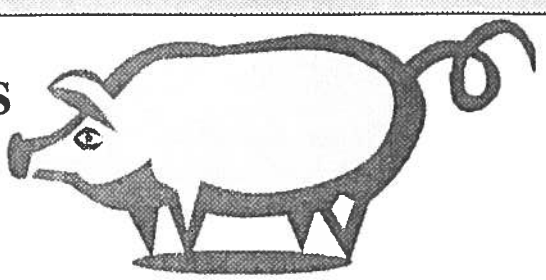
EN PICARDIE

LES ÉLEVAGES DE PORCS SANS CAILLEBOTIS



Dans le précédent numéro nous vous avions parlé de l'élevage industriel du porc (peu appétissant) voici un autre mode d'élevage plus respectueux de l'environnement et des animaux.

On peut trouver du porc bio au Marché sur l'eau d'Amiens, jeudi matin et samedi matin. Ainsi que dans certains hypermarchés comme Carrefour et Auchan.

Rencontre avec M. et Mme Fouconnier :

Entre Auxi-le-château et Crécy-en-Ponthieu, à Gueschart, se trouve la « Grande ferme Bio », où vivent Françoise et Francis Fouconnier avec tout leur petit monde. Tout y est bio.

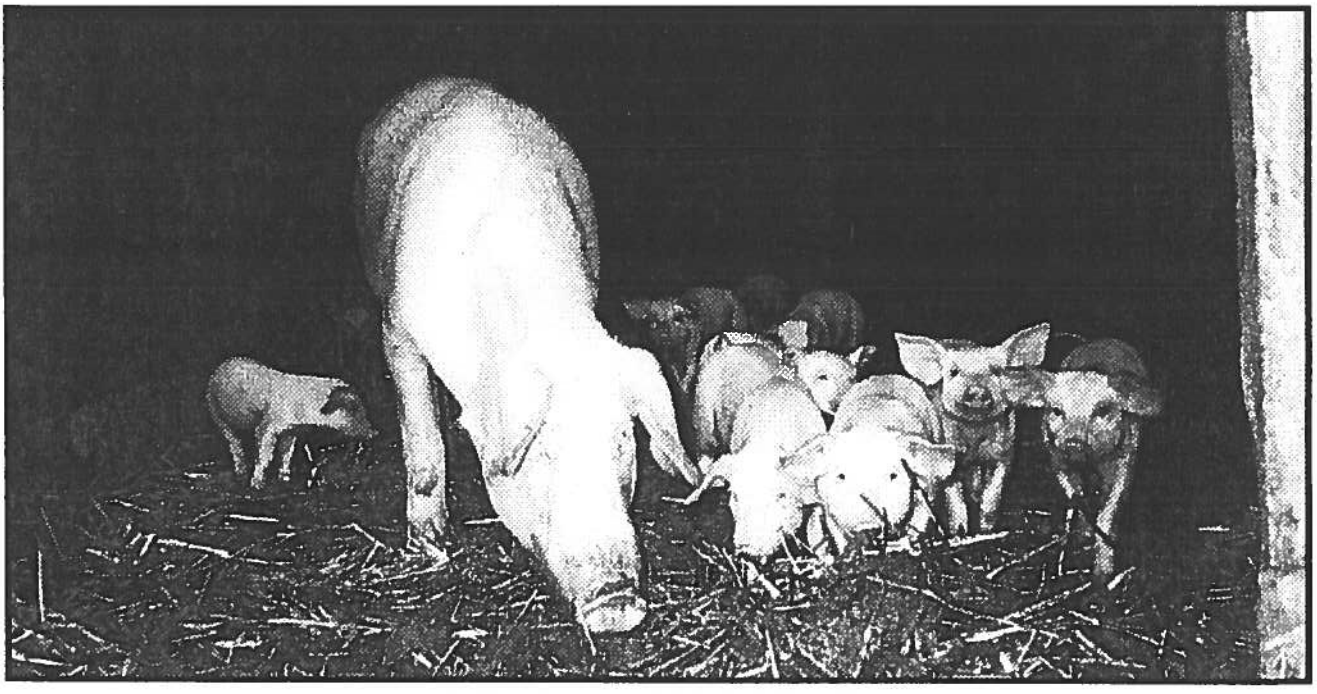
« Notre exploitation vit en cercle fermé, autonome. Les céréales sont employées pour les porcs, pour les vaches, les légumes qui ont des défauts repartent aux bêtes 100% bio. S'il manque de la fumure, j'achète de l'humus* bio. Toutes nos bêtes sont au régime naturel : foin, herbe, betteraves rouges, racines d'endives, carottes, radis noir, oignons... »*

Superficie : 40 ha dont 10 de prairies
Travail en famille 18 h par jour
1 employé
Livraisons journalières : (La vie claire, Bonneterre, Bio Coop…)
Productions :
- céréales (pour les animaux)
- légumes (une partie pour les animaux)
- 150 porcs à la ferme dont 10 truies
- 15 vaches
- quelques moutons, des volailles, des lapins

Vente de légumes, de lait, de volailles, de lapins, d'œufs, de porcs (et transformation : pâté, jambon, saucisson…)
Point de vente : Marché bio à Paris (VI^{e}) tous les week-ends ; Marché sur l'eau à Amiens le jeudi matin.

« On nous met des bâtons dans les roues. On n'a le droit à rien, aucune aide. C'est dur. Avec la tempête en 99 on a tout perdu à 98%. Si vous sortez de l'ordinaire, c'est fini. Ca fait 41 ans qu'on est bio. C'est mon père qui a commencé, avec Lemaire-Boucher ils ont fait les premiers statuts ensemble. Et aujourd'hui la France est le dernier pays. A la traîne. On n'aide pas ceux qui vont dans le bon sens. On ne fait pas du bio pour de l'argent, il faut y croire ».

Francis Fouconnier est un personnage. Intarissable, combatif, optimiste, et qui se bat tous azimuts. Aucun sujet ne l'arrête ou le trouble :
La vache folle : *« Il faut qu'il y ait des morts pour que ça réagisse. L'argent, l'argent... l'être humain ne compte plus. L'appât de l'argent est trop fort ».*
La santé : *« On a toutes les plantes sur terre. Mais on préfère faire une piqûre de ceci de cela parce que ça va plus vite. Si cette piqûre tue des mauvaises choses, elle tue aussi des bonnes. Le problème ressort en un autre point du corps. Nous on se soigne à l'homéopathie ».*
La pollution : *« J'ai vu à la télévision, ils mettent des truites dans des rivières pour voir si elles sont encore bonnes les (rivières !) On fait mourir des truites pour s'apercevoir que la rivière est polluée ! Il n'y a pas d'éprouvette ? Les gars qui font ça, franchement, c'est.... »*
« On commence à vendre du porc, ça fait 3 ou 4 ans qu'on est en route au porc. Pour des raisons d'hygiène, il faut passer par un abattoir.



EN PICARDIE

Mais je suis difficile. Moi je ne veux pas que mes porcs aillent n'importe où et soient tués n'importe comment. Je veux que le respect soit à fond, une bête ne doit pas être stressée. »

Francis a choisi un abattoir dans le Pas-de-Calais. *« A l'abattoir, je vais rechercher ma viande découpée, mon jambon fumé à l'ancienne, mon saucisson etc... Tout est fait à l'ancienne. Je peux livrer n'importe quand ».*

Au marché sur l'eau

Nous y sommes allés un jeudi matin. Francis était là, seul à vendre ce jour-là, tout heureux au milieu d'une dizaine de clientes – genre retraitées- qui se servaient, faisaient des petits paquets, garnissaient leurs paniers, s'interpellaient, allaient au camion, ouvraient les glacières. Francis est à la caisse, il pèse, sert l'une, renseigne l'autre, lance une plaisanterie. Une ruche ; chacun sait ce qu'il a à faire, personne n'est pressé. Tout ce qui est présenté est bio. Les fruits, les légumes, les volailles, le pâté, les rillettes, le filet mignon, le vin, même les bananes et les oranges. Tout le monde a l'air de se connaître. Le patron n'a pas l'air d'être un commerçant comme les autres.

**fumure : apport d'engrais à un sol.*
**humus : substance colloïdale noirâtre résultant de la décomposition partielle, par les micro-organismes du sol, de déchets végétaux et animaux.*

Rencontre avec Mr et Mme Spitaels :

Nous sommes allés voir Mr et Mme Spitaels, à Meigneux dans le sud amiénois. Ils élèvent 150 porcs par an, dont 10 truies, et produisent 40% de l'alimentation de leur bétail. Pour l'instant seuls les porcs ont le label bio. Une truie a 2 portées ½ par an, et chaque portée donne en moyenne 8 à 9 petits vivants, c'est surtout peu après la naissance que les porcelets sont fragiles.

« On n'a le droit d'utiliser qu'un antibiotique par porc. Alors on préfère attendre qu'ils soient plus grands pour user de cette possibilité. Quand ils ont 6 mois, les bêtes vont à l'abattoir dans le Calvados. C'est un abattoir spécialisé. Puis les viandes vont à Carrefour ».

Quelques truies sont étendues sur un épais tapis de paille sous un abri ouvert sur une prairie. Les autres sont avec leurs petits dans des boxes spacieux. Les porcelets sevrés sont ensemble dans d'autres salles.

« On a l'obligation de les faire sortir en plein air. L'hiver c'est vite boueux. Je préférerais qu'on exige plus de place dans les étables, qu'ils soient plus à l'aise ».
« Le problème en culture, c'est le désherbage. Quand le blé fait 5 à 10 cm, on passe la herse. Faut pas venir voir derrière ! On a l'impression d'avoir labouré la pièce. Après on roule ; Et ça marche. Autrefois, c'est comme ça qu'ils travaillaient. On suit aussi le calendrier lunaire. Il vaut mieux travailler le sol en lune descendante par exemple ».

On n'imagine pas qu'un élevage de porcs se trouve au milieu du village, nous n'avons remarqué aucune odeur particulière.

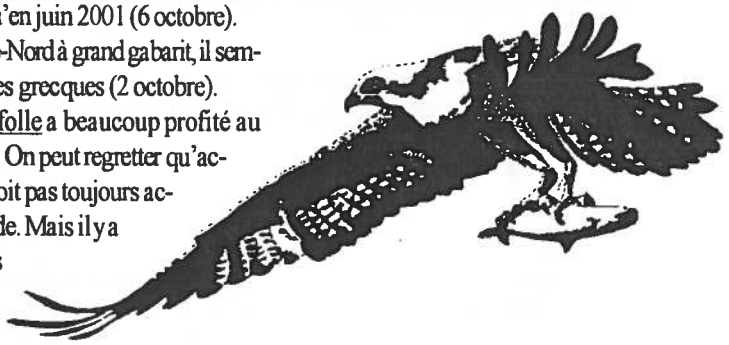
N.B. : Je remercie F et F Fouconnier, Mr et Mme Spitaels, de nous avoir accueillis si gentiment et de nous avoir accordé un peu de leur temps.

GÉRARD BAUDRY

REVUE DE PRESSE ENVIRONNEMENT

Que s'est-il passé chez nous depuis l'été ?

On a beaucoup parlé et protesté contre la création possible d'un aérodrome en Picardie : on ne connaîtra le site choisi qu'en juin 2001 (6 octobre).
Quand au Canal Seine-Nord à grand gabarit, il semble remis aux calendes grecques (2 octobre).
La saga de la vache folle a beaucoup profité au bio, ce qui est normal. On peut regretter qu'actuellement le bio ne soit pas toujours accessible à tout le monde. Mais il y a 2 choses qu'on n'a pas le droit de faire : empoisonner la terre de nos enfants et torturer des animaux.
Et l'agriculture dite raisonnée est toujours chimique (22 septembre). C'est le pire et le moins pire. Seul le bio est mieux.
Les chasseurs continuent leur combat d'arrière-garde, avec souvent la complicité des médias : photos d'ouverture comme il y a 50 ou 100 ans aucune évolution beaucoup plus de « tradition » que de nature (25 septembre). Ils n'aiment pas non plus qu'on se balade en Baie (4 août) et continuent de tuer des cygnes (21 octobre), des hérons, des balbuzards...



Quelques petites pollutions par-ci par-là, inévitables :
- du gas-oil dans la mare de Villers Bocage (3 juillet)
- un peu trop d'ozone sur la côte à cause de la météo (21 juillet) (sacrée météo !)
- une bonne décision : fermeture de la décharge à Beauval (4 septembre)
- émoi autour d'Eurolysine à Longpré-les-Amiens (23 septembre)
- de l'eau trouble sans qu'on le sache au Bosquel (27 octobre)
- un puits de pompage de la ville d'Amiens pollué par la SNCF (Victorine Autier Novembre)

Gérard BAUDRY