

Ferme de Michel Dagorret à Helette

Visite avec Patrick et Benedicte Dagorret.

Porc Kintoa



Nous visitons tout d'abord dans les champs, les parcours des cochons, race Kintoa, Les cochons ont la plupart un anneau dans le nez pour ne pas trop labourer la terre.

Il y a 4 zones dans ce parcours, une par bande de porcs, plus une pour faire un roulement afin de régénérer les parcelles. Les cochons sont élevés à partir de l'âge de trois mois et pour une période de neuf mois. Ils sont donc pesés à l'âge de un an (12 mois) , s'ils font 110 kilos au

minimum, ils partent ensuite en direction de l'abattoir.

Patrick et son frère Michel élèvent 120 porcs par an, répartis en trois bandes de 40.

Ils ont un repas par jour vers 8h du matin, une bande de porc à la fois.

Ces repas sont à base de tourteaux d'oléagineux (soja, colza, tournesol) qui proviennent des résidus du broyage de ces graines. Bien entendu ils sont tracés sans OGM pour le respect du cahier des charges. Il faut 2 kilos d'aliment par jour et par bête.

A l'abattoir, ils louent un laboratoire pour les transformations. Les pâtés, chichons, hure et boudins en pots, c'est la famille qui les fait elle même. Le reste des découpes sont faite par un boucher. Les conditions d'abattage et de transformation se déroulent donc dans une ambiance familiale, comme on dirait, à l'ancienne ! Même si c'est dans un laboratoire pour évidemment respecter les normes actuelles. Cela prend en général une bonne grosse journée.



Pour la vente de porc Kintoa, cela s'organise surtout autour de la filière porc basque, avec 3 principaux clients : Oteiza, la coopérative Belaun (Aldudes) et le charcutier Aubard (Anglet et Bayonne).

Sur 120 porcs, une vingtaine seulement s'en va en vente directe dont font partie les AMAP.

Ce qui représente un peu moins de 17% des ventes.

Hormis l'aliment, à cause de son prix, tout est fait dans les mêmes conditions que l'élevage en bio. Il est compliqué encore pour eux de passer ce nouveau cap.



Les canards



La famille Dagorret élevait jusqu'à 3000 canards mais a changé tout son mode de production il y a un peu plus de deux ans pour se consacrer à la race locale Kriaxera. Depuis ils n'élèvent plus qu'environ 500 canards à la fois, destinés exclusivement à la vente directe.

Le couvoir habituel qui fournit les kriaxera est actuellement interrompu pendant deux mois. Et donc, lorsque nous arrivons sur les lieux, ce sont 500 canetons de race périgourdine qui nous accueillent, pour le plus grand plaisir des enfants.



Les canetons ont 24 heures seulement lorsqu'ils arrivent, conditionnés dans des caissettes qui en contiennent 50.





Quand ils ne sont pas en grande forme physique, les canetons reprennent des forces à l'infirmerie.

Voici les adultes dans le champ, des Kriaxera cette fois.



Il y a parfois des problèmes avec d'autres espèces, les corbeaux luttent pour la conquête de territoires. Un chasseur a du intervenir sur l'exploitation pour les abattre et désormais un épouvantail avec alarme sonore est également installé pour prévenir d'une autre invasion.

Ferme De Yoanna Forton : élevage de chèvres



Pour l'instant Yoanna dispose de 37 chèvres à la traite pour récupérer le lait pour ses fromages. En tout entre chèvre et chevreaux, elle possède à peu près 60 chèvres mais voudrait réussir à augmenter le nombre jusqu'à environ 90 chèvres au total et 60 ou plus en traite pour pouvoir rentabiliser davantage l'exploitation. Ce sont des chèvres de races alpine, certaines cornues, d'autres non.

L'organisation des journées et de la semaine

Les chèvres font 7 repas par jour (foin) avec deux de méteil de maïs et concentré azoté. Elles sortent vers 10h30 à 11h30 le matin, en période hivernale, et plus tôt en été. Mais elles ne sortent pas trop tôt car les parasites des chèvres présents dans l'herbe redescendent quand il n'y a plus de rosée. Elles re-entrent vers 12h30 et vers 15h ressortent s'il fait beau et chaud. Par temps de pluie, au moindre vent ou froid elles préfèrent rester dedans.

Les pâturages sont tournants et il y a 10 parcelles. Yoanna possède aussi des vaches ce qui permet d'éliminer en pâture les parasites des chèvres mais qui ne sont pas nocifs pour les vaches. Par ailleurs les vaches mangent également le foin gaspillé par les chèvres.



La semaine de Yoanna et Clement, son compagnon, s'organise ainsi ; le premier jour on fait la traite et on met le lait à cailler. Ensuite c'est 2 jours en moule puis salage. Enfin on attend environ 2 jours la formation des champignons (geotrichum) avant de commencer l'affinage qui dure deux semaines en salle d'affinage.



Pour 10 seaux de lait, on récupère environ la moitié en petit lait ; celui - ci est utilisé en petite partie mélangé à la présure. Le reste est donné en complément de nourriture aux cochons, eux aussi utilisés comme les vaches pour recycler les déchets de façon autonome et intelligente.



Voilà, c'est la fin de ce compte rendu, illustré en photos, des premières fermes visitées. J'espère qu'il vous donnera envie de faire avec nous les prochaines visites et qu'il vous en aura appris un peu plus sur vos producteurs.