

## Auvergne Rhône-Alpes

# DU PORC SUR MESURE POUR LE GROUPE SORÉAL

En regroupant sous le même toit élevage, génétique, négoce et logistique et en nouant des partenariats avec les coopératives régionales, Soréal a su jouer la proximité pour bâtir une filière porcine originale à la fois ancrée dans le territoire et présente sur les marchés du proche et grand export via les abattoirs locaux.

▽ Ayant son siège à Vonnas dans l'Ain, Soréal (Société Régionale d'Alimentation Animale) compte six coopératives actionnaires (Dijon Céréales, 110 Bourgogne, Interval, Terre d'Alliances, Coopérative Bourgogne du Sud, Terre Comtoise) et trois sites de production d'aliment, dont deux en propriété (à Vonnas et à Joigny dans l'Yonne), un troisième site étant partagé à Louhans (Saône-et-Loire) avec LDC pour la production d'aliment volailles. Sur 330 000 t d'aliment produites par ces trois usines en 2014/2015, le porc a représenté 26 % du total, soit 52 400 t sur l'usine de Vonnas.

« Depuis les années 70, le porc est une production historique du groupe Soréal », affirme Marc Dagoreau, directeur du département porc qui rappelle que le groupe se situe au croisement de régions marquées par une forte tradition de produits de saison haut de gamme tels que la saucisse de Morteau et de Montbéliard ou le saucisson de l'Ardèche. L'inauguration le 3 mars dernier du nouveau bâtiment d'engraissement de l'élevage Clermidy (voir p. 45) est venue rappeler l'importance et la singularité de la production porcine d'une région qui a su développer de façon discrète et efficace une production porcine de qualité.

## DES PÔLES COMPLÉMENTAIRES

Au-delà du secteur nutrition animale, l'activité du département porc de Soréal repose également sur deux pôles : un pôle élevage et négoce de porcs avec la société Massard, et un pôle logistique avec Logivia, une société de logistique et de transport « Nutrition Animale » au service des coopératives actionnaires du groupe. Au travers de sa filiale Massard, le groupe Soréal détient trois élevages en propre : le site de Multiporc, élevage de sélection Choice Genetics



▲ L'usine d'aliment Soréal de Vonnas (Ain) : sur un total d'environ 130 000 t d'aliment produites par an, environ 50 000 t sont destinées à la production porcine

de 550 truies et 1200 places de testage, le site de Clermidy sur la commune de Montracol dans l'Ain (1700 places d'engraissement de porcelets mâles en provenance de Multiporc) et le site de Vilette à Saint-Germain sur Renon dans l'Ain (1600 places d'engraissement de porcelets mâles et femelles en provenance de Multiporc). Plusieurs conventions de travail existent entre Soréal et le groupement de producteurs Sirepp (Sica Régionale des Producteurs de Porcs) basé à Vonnas : convention de livraison d'aliment et de suivi technique aux éleveurs, convention entre Massard et Sirepp pour l'approvisionnement en génétique et la mise en marché des porcs charcutiers. Enfin, Qualiteam, cellule qualité interne, vient contrôler et garantir le bon fonctionnement des nombreux cahiers des charges liés à la segmentation du marché régional (certification des élevages, certification de conformation produit CCP apposée sur les carcasses en abattoir, certification A2M pour la saucisse de Morteau/Montbéliard).

Le groupement Sirepp compte 59 éleveurs répartis sur plusieurs départements : Ain, Saône-et-Loire, Rhône, Loire, Haute-Loire, Côte-d'Or. Pour ces éleveurs, le porc trouve sa place dans des exploitations



▲ **Marc Paccaud** (Gaec des Mirtanges) : « Optimiser les coûts et les performances techniques de l'élevage. »

### Résultats GTE 2016 du Gaec des Mirtanges

Nb porcs produits/truie prés./an	25
Poids fin, kg	116
Taux de pertes et saisies, %	5
IC S-V	2,58
GMQ S-V, g/j	750
Coût alimentaire global, €/kg produit	0,715
Coût alimentaire engraissement, €/kg produit	0,638
TMP, %	60,4

le plus souvent de polyculture élevage, comme c'est le cas pour Marc Paccaud en charge de la production porcine au sein du Gaec des Mirtanges que nous avons rencontré à Saint-Cyr-sur-Menton dans l'Ain. Marc Paccaud est seul responsable d'un élevage naisseur-engraisseur de 170 truies et 3500 porcs charcutiers produits par an, et le Gaec (composé de six personnes dont cinq de la famille) compte également un cheptel de 150 vaches laitières Montbéliardes (1,4 million de litres de lait par an) sans oublier 380 ha de cultures.

### EN CHIFFRES

#### LE PORC CHEZ SORÉAL

> Production Massard Multiporc :

- Élevage Multiporc : 550 truies, production de 15 000 porcelets
- Site de Multiporc : 1 200 places de testage, production de 3 600 animaux dont 2 000 cochettes labellisées
- Site de Villette : 1 600 places d'engraissement ; production : 1 600 cochettes Choice Genetics et 2 100 porcs
- Site de Clermidy : 1 700 places d'engraissement ; production : 4 200 porcs

> Potentiel de production Massard : 15 élevages spécialisés post-sevrage et engraissement ; production de 30 000 porcs charcutiers/an + 5 000 porcelets/an + 3 400 cochettes/an

> Potentiel de production Sirepp : 59 éleveurs (dont 23 naisseurs, 18 naisseur-engraisseurs, 16 post-sevrage-engraisseurs, 2 engraisseurs), avec une production de 75 000 porcs charcutiers/an + 35 000 porcelets/an + 2000 truies de réforme/an

> Volume de commercialisation Massard (négoce organisé autour d'éleveurs et de filières identifiées) : environ 160 000 porcs/an

> L'équipe Soréal Massard : un directeur, quatre administratifs, 2 techniciens, 4 chauffeurs

« Le porc a toujours été présent sur l'exploitation et nous avons démarré avec 25 truies naisseur dans les années 70 », rappelle Marc Paccaud. Puis 2001 est une date importante avec le passage de naisseur à naisseur-engraisseur et la construction d'un post-sevrage de 600 places et d'un bâtiment d'engraissement de 1000 places. La génétique de l'élevage se compose de truies Naïma issues du schéma Choice et de mâles Piétrain, et l'élevage est conduit en sept bandes de vingt truies toutes les trois semaines. L'alimentation multiphase en engraissement (quatre aliments du sevrage à l'abattage) permet une optimisation des coûts et des performances techniques. Les porcs charcutiers partent dans deux abattoirs de proximité à →



**Fancom®**  
forward thinking

## RNDOMAT

LE NOURISSEUR POUR LES PETITS PORCELETS

- Constitue une bouillie avec granulés, miette ou farine + 60 gr de GMQ pour les petits porcelets
- Le dosage eau / aliment stimule la consommation
- Sondes d'auge pour la fraîcheur et contre le gaspillage
- 50 à 80 porcelets de 3 Kg jusqu'à 35 Kg
- Facilite l'adaptation à la soupe
- Le lot retrouve une homogénéité

FANCOM EURL / 35500 VITRE / Tel : 02 99 75 30 57 / FANCOM@FANCOM.FR





▲ Entrée de l'abattoir des Crêts à Bourg en Bresse.

→ Bourg-en-Bresse (Tropal ou les Crêts) avec une plus-value de 17 c (avec un poids maximum de 95 kg de carcasse pour les Crêts et 92 kg de carcasse pour Tropal et un TMP minimum de 59). Depuis cinq à six ans, un accord de filière existe entre l'abattoir des Crêts, Soréal et Sirepp (appelé accord tunnel) permettant à l'éleveur de recevoir ou non un complément de prix en fonction du prix de l'aliment et du cadran. Jusqu'au mois d'avril dernier, les adhérents de Sirepp recevaient ainsi un complément de prix de 2 c/kg de carcasse. La conjoncture ayant changé, avec un cadran plus haut et un prix d'aliment bas (215 €/t pour un aliment charcutier aujourd'hui chez Soréal), l'éleveur dorénavant reverse 2 c/kg à l'abattoir, situation encore jamais rencontrée depuis que le système est en place. « Nous avons réussi à passer les périodes de crise et mes bâtiments construits en 2001 sont en fin d'amortissements », conclut Marc Paccaud qui attend de retrouver un repreneur pour pouvoir partir en retraite cette année.

### 20 % À L'EXPORT

Une visite de l'abattoir des Crêts dans la zone industrielle de Bourg-en-Bresse permet de découvrir le savoir-faire d'un groupe d'abattage-découpe (le groupe Carrel Saprime) qui abat 420 000 porcs par an sur trois sites (Les Crêts et Tropal à Bourg en Bresse et Europagro à Valence). « Deux-tiers de nos approvisionnements en porcs proviennent de la région et un tiers d'autres régions françaises », affirme Christophe Bernigaud, directeur de site à l'abattoir des Crêts. Ce dernier abat et découpe 240 000 porcs par an dont 20 % partent à l'export sur trois principales destinations : les Philippines (poitrine), l'Italie (jambons lourds, poitrine) et la Chine via Hong-Kong (pieds, cartilage, os d'échine), l'abattoir des Crêts étant en attente d'agrément pour la Chine. Le savoir-faire de l'entreprise repose sur un travail de découpe sur mesure pour répondre aux attentes très variées des clients. « Nous devons répondre à l'exigence de nos clients par un professionnalisme et un respect des très nombreux cahiers des charges qui caractérisent tant un marché régional très segmenté que la demande à l'international. » L'ancrage territorial de l'abattoir des Crêts, avec une équipe de professionnels spécialisés lui permet de répondre à des demandes locales telles que la filière IGP Morteau de septembre à



▲ Découpe de jambons pour le marché italien.



« **Christophe Bernigaud**, directeur de site à l'abattoir des Crêts : « Nous devons aller chercher le moindre centime en conditionnant les produits pour l'export ».

février, la demande pouvant aussi émaner de salaisonniers d'autres régions comme l'Alsace ou d'autres pays comme l'Italie (lors de notre visite, l'abattoir préparait une commande de 10 t de poitrine et 12 t de jambon pour Reggio Emilia). Le développement de divers produits locaux en partenariat avec Super U est un fait marquant souligné par Christophe Bernigaud lors de notre visite de l'atelier de découpe. Ce dernier compte quatre tapis (respectivement pour le jambon, la poitrine, l'épaule, la longe) avec une préoccupation constante du service et du cousu main (il existe une vingtaine de cahiers des charges différents rien que pour la préparation des jambons). « Sans le service (flotte de véhicules propres afin de respecter la ponctualité des livraisons) et sans l'export, nous sommes morts », résume Christophe Bernigaud dont la préoccupation est de livrer les clients en 24 heures et de valoriser le plus possible les carcasses (les pieds sont envoyés en Chine avec une distinction entre les pieds avant et les pieds arrière, les os d'échine et les cartilages d'épaule sont également valorisés et exportés au Gabon).

L'ancrage territorial fort, associé à un partenariat avec la filière aval et à une segmentation du marché permise par une production de porcs non standard constitue au final des marqueurs singuliers d'une production porcine qui, adossée à un groupe comme Soréal, peut partir sans complexe à la conquête des marchés du proche et grand export. Un exemple inspirant à méditer. ■ Philippe Caldier

# UN NOUVEAU BÂTIMENT D'ENGRAISSEMENT POUR L'ÉLEVAGE CLERMIDY



▲ **Marc Dagoreau, directeur du département porc de Soréal**, devant le nouveau bâtiment du site de Clermidy qui compte 1000 places d'engraissement (4 salles de 200 porcs + 2 salles de 100 porcs).

Plusieurs raisons ont incité Soréal à rénover son élevage de Clermidy: la nécessité de rénover les deux anciens bâtiments d'engraissement de 200 et 360 places (ces derniers ont été détruits en 2016), et la volonté de valoriser les porcelets mâles en provenance de l'élevage Multiporc au sein de la filière IGP Morteau. « *La philosophie de cet investissement était de réduire les coûts de production, notamment les coûts salariaux tout en optimisant le bien-être et les performances techniques de l'élevage* », note Marc Dagoreau qui rappelle que le cahier des charges de la saucisse de Morteau exige un engraissement des porcs au lactosérum, ce dernier devant représenter au moins 15 % de la matière sèche de la ration (16 litres de sérum équivalent 1 kilo de blé). Le sérum, acheté à une laiterie locale 11 €/1000 l, est mélangé dans une machine à soupe à l'aliment à raison de 2,6 l/kg d'aliment (aliment croissance de 25 à 60 kg, puis aliment finition de 60 kg au poids final objectif de 125-128 kg), avec le rationnement suivant: 40 g/kg de poids vif au départ (22-32 kg), puis +28 g/j avec un plateau de rationnement à 2,6 kg à 55 jours. « *Notre objectif est d'atteindre 58 % de TMP avec une plus-value de 15 à 18 c au-delà du Cadran breton, auquel s'ajoute 1,5 c/kg de carcasse payé par l'abattoir des Crêts pour la valorisation des porcs dans la filière Morteau* », explique Marc Dagoreau. Le nouveau bâtiment d'engraissement comprend six salles, dont quatre de 200 porcs et deux de 100 porcs. Les salles sont claires et tout a été pensé pour le confort des animaux: une auge pour deux cases limitant la concurrence entre animaux (33 cm/animal), auge surélevée facilitant le nettoyage et permettant à l'air de circuler, ventilation par extraction sous la fosse, système de ventilation contrôlable à distance. L'élevage Clermidy, qui compte au total 800 places de post-sevrage et 1600 places d'engraissement, tourne avec moins d'un salarié à temps plein (25 h/semaine pour un temps de travail estimé à 18-20 min/porc charcutier, post-sevrage inclus) et, dans la



< **Les premiers porcelets arrivés mi-février à Clermidy** sont nourris trois fois par jour avec une ration à base de sérum.

pratique, le salarié en charge de l'élevage partage son temps entre le site de Clermidy et l'élevage Multiporc.

L'investissement total (environ 471 000 € dont 12 500 € de démolition des anciens bâtiments et 8 000 € de terrassement) sera réparti sur l'ensemble de l'élevage, avec un projet à court terme d'automatisation complète avec l'extension de la machine à soupe pour alimenter les deux autres bâtiments d'engraissement existants de respectivement 350 et 330 places (25 000 € supplémentaires d'investissements). ■ **Philippe Caldier**



**BEISER**  
environnement  
Fournisseur pour l'Agriculture et l'Industrie

**0 825 825 488**

www.beiser.fr

Contactez nos Experts au

**0 825 825 488**

(0,15€ TTC/min)

**NICHE À PORC ISOLÉE EN FIBRE DE VERRE**

> Isolation du toit en mousse polyuréthane de 10 mm d'épaisseur

**UNIQUE EN EUROPE TOIT ISOLÉ**

Innov space 2016

**-20%**

Vidéo sur [www.beiser.fr](http://www.beiser.fr)

**SILLO POLYESTER EN KIT + VIS À GRAIN EN ANGLE**

> Silo de 4 m<sup>3</sup> à 31 m<sup>3</sup>

**-15% SUR LE SILO**

**CAGE DE PESÉE POUR PORC**

**-15%**

> Avec tapis caoutchouc antidérapant  
> Pesée jusqu'à 2500 kg  
> 100% galvanisée

**LIVRAISON ET DÉCHARGEMENT GRATUITS !**

\* Livraison gratuite en France Métropolitaine (hors Corse) à partir de 800 € ht d'achats, sauf pour les demandes de transport express. Offres valables du 12/06/17 au 26/06/17 uniquement pour un paiement comptant. © Beiser - 05/2017. Photos non contractuelles.