



Étude de Cas: La marque Thierry Schweitzer – Élevage de porcs sur paille et Leader en bien-être animal

Avril 2012

Alors que le bien-être animal devient une attente sociétale montante, certains éleveurs s'engagent à respecter un cahier des charges prenant pleinement en compte les conditions de vie des animaux. C'est le cas de Thierry Schweitzer, éleveur alsacien de porcs sur paille qui a aussi donné son nom à une marque de produits charcutiers.

La marque de produits charcutiers Thierry Schweitzer est née en 1999 en Alsace. Rapidement d'autres éleveurs s'engagent avec les frères Thierry et Clément Schweitzer, respectant scrupuleusement le même cahier des charges : élevage sur paille en bâtiments ouverts ou en plein air, liberté de mouvement pour les truies, pas d'intervention douloureuse sur les porcelets... Aujourd'hui, la marque regroupe 6 élevages pour une production totale de 200 porcs par semaine.

A l'heure actuelle, les produits sont distribués principalement en Alsace mais on les trouve aussi en région parisienne avec un référencement chez Monoprix depuis octobre 2011. Les perspectives d'évolution sont nombreuses, à commencer par l'inauguration d'une nouvelle usine de transformation à l'automne 2012 qui va permettre à l'entreprise de tripler sa production, aujourd'hui de 900 tonnes par an.



“Consommer du sens”, c'est le slogan de Thierry Schweitzer

Ces engagements forts de la marque Thierry Schweitzer en faveur du bien-être animal ont été récompensés par CIWF en octobre 2011 avec la remise d'un **Trophée Leadership Bien-être animal en élevage porcin**.

Logement des truies en groupe et sur paille

L'atelier naisseur de Thierry Schweitzer comprend 250 places pour les truies gestantes. Les truies sont élevées sur paille dans des bâtiments ouverts, la lumière et la ventilation y sont donc naturelles. Le taux de renouvellement est de 32% avec une moyenne de 6 lactations par truie.

Les truies ne sont pas maintenues en cases individuelles, à l'exception de la période de saillie, soit au maximum 3 jours. Elles sont élevées en groupe de 30 dans des enclos d'environ 12mx20m, ce qui leur permet d'avoir assez d'espace pour se déplacer à gré. De ce fait, les boiteries ne sont pas un problème. Les surfaces minimales sont de 4m² pour les truies, 3m² pour les cochettes et 10m² pour les verrats. L'alimentation se fait via des DAC (distributeurs automatiques de concentrés), ce qui permet de limiter les comportements agressifs lors des repas.



L'apport de paille est un gage de confort supplémentaire pour les truies. Il s'agit aussi d'une source de fibres et leur permet de fouir à la recherche de nourriture, comportement naturel de l'espèce.

Mise-bas en liberté

En maternité, les truies sont élevées dans des boxes individuels de 11m² où elles peuvent se mouvoir confortablement et interagir avec leurs porcelets. Chaque enclos se constitue d'une aire de couchage paillée pour la mise-bas, ce qui permet notamment la confection d'un nid, instinct naturel chez la truie, d'une aire de déjection de type courette couverte, plus une aire de protection chauffée pour les porcelets.

Lorsque la truie a mis bas, une partie de la paille est enlevée afin d'encourager les porcelets à utiliser la zone de protection chauffée. Cette aire a été conçue afin de limiter les risques d'écrasement des porcelets par leur mère. L'aire de couchage de la truie est également aménagée de façon à limiter les risques d'écrasement lorsque la truie se couche. L'enclos comporte un poteau central qui a pour but de ralentir les mouvements de la truie lorsqu'elle se couche, laissant donc aux porcelets le temps de se dégager.

La mortalité pré-sevrage est d'environ 15% avec environ 25,4 porcelets sevrés par truie par an. Des travaux portant notamment sur la génétique sont en cours afin de réduire la mortalité pré-sevrage.

Pas de coupe des dents systématique

L'épointage systématique des dents est interdit. Une dérogation est accordée en cas de nécessité justifiée, pour au maximum 10% des animaux (truies nerveuses suite aux morsures, porcelets se blessant gravement entre eux). Dans ce cas particulier, l'éleveur lime les dents des porcelets, ce qui implique moins de souffrance que l'épointage et moins de risques d'infection.



Pas de section des queues

La section des queues est interdite dans le cahier des charges. L'éleveur ne reporte aucun problème de caudophagie, ce qui est possible notamment grâce à un environnement enrichi (paille) durant toute la vie des animaux, des groupes stables, une alimentation adaptée, et une surface par animal suffisante.

Pas de castration à vif

La castration chirurgicale se faisait avec anesthésie locale depuis 2005. Depuis début 2011, Thierry Schweitzer a recours à l'immunocastration. Cette méthode s'avère bénéfique en termes de bien-être animal, réduit la pénibilité du travail pour l'éleveur et s'accompagne de résultats économiques plus intéressants pour l'éleveur (*note : une étude de cas spécial immunocastration est prévue prochainement*).



Engraissement sur paille

Les porcelets sont sevrés à 4 semaines minimum. Les porcelets en post-sevrage sont élevés sur paille dans des bâtiments ouverts en groupe de 80 porcelets et bénéficient d'au minimum 0,3m² jusqu'à 15 kg puis de 0,45m² entre 15 et 30kg.



Ils sont ensuite transférés en atelier d'engraissement, où ils sont élevés de la même façon sur paille dans des bâtiments ouverts, en groupe de 15 à 20 porcs avec au minimum 0,8 m² par porc jusqu'à 60 kg et 1,3 m² ensuite. Ces groupes de petite taille sont plus stables, ce qui permet de limiter les agressions.

A propos des Trophées...

Les Trophées Leadership Bien-être animal en élevage porcin 2011 récompensent les éleveurs de porcs et entreprises pour la performance, la transparence et l'innovation dans le domaine du bien-être animal. Ils précèdent les Trophées des Porcs d'Or lancés en 2012 pour lesquels les candidatures sont désormais ouvertes.

CIWF offre expertise et conseils gratuits aux acteurs de la filière agroalimentaire en France et en Europe. Si vous souhaitez en savoir plus sur les Trophées des Porcs d'Or ou échanger sur une évolution de votre cahier des charges, n'hésitez pas à contacter notre équipe :

Contacts : Email : agroalimentaire@ciwf.fr
Téléphone : 01 79 97 70 51
Site internet : www.agrociwf.fr

