

[Production Porcine](#) [Normandie](#) [Élevage Porcin](#) [Porc Sans Antibiotique](#)

En Normandie, Cap 50 se lance dans la production de porc sans antibiotique

Depuis juin, le groupement bas-normand référence des éleveurs qui produisent pour l'abattoir AIM de Sainte-Cécile (Manche) des porcs garantis sans aucun antibiotique, de la naissance à l'abattage.

[Abonnez-vous](#)

 Imprimer  Envoyer



De gauche à droite, Dominique Marchand, Réserau Cristal, vétérinaire conseil, Karl Legeay, technicien et Fanny Crombez, référente technique Cap 50. - © C. Gérard

Gregorio, le porc sans antibio. C'est le nom que porte le porc produit sans antibiotique par les adhérents de Cap 50. Du moins pour le réseau des bouchers charcutiers traiteurs. Pour la grande distribution, l'enseigne déclinera sa marque. Mais dans les deux cas il s'agit bel et bien d'un porc qui n'a reçu aucun antibiotique au cours de sa vie. « Et pas seulement après le sevrage ! », soulignent les protagonistes, à savoir Fanny Crombez, technicienne Cap 50 et référente technique au sein du groupement, ainsi que Dominique Marchand, vétérinaire Réseau Cristal et vétérinaire conseil Cap 50.

Les élevages sont référencés par un vétérinaire du groupement

Concrètement, les éleveurs engagés dans la démarche pourront toujours avoir recours à un antibiotique si besoin, mais devront alors identifier les porcs traités par une boucle. Sur la chaîne de l'abattoir AIM, ils seront déviés du circuit des « **porcs sans antibiotiques** ». Chaque éleveur n'a droit qu'à 20 % maximum de porcs ainsi bouclés sur une année glissante, sinon il est déréféréncé.

Car pour accéder à cette production, chaque élevage est d'abord référencé par un technicien ou vétérinaire du groupement et sera contrôlé par un organisme certificateur extérieur (Avicert, 76). Il n'a en revanche aucune obligation de fournisseurs d'aliments ou autres intrants (cochettes, médicaments...). « *Car la politique de Cap 50 a toujours été de laisser libre choix à l'éleveur* », précise Karl Legeay, technicien. Même si, historiquement, la majorité des adhérents sont peuplés en cochettes Nucléus et se fournissent auprès du fabricant d'aliment local Terdici. En retour, l'éleveur perçoit une plus-value de 3,9 centimes d'euro par kilo de carcasse « *qui s'ajoute aux autres plus-values déjà en place* ».

Made in Normandie

La démarche est, selon eux, l'aboutissement d'un long travail entamé au sein du groupement avec les partenaires que sont le fabricant d'aliment Terdici et l'abattoir AIM. « Avec Terdici nous avons travaillé depuis longtemps pour aller dans le sens de la démédication. Le partenariat avec le fabricant d'aliment est une vraie chance pour obtenir des résultats. Et déjà nous avons bien réduit le poste dépenses de santé qui, pour l'ensemble des adhérents Cap 50, s'établit à 79 euros par truie par an en moyenne, témoigne Fanny Crombez. Et les éleveurs qui avaient bien amélioré leurs pratiques et réussi la démédication souhaitaient voir leur efforts valorisés. »

Un potentiel de 30 % parmi les 110 adhérents du groupement

Mise en place il y a quelques semaines, la production concerne aujourd'hui dix éleveurs qui étaient « prêts ». Les responsables du groupement estiment à 30 % le potentiel parmi les 110 adhérents du groupement qui produisent 370 000 porcs. « Pour environ 30 % des autres adhérents, il y a un travail à faire avant de pouvoir intégrer la démarche. Nous y travaillons », annonce Fanny Crombez.

Dominique Marchand, vétérinaire, précise la démarche. Il s'agit d'abord de hiérarchiser les priorités, identifier les freins et travailler sur les principales pathologies. « *Nous nous sommes engagés dans une démarche baptisée 'alterbiotique' depuis deux ans pour plusieurs espèces. À ce stade, un groupe de travail a retenu quatre pathogènes majeurs pour lesquels nous identifions les erreurs majeures et apportons des solutions*

autres qu'antibiotiques. »

Concrètement, ce groupe finalise un tableau de bord du suivi d'élevage, avec des fiches conseil pour chaque pathologie. Le premier travail a porté sur la colibacillose en PS. Les autres pathologies suivront.

