

## **La filière Porc d'Arterris recherche l'excellence et s'engage toujours plus en faveur du bien-être animal**

La filière Porc du groupe coopératif Arterris s'est fortement développée au cours des dernières années, notamment grâce aux débouchés offerts en Occitanie par la marque Pyrénéus développée par le groupe. Ainsi, Arterris produit aujourd'hui 35 000 porcs par an contre 15 000 en 2013, tous sous signe officiel de qualité. La coopérative met un point d'honneur à valoriser le circuit de proximité pour garantir la qualité et la traçabilité de la viande. Pour cela, les usines nutrition animale d'Arterris proposent aux éleveurs de porcs Pyrénéus des aliments composés de triticales et céréales 100% françaises. Pour aller plus loin, la coopérative a fait évoluer son cahier des charges Excellence en alliant élevage sur paille et innovations technologiques, tout ceci dans une démarche d'amélioration du bien-être animal et de la rentabilité des productions de ses adhérents.

### **De nouveaux débouchés et une montée en gamme pour Pyrénéus**

Lancée en 2016 par Arterris, la marque Pyrénéus met à l'honneur les produits du terroir des Pyrénées Occidentales à partir des matières premières qualitatives du territoire occitan. Afin de respecter le cahier des charges de la marque, les porcs doivent être nés, élevés et abattus en Occitanie. Leur nourriture doit être composée à 60% de céréales d'origine française, dont 15% de triticales, une céréale rustique née du croisement entre le seigle et le blé et cultivée sur le territoire d'Arterris.

Initialement destinée au circuit traditionnel (bouchers/charcutiers/traiteurs), la marque Pyrénéus a rapidement intéressé la GMS qui a souhaité avoir une marque dédiée. Pyrénéus s'est alors déclinée en Pyrénéus Sélection (pour les rayons à la coupe des GMS) et Pyrénéus Origine (pour le libre-service). Soucieuse du bien-être animal, Pyrénéus s'est également déclinée dans une version plus haut de gamme à destination des bouchers. Les porcs commercialisés sous cette marque sont engraisés à 100% sur paille à partir de 70 jours de vie. Par ailleurs, la génétique mâle (Label 48) a été soigneusement sélectionnée afin d'obtenir une viande persillée, plus qualitative et goûteuse.

### **Témoignage de Yoann Bonnefous, dont l'élevage combine bien-être animal et technologie de pointe**

Lors de son installation en 2018 dans le Nord du Tarn, Yoann Bonnefous a débuté sa production avec un cheptel de 128 Truies naisseurs et engraisseurs dont les porcs étaient élevés sur caillebotis dans des box de 14 animaux (soit 0,7 m<sup>2</sup>/bête). Aujourd'hui l'éleveur augmente son cheptel à 250 Truies naisseur engraisseur en conduite 4 bandes, pour un total d'environ 6 800 porcs charcutiers vendus par an. L'éleveur prévoit la sortie de 5 400 porcs par an pour la filière Excellence (12 bandes de 450 porcelets par an). Sur une surface de 1 350 m<sup>2</sup>, les porcelets disposent d'une très belle étendue paillée. La première bande sera commercialisée dès décembre 2020. La génétique des porcs produits par Yoann Bonnefous est dorénavant issue de 2 souches : la femelle Youna sélectionnée pour ses qualités maternelles et le verrat Label 48 (croisement d'un Piétrain et d'un Duroc) qui apporteront à la fois du muscle et un gras intramusculaire qui donne une viande persillée.

Yoann Bonnefous a repris une exploitation hors cadre familial et exerçait son métier de technico-commercial génétique Axiom avant d'adhérer à Arterris. Il explique : « *En rejoignant Arterris je profite d'un suivi technique et de conseils tout en conservant une part de liberté sur la manière de mener mon élevage. Ce qui me plaît dans la production porcine, c'est la façon dont elle est organisée. En fonction des mises en place, on sait à l'avance, chaque semaine, le travail qui nous attend. Contrairement aux productions végétales, les productions porcines ne sont pas dépendantes des aléas climatiques.* ».

Le travail de Yoann Bonnefous a été allégé par l'installation de deux innovations technologiques. D'une part, un trieur de technologie allemande a été mise en place sur l'exploitation, pour lui permettre de trier automatiquement les animaux lors de leurs sorties du bâtiment et d'analyser les besoins nutritionnels spécifiques de chaque animal afin de les rationner le cas échéant.

Grâce à une caméra infrarouge qui scanne le porc avant d'aller manger, il est possible de détecter son poids et la quantité de gras et de muscle qu'il contient. Cette technologie permet de visualiser la carcasse du porc en 3D et d'adapter sa formule d'aliment. Ainsi, un mâle « tête de lot » (à fort potentiel de croissance) se verra manger un aliment plus riche en protéine et moins riche en énergie pour compenser l'excès de gras, et une femelle qui se rationne naturellement se verra obtenir un aliment plus énergétique et moins protéiné dans le but d'obtenir un équilibre gras-viande parfait. Outre l'avantage de permettre à l'éleveur de réaliser des économies en donnant la bonne quantité de céréales à chaque animal, cette technologie permet également d'évaluer le bon moment pour l'envoyer à l'abattage.



Autre innovation qui sera quant à elle opérationnelle d'ici 1 mois, le paillage, totalement automatisé du bâtiment d'élevage. La pailleuse distribue, à l'aide d'un bras télescopique équipé d'une caméra, la litière sur les zones le nécessitant uniquement, évitant ainsi de devoir effectuer ces tâches à la main et de gaspiller de la paille. Cette paille sera dépoussiérée et broyée très fin.

**La filière affiche une réelle volonté de trouver des solutions visant à l'optimisation du bien-être animal. Elle s'emploie à répondre également à la forte demande des consommateurs en produits de qualité issus de circuits courts. Ainsi, la filière d'Arterris s'inscrit dans une démarche d'évolution de la production tout en améliorant la rentabilité des exploitations de ses adhérents par l'installation d'innovations technologiques.**

#### **A Propos d'Arterris**

Arterris est un Groupe Coopératif agricole dont le territoire s'étend sur la région Occitanie et la Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il fédère plus de 25000 agriculteurs aux savoir-faire multiples, issus de régions et de cultures différentes. Représentant une ferme de plus de 350 000 hectares, le Groupe organisé autour de trois pôles (agricole, agro-alimentaire et distribution grand public) réalise un CA consolidé de 998M€ et s'appuie au quotidien sur une équipe de plus de 2 200 salariés.

Retrouvez toutes les actualités du groupe sur [www.arterris.fr](http://www.arterris.fr) et sur la radio Arterris [www.radio.arterris.fr](http://www.radio.arterris.fr)

Suivez également les actualités des marques du groupe Arterris sur les réseaux sociaux [@DeVousaNousOfficiel](https://www.facebook.com/DeVousaNousOfficiel) et [@Larroquefabricationartisanale](https://www.instagram.com/Larroquefabricationartisanale)

#### Contacts Presse Arterris

OXYGEN – Charline Kohler / Aurélie Vérin - Tel : +33 (0)5 32 11 07 32 - [charlinek@oxygen-rp.com](mailto:charlinek@oxygen-rp.com) - [@CharlineKohler](https://www.instagram.com/CharlineKohler)