

VALEUR AJOUTÉE

La filière Porcs aux herbes recherche des producteurs fribourgeois et vaudois

Vincent Gremaud

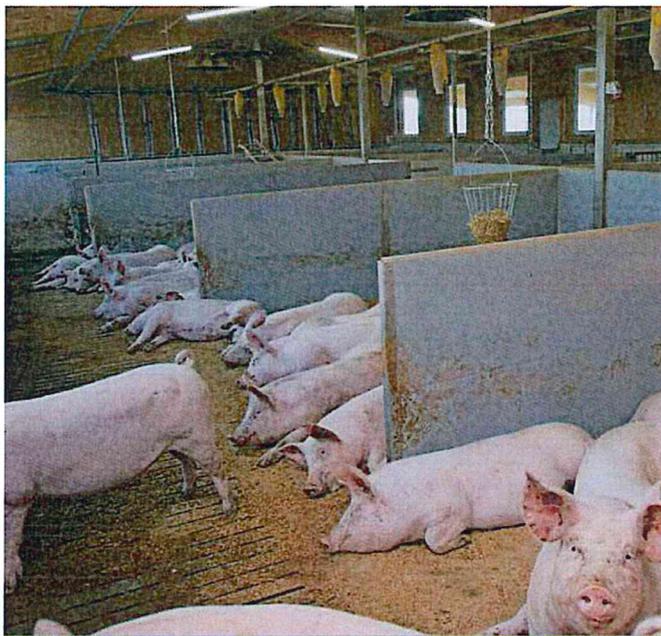
Depuis trois ans, de la viande de porcs engraisés à l'aide d'un aliment enrichi en herbes est produite en Suisse alémanique. Aujourd'hui, la marque Porcs aux herbes veut s'étendre en Romandie.

«Nous sommes à la recherche d'engraisés de porcs vaudois et fribourgeois pour notre programme Porcs aux herbes», indique Quentin Morel, conseiller pour les aliments Fors de l'entreprise Kunz Kunath. «Pour cette année, il nous faudrait l'équivalent de 400 places d'engraisement de porcs (PEP) dans chacun de ces deux cantons afin de satisfaire la demande de nos acheteurs qui souhaitent vendre cette viande au sein de leurs programmes régionaux.»

Lancée en 2017 en Suisse alémanique, la filière Porcs aux herbes tente aujourd'hui de franchir le «Röstigraben». Responsable Développement et conseil de Kunz Kunath, Urs Iseli est à l'origine de cette production de niche, dans laquelle les porcs sont engraisés à l'aide d'un aliment enrichi avec un mélange d'herbes. La composition exacte de ce mélange demeure secrète. «Il s'agit de notre aliment complet standard, auquel on ajoute douze herbes différentes qui ont principalement des propriétés antioxydantes», lâche Urs Iseli. «Ces herbes viennent toutes de l'arc alpin.»

Un canal en plein développement

Il y a un peu plus de trois ans, Kunz Kunath a conclu un partenariat de commercialisation avec l'entreprise Lucarna Macana, grâce aussi à l'engagement du marchand de bétail ASF, de Sursee (LU). La filière s'est depuis développée et en 2020, ce canal abattait chaque semaine 280 porcs. «Notre objectif pour 2021 est d'atteindre un écoulement hebdo-



Dans la nouvelle porcherie des Schlup, les 400 porcs sont détenus en seulement deux groupes distincts: ceux en préengraisement, et ceux de plus de 60 kilos PV.

maire de 400 porcs», indique Urs Iseli. Aujourd'hui, une trentaine d'exploitations produisent des Porcs aux herbes. Près de 70% d'entre elles répondent aux directives d'IP-Suisse, les autres sont en AQ. Les porcs sont abattus à Hinwil (ZH) par Lucarna Macana, avant d'être travaillés et commercialisés sous la marque Porcs aux herbes.

Une graisse de meilleure qualité

La viande des porcs engraisés avec l'aliment enrichi aux herbes se distingue de la viande de porc classique avant tout par la qualité de sa graisse. «La stabilité à l'oxydation de la matière grasse est significativement plus élevée, ce qui allonge clairement la durée de conservation», sou-

ligne Urs Iseli. Ces affirmations ont été corroborées par la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de Zollikofen (BE), qui a procédé à des analyses comparatives de viande de porc. «La graisse est plus blanche, ce qui plaît beaucoup aux bouchers charcutiers qui travaillent cette viande», poursuit Urs Iseli. Les pertes en eau à la cuisson seraient en outre réduites.

«Dans une dégustation à l'aveugle organisée par la HAFL, 90% des gens ont désigné la viande de Porcs aux herbes comme étant la meilleure», relève Quentin Morel. Le succès rencontré chez les détaillants qui vendent cette viande, principalement en Suisse orientale, confirme l'attrait des consommateurs pour les Porcs aux herbes.

Conditions requises et plus-value

Dans l'idéal, la filière Porcs aux herbes cherche une exploitation IP-Suisse sur Fribourg et une autre sur Vaud. Chacune devrait produire en continu et être capable de livrer une trentaine de porcs par semaine. «Nous souhaitons commencer cette production romande rapidement et nous sommes prêts à faire des compromis, comme répartir la quantité sur plusieurs exploitations», insiste Quentin Morel. «Tout producteur intéressé est invité à prendre contact avec nous.»

L'aliment Fors spécial doit être utilisé sur toute la phase d'engraisement, de 25 kg PV à l'abattage et la commercialisation des porcs doit se faire par ASF.

Par rapport à un aliment complet standard de Kunz Ku-



La filière souhaite s'orienter de plus en plus vers des porcherie dotées de courrettes extérieures.



Pascal et Marcel Schlup, en compagnie de Quentin Morel (de g. à dr.), devant le logo de Porcs aux herbes.

nath, l'aliment contenant les herbes est vendu 7 fr./dt plus cher. La prise en charge des porcs du programme est garantie et les prix correspondent aux prix indicatifs du porc AQ auquel un supplément de 25 ct/kg PM est appliqué. A noter que pour les porcs dont la part en viande maigre (PVM) se situe entre 56 et 59,4%, une prime supplémentaire de 10 ct/kg PM est versée. «Au final, si l'on tient compte de tout cela, les engraisés peuvent profiter d'une majoration de leur marge brute de l'ordre de 10 francs par porc», s'enthousiasme Quentin Morel.

Image de marque

Engraisseur de Porcs aux herbes, Marcel Schlup témoigne: «Cela fait trente ans que j'ai des porcs et adhérer à ce programme ne modifie en

rien le travail à effectuer. La différence ne se fait que par l'aliment que nous distribuons à nos porcs. Je n'ai pas constaté non plus de différence au niveau de l'appétence.»

Alors qu'il vient de refaire totalement sa porcherie (lire ci-dessous), l'agriculteur de Lengnau (BE) se dit soucieux de la perception qu'ont les consommateurs de l'engraisement de porcs: «Avec ma nouvelle porcherie équipée de courrettes extérieures et cette alimentation avec des herbes, j'espère contribuer à casser la mauvaise image qui colle parfois à la production porcine-»

INFOS UTILES

Les producteurs intéressés peuvent s'adresser à Quentin Morel, conseiller pour la maison Kunz Kunath au 077 411 35 21.

Détention en grands groupes

A Lengnau (BE), Marcel Schlup a totalement rénové une ancienne porcherie. «Elle était très vieille, nous n'avons conservé que le bas des murs. Tout le reste a été démonté et refait à neuf», indique l'agriculteur qui exploite cette halle d'engraisement avec son fils Pascal.

Les Bernois se sont décidés à aménager des courrettes extérieures pour permettre aux porcs de bénéficier de Sorties régulières en plein air (SRPA). Mais ils ont surtout opté pour un mode de détention encore peu répandu en Suisse. Les 400 places d'engraisement de porcs (PEP) sont réparties en seulement deux lots de grandes tailles. Les porcelets qui arrivent dans cette halle d'engraisement intègrent le groupe de préengraisement.



Marcel et Pascal Schlup ont équipé leur nouvelle porcherie d'une balance automatique avec portes de tri.

«Ils restent dans ce premier lot jusqu'à ce qu'ils atteignent un poids vif d'environ 60 kilos», explique Marcel Schlup. A ce moment-là, ils sont déplacés dans le second groupe, jusqu'à la fin de leur engraisement. La

porcherie est équipée d'une balance automatique. Avec ses portes de sélection, cette installation permet aussi de gérer de façon optimale les poids d'abattage.

PUBLICITÉ

Déjà goûté ?

Producteurs recherchés
Cantons VD et FR
Renseignements: Quentin Morel,
Conseiller FORS, Tél. 077 411 35 21

PORCS AUX HERBES

Notre viande de qualité issue de porcs
nourris avec des herbes est un régal !

VG