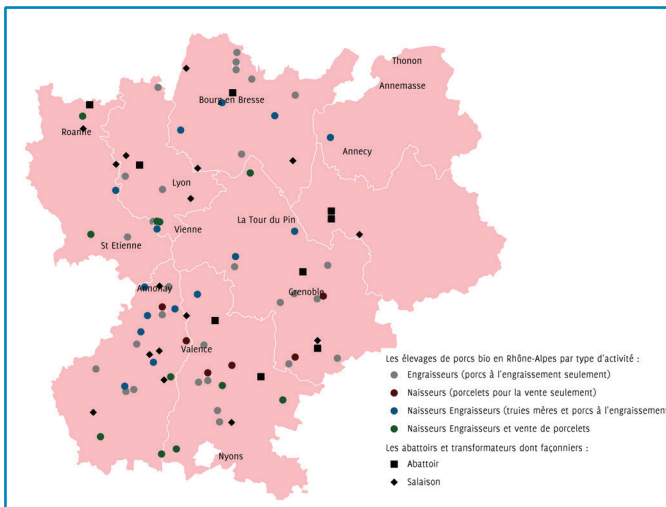


Abattoirs

11 abattoirs sont certifiés bio en Région Rhône-Alpes :

- Compagnie d'abattage de Bourg-en-Bresse (01)
- Abattoirs d'Annonay (07)
- Régie municipale des abattoirs d'Aubenas (07)
- Abattoir CARBEC à Romans sur Isère (26)
- Abattoir du Diois à Die (26)
- SICORBIA Abattoir Sud Isère à la Mure (38)
- Abattoir de Grenoble au Fontanil Cornillon (38)
- SAEM Charlieu à Charlieu (42)
- SECAT Rhône Ouest à St-Romain-de-Popey (69)
- Société Technique d'Abattage de Chambéry (73)
- Savoie Abattage à Chambéry (73)

Elevage



Une soixantaine de fermes en Rhône-Alpes élèvent des porcs bio.

Avec environ 170 truies mères bio, Rhône-Alpes est la 10^{ème} région française, loin derrière Pays de la Loire et Bretagne.

Dans près de 90 % de ces fermes, l'atelier porc est complémentaire à d'autres ateliers d'élevage bio : principalement des vaches allaitantes, brebis viande, des poules pondeuses ou des chèvres laitières.

Il reste un potentiel de développement pour la vente de porcelets bio : les engraisseurs parcourent parfois de longues distances pour s'approvisionner (Haute-Loire, Côte d'Or, Puy de Dôme, Allier). Certains engraisseurs ont démarré un atelier de naissance récemment, ils sont devenus naisseurs-engrailleurs.

Transformation et débouchés

Les éleveurs de porcs bio de Rhône-Alpes pratiquent la vente directe. La charcuterie et la viande de porc bio sont principalement vendues à la ferme, en AMAP et en points de vente collectifs. Certains livrent des magasins bio également en circuits courts. Le label bio est un réel atout pour vendre sa production en circuits courts et la demande n'est pas comblée.

Le porc est la viande la plus introduite en restauration collective, notamment les morceaux avant type sauté, échine et côtes. Cependant, la viande de porc biologique souffre d'une filière rhônalpine peu développée et d'un différentiel de prix encore élevé. Ce type d'approvisionnement s'effectue quasi-exclusivement via les plateformes de producteurs.

La transformation est faite sur la ferme, dans des ateliers collectifs (CUMA) ou encore à façon chez des transformateurs.

Rhône-Alpes compte 13 transformateurs bio en salaison, qui s'approvisionnent plutôt hors région. Des filières de proximité pourraient se développer si l'offre devenait plus importante et plus régulière.

Ainsi, il existe un potentiel de développement pour la viande et charcuterie bio en circuits courts et circuits longs.

Sources : Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes 2014, Agence bio chiffres clés 2013, observatoire régional des entreprises bio de l'aval Bioconvergence Rhône-Alpes, étude filière porc bio Agri Bio Ardèche et Agribiodrôme.



Plus d'infos :

Corabio - Antoine Couturier - 04 75 61 19 35 - antoine.couturier@corabio.org
 ARDAB - Pauline Bonhomme - 04 72 31 12 10 - pauline-ardab@corabio.org
 Agribiodrôme - Fleur Moiroit - 04 75 25 99 79 - fmoiroit@agribiodrome.fr
 Agri Bio Ardèche - Claire Paganelli - 04 75 64 93 59 - paganelli.agriboardeche@corabio.org
 ADABio - Aurélie Herpe - 09 67 24 52 84 - adabio74@adabio.com

Edité avec le soutien de :



CORABIO
 1, rue Marc Seguin
 BP 11150 Alixan
 26958 Valence Cedex 9