

DU CÔTÉ ALÉMANIQUE

Les antibiotiques, c'est du passé!



1. «On ne se différencie pas par la technique, mais par les méthodes d'alimentation et par le management», signale Markus von Dach.
2. Son élevage a été sélectionné par Suisseporcs pour devenir une porcherie de démonstration.
3. et 4. Élevés sans antibiotiques, les porcelets de Markus et Reto von Dach valoriseraient mieux l'aliment.



À Kappelen (BE), les éleveurs de truies mères Markus et Reto von Dach ont modifié leurs pratiques et leur organisation afin de se passer totalement d'antibiotiques. La recette? Ils consacrent davantage de temps à l'observation et distribuent un aliment à base de céréales complètes.

Jusqu'à quand pourra-t-on avoir recours à des antibiotiques en élevage? «Peut-être moins longtemps qu'on ne le pense», s'exclame Markus von Dach, éleveur porcin à Kappelen. L'antibiorésistance constitue pour l'agriculteur du Seeland comme pour toute la branche porcine une préoccupation majeure. «Face à ce risque réel, je me suis mis en quête de solutions, afin de briser le cercle vicieux maladie-médicament-résistance.»

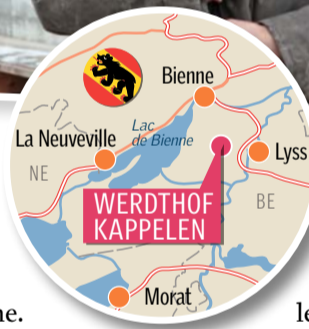
Jusqu'en 2013, le Bernois exploitait avec son frère Reto, en parallèle d'un atelier de production laitière, une porcherie traditionnelle spécialisée dans le naissage et intégrée dans un regroupement de producteurs. «Les truies arrivaient chez nous pleines, mettaient bas et restaient jusqu'au sevrage. Mais selon le propriétaire, elles avaient été nourries différemment et leur état était très hétérogène en fonction de la provenance. Leurs portées étaient par conséquent inégales, les porcelets naissaient avec un poids insuffisant et un système immunitaire parfois défaillant. Seul l'utilisation d'antibiotiques à haute dose nous permettait de nous en sortir.»

En 2014, Markus et Reto changent de stratégie et lancent un projet novateur: une

porcherie en système fermé, avec mâle reproducteur, sélection de femelles hybrides, maternité et boxes de sevrage. «Le cent pour cent fait maison permet de limiter les variations et les risques en matière d'hygiène. C'était une base nécessaire pour maîtriser notre élevage.»

Finis l'automatisation

Les éleveurs s'entourent de conseillers, à commencer par Michael Knoch, un spécialiste de l'élevage porcin sans antibiotiques, qui a mis au point le système Timoshifka en Ukraine. Avec son aide, ils modifient l'organisation des bâtiments, construisent des boxes de naissance adaptés et repensent totalement le management de l'élevage. La première étape visée est de recourir le moins possible à l'automatisation «Avant, tout était automatisé, de la distribution de l'alimentation à la gestion de la luminosité. On n'avait qu'à appuyer sur des boutons, la surveillance humaine était relativement réduite.» Désormais, Markus a modifié en profondeur son ap-



proche, passant davantage de temps en contact direct avec ses animaux. «L'ordinateur ne voit pas si l'animal a mangé ou pas. Rien ne vaut le contrôle visuel.» Un véritable changement de paradigme pour le Bernois. «Au final, on a davantage de bœuf, mais c'est la base de la réussite.»

Une surveillance accrue

Il a ensuite fallu revoir tous les facteurs influençant l'élevage, de la génétique à l'alimentation. «Pour avoir des portées de porcelets saines, il faut des truies en parfaite condition!» Markus a donc décidé de sélectionner lui-même ses truies hybrides. «J'ai opté pour un croisement de Landrace sur grand porc blanc, ce qui m'offre une bonne précocité.» Toute son attention est requise au moment des mises-bas. «Un des points sensibles chez les éleveurs-naisseurs, c'est la gestion du risque de MMA (métrite-mastite-agalaxie) chez les post-parturientes. Dans notre élevage, voilà plus d'une année que l'on n'en a plus vues», affirme le producteur, qui explique détecter rapidement les signes précurseurs de l'infection, grâce à une surveillance accrue. «À la moindre alerte, j'effectue un rinçage d'utérus. Et surtout, je recherche la cause, plutôt que de me précipiter sur les antibiotiques!» Autre produit désormais proscrit de la porcherie: l'ocytocine, largement répandue dans les élevages de porcs afin d'accélérer les mises-bas. «On règle cela naturellement, en stimulant manuellement les trayons de la truie. Cela demande plus de temps, certes, mais cela fonctionne.»

Une ration faite sur mesure

Avec la surveillance, l'alimentation est l'autre point essentiel de la réussite du modèle de Markus von Dach. «Au moment du sevrage, la truie a besoin d'un aliment protéique parfaitement équilibré. Nous utili-



EN CHIFFRES

Le domaine Werdtthof, c'est:

- 34 hectares de SAU, à moitié en propriété.
- 19 hectares de prés, prairies et surfaces écologiques.
- 15 hectares de grandes cultures (céréales fourragères).
- 4 hectares de forêt.
- 100 truies mères.
- 30 à 35 vaches, 30 génisses.

+ D'INFOS www.vondach-werdthof.ch

sons des céréales complètes dans un mélange spécialement conçu pour nous par un moulin local.»

L'éleveur bernois est convaincu que ses porcelets sont plus résistants et acquièrent ainsi davantage de valeur commerciale que ceux issus d'un élevage standard. «Les nôtres n'ont pas reçu d'antibiotiques. Leur système digestif est donc sain et l'assimilation des nutriments par les villosités intestinales est meilleure. Au final, l'animal est capable, lors de la période d'engraissement, de prendre davantage de poids avec moins d'aliment.» Un argument qui a rapidement fait mouche auprès d'engraisers. L'éleveur a facilement trouvé un partenaire qui a accepté de payer davantage ces animaux. «Nos porcelets coûtent plus cher à élever, car on passe plus de temps avec eux. Mais en fin de compte, nous pouvons mieux les valoriser.» Et le Bernois de réfléchir désormais à une commercialisation à plus large échelle, en intégrant tous les acteurs de la filière, y compris la grande distribution. «En Suisse, la consommation de viande régresse constamment. On sait aussi qu'une bonne partie des consommateurs est d'accord de payer plus pour manger mieux. C'est ce qui nous incite à parier sur ce modèle d'élevage!»

CLAIRE MULLER ■

BON À SAVOIR

Truies et porcelets derrière des baies vitrées

La filière porcine a été secouée ces derniers mois par plusieurs affaires mettant en cause le bien-être animal, les conditions d'hygiène ou le respect des règles de détention dans des élevages porcins de Suisse romande. Pour répondre aux interrogations des consommateurs, Suisseporcs a lancé le projet Pig&Pork, visant à vulgariser et à informer sur les méthodes d'élevage et d'engraissement en Suisse, par le biais de porcheries de démonstration.

L'exploitation de Markus von Dach est la première du genre à avoir ouvert ses portes aux visiteurs, il y a six mois. «Nous avons mis en place plusieurs baies vitrées et construit des petites estrades. Les visiteurs peuvent ainsi contempler à l'envi l'intérieur du bâtiment, sans y pénétrer, ce qui serait trop risqué d'un point de vue sanitaire.» De la maternité aux boxes, un parcours a été aménagé pour le grand public et les classes d'école. «Nous souhaitons multiplier les porcheries Pig&Pork, y compris en Suisse romande. On veut ainsi démontrer que non seulement on dit ce qu'on fait, mais qu'on fait ce qu'on dit», résume Adrian Schütz, le directeur de Suisseporcs.

+ D'INFOS www.pigandpork.ch, www.suisseporcs.ch