L'édito

JEAN-PAUL LACHAT
Secrétaire général de la Chambre jurassienne d'agriculture

Production porcine: une question d'équilibre

Depuis quelques années, le développement de la production porcine dans le Jura se heurte à l'opposition des milieux de la protection de la nature et suscite des interrogations dans la population. Au-delà du débat d'idée, il convient de rappeler quelques évidences qu'on refuse parfois de voir et ceci est de circonstance en période de Saint-Martin.

En 2005, 2 680 000 porcs suisses ont été abattus pour couvrir plus de 95% des 25.2 kg de viande de porc consommée annuellement par habitant dans notre pays.

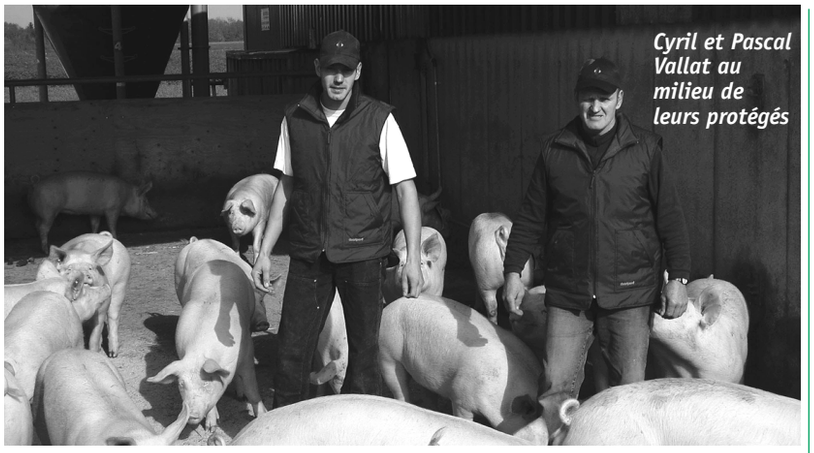
Le Jura exploite 4% de la surface agricole utile suisse, la part de notre production en céréales est aussi de cet ordre de grandeur. On pourrait raisonnablement prétendre à une répartition équitable d'une production animale telle que celle du porc, notamment afin d'éviter une concentration trop élevée de porcheries dans certaines régions suisses. 4% de la production porcine correspondent pour le Jura à 107 000 porcs gras, alors que seuls 33 000 porcs gras sont actuellement produits sur sol jurassien.

L'élevage des porcs est souvent segmenté entre des exploitations qui s'occupent des naissances et d'autres de l'engraissement. Dans le Jura cet équilibre est pour l'instant respecté, ce qui signifie que les porcelets qui naissent dans le canton y sont aussi engraissés et cela limite grandement le transport des animaux.

Les porcs permettent de mettre en valeur la production céréalière, mais aussi les sous-produits issus des fromagerie, à des conditions très avantageuses: diminution des transports, alternative au séchage du petit-lait... Enfin, gérées correctement, les porcheries modernes arrivent à maîtriser le problème des odeurs qui peuvent incommoder les voisins.

Un développement raisonné d'une telle production ne pollue pas plus qu'un autre type de production animale et poursuit les objectifs du développement durable: exploiter la terre sans l'épuiser, offrir des moyens d'existence aux personnes qui s'en occupent, fournir une alimentation de qualité et de proximité à la population, dans certains cas contribuer à produire de l'énergie renouvelable. Alors, des porcheries pourquoi pas?

Elevage de porcs au Pays de la Saint-Martin



Cyril et Pascal Vallat au milieu de leurs protégés

Les couleurs de l'automne et les dernières fleurs estivales donnent un air de paradis à la ferme du Purgatoire, chez Pascal et Cyril Vallat, éleveurs de porcs. Cette grande exploitation de 74 hectares se situe à trois kilomètres de Bure et à un jet de pierre de la frontière française.

Pascal Vallat est né à cet endroit et a repris l'ensemble du domaine en 1998. Epaulé par son fils Cyril, un frère et un ouvrier, il gère en entrepreneur les cultures de colza, orge, blé, maïs, un troupeau de vaches allaitantes limousines ainsi qu'un élevage de porcs.

«Pensez global, mangez local»

Cette citation convient parfaitement à Pascal Vallat qui se bat depuis longtemps pour commercialiser sa production au travers des bouchers locaux.

«Depuis 1997, nous avons commencé avec 60 porcs à l'engrais en lieu et place de veaux blancs. Il y a quelques années, nous avons abandonné la production laitière et transformé l'étable des vaches laitières pour accueillir 160 truies en gestation, commercialisées quelque temps avant la mise bas; puis, en 2005, nous avons passé à 27 maternités. Aujourd'hui, le projet en cours de réalisation est de produire les porcs de A à Z sur l'exploitation et en circuit fermé. Cela veut dire, ajoute Pascal Vallat, que les bêtes seront inséminées par nos soins, les petits élevés et engraissés sur l'exploitation et ensuite commercialisés via une boucherie locale, en évitant au maximum les transports.

»Une façon intelligente et rationnelle de travailler, d'autant plus que tous les bâtiments existants ont été aménagés et transformés selon les exigences et normes fédérales pour répondre au label de qualité, soit suffisamment d'espace pour chaque animal et la possibilité de sortir à l'air libre toute l'année. Ce sont 1000 porcs qui peuvent être élevés sur cette exploitation et je destine l'entier de ma production au marché local», précise Pascal Vallat.

«La saucisse d'Ajoie connaît un beau succès et je pense qu'un label de proximité serait sans doute un atout supplémentaire pour une exploitation implantée au Pays de la Saint-Martin. Actuellement, les prix payés aux producteurs pour les porcs sont dérisoires, indécents pour une telle qualité. La polyvalence des productions de notre exploitation nous permet de tenir le coup dans une situation de marché aussi difficile», explique Pascal Vallat. «Toutes nos installations correspondent parfaitement aux normes en matière de détention des animaux et de protection des eaux et de la nature, il faut tenir bon et ne pas baisser les bras.»

«Je m'insurge, dit il, contre les grands distributeurs qui font la pluie et le beau temps. Si on veut encore des paysans, les consommateurs doivent réfléchir devant les étalages, changer leurs habitudes et acheter les produits locaux dans les petits commerces. Afin de mieux informer le public, j'ai prévu une infrastructure pour accueillir promeneurs et visiteurs, je leur ferai découvrir ma ferme et déguster saucisses et autres produits issus de mon exploitation, et ce dès l'année prochaine.»

Cyril, 26 ans, voit l'avenir dans un label régional et la polyvalence aide l'exploitation à survivre. Les aménagements ont été faits sans trop de frais. Au Purgatoire, on garde l'espoir et le cri du cœur est «Mangez du porc suisse, vous aiderez alors nos paysans à survivre».

Si on considère que la production de porc permet de mettre en valeur une partie des céréales d'Ajoie tout en amenant en temps normal une valeur ajoutée à la région, on comprend que la production porcine a sa place pleine dans le Jura, au même titre que d'autres productions animales.

Yvette Petermann

PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.
www.agriculture.ch

CONSOMMATEURS



Ecologie et santé

Le cochon est un ami de l'homme depuis 9000 ans. Son prix est abordable et la consommation de sa viande est écologiquement intéressante, puisqu'on peut manger environ 80% du poids de l'animal.

Halte aux idées reçues : la viande de porc n'est pas grasse. Avec son apport calorique moyen voisin de celui de la volaille et surtout avec sa teneur en graisses minime, le porc entre parfaitement dans le cadre d'une alimentation légère et équilibrée. Ainsi, le filet-mignon ou la noix de côte affichent des teneurs en graisse parmi les plus faibles de toutes les viandes.

La chair du porc n'est pas marbrée, les graisses sont bien visibles et donc faciles à retirer. Notez que les lipides de la viande de porc sont en grande partie constitués d'acides gras insaturés (à hauteur de 60 %, comme le poulet). Ces bonnes graisses contribuent à prévenir l'apparition des maladies cardio-vasculaires. Modération toutefois du côté des charcuteries qui sont, elles, jusqu'à trois fois plus riches en graisse.

La viande de porc est très riche en protéines d'excellente qualité et en vitamine B. A titre d'exemple, imaginez qu'un morceau de 150 g suffit à couvrir 50 % des apports quotidiens d'un adulte de 70 kg !

Elle nous apporte le précieux fer, nécessaire à la production de globules rouges ou encore le zinc et le sélénium.

Un véritable allié pour la forme et le tonus ! **Olivier Boillat**

AGENDA AGRICOLE

Automne

• PORRENTRUY

10, 11, 12 et 13 novembre — **10e marché de la Saint-Martin**

18 et 19 novembre — **Revira du marché**

Rubrique réalisée par la Chambre jurassienne d'agriculture avec le soutien de:

Fondation Rurale Interjurassienne