

Visite du GAEC de PERUSEL

Samedi 4 avril 2015 - St-Genest-Malifaux

Le GAEC de PERUSEL se situe au pied du château de Perusel, à St-Genest-Malifaux (1000 m alt., 17 km de St-Etienne).

Nous étions 4 habitués de l'Amap Chapelon à prendre la route cet après-midi là : Alain nous a guidés vers St-Genest-Malifaux, par un chemin mystérieux et bucolique qui nous a évité la route du Grand Bois. Après avoir traversé une belle couche de brouillard pluvieux nous sommes arrivés à Perusel au moment d'une éclaircie fort bienvenue. Le temps s'est gâté par la suite comme on peut le voir sur les photos... !

Nous avons rencontré Alexandre Teyssier et Emilie Peyrache, producteurs de viande de porc biologique, qui nous ont présenté leur exploitation.

Le GAEC de Perusel est un élevage de porcs biologique :

- les porcs y sont élevés en plein air
- nourris en aliments bio en partie produits sur la ferme
- l'exploitation est à taille humaine (60 porcs)
- l'élevage est certifié ECOCERT

Par ailleurs, le père d'Alexandre est éleveur de vaches et on peut admirer un troupeau de 20 laitières montbéliardes et de vaches allaitantes Aubrac, ce qui n'est pas très courant dans ce coin du pays. Le GAEC produit donc aussi de la viande de boeuf pour circuits courts.

Alexandre Teyssier s'est installé éleveur de porcs en 2012. Il est boucher de formation et a travaillé auparavant dans la boucherie de grande distribution et dans la boucherie artisanale : il connaît bien les deux aspects du métier et a finalement choisi de produire artisanalement de la viande de qualité, à partir d'un élevage de porcs respectueux du bien-être animal et de l'environnement.

Emilie Peyrache est à mi-temps sur l'exploitation, elle passera à temps plein l'an prochain. Elle s'occupe essentiellement du conditionnement et de la vente.

Toute la production du GAEC de Perusel est vendue en Amap (Villars, Monistrol, St-Priest, Lyon, etc.). Un petit magasin sera bientôt aménagé dans la ferme pour la vente direct auprès des particuliers (une demi-journée par semaine).

Conditions d'élevage, alimentation, abattage.

Les porcs arrivent sur l'exploitation à l'âge de 1 mois, ils sont élevés (engraissement) pendant 7 à 9 mois (les animaux élevés en plein air grossissent moins vite que ceux élevés en cage/sur caillebotis car ils sont actifs et se dépensent. En élevage intensif les animaux sont engraisés 5 mois maximum).

4 races sont élevées :

- Duroc : rose
- Pietrains : bruns tachetés de noir
- Gascon : entièrement noir
- Largewhite : blancs

Les animaux sont élevés dans des bâtiments ouverts, sur un lit de paille. Ils peuvent librement sortir dans un parc planté de grands arbres, qu'ils labourent méthodiquement et avec entrain.

Les cochons aiment la boue et la paille, ils ont besoin des minéraux qu'ils trouvent dans la terre en la fouissant avec leur groin et ils ont besoin de l'humidité qu'ils trouvent dans la boue car ils craignent la chaleur et le soleil (un porc peut attrapper un coup de soleil). Labourer leur terrain est leur activité favorite : les cochons élevés en plein air ne se battent pas, ils jouent, contrairement aux cochons d'élevage intensif, car leurs activités naturelles sont préservées. Par conséquent, l'éleveur n'est pas obligé de leur couper la queue et de leur limer les dents.

Le fait qu'ils soient 60 bêtes en plein air plutôt que 600 en cages permet d'éviter les troubles du comportement mais aussi les blessures et la propagation des maladies. Donc l'administration massive d'antibiotiques que nous retrouvons ensuite dans nos assiettes.

Les animaux sont nourris d'aliments biologiques (tritical, pois, vesse) et... spaghettis bio de réforme ! Une partie des aliments est produite sur la ferme (40 hectares), l'autre est achetée (maïs bio de la plaine, etc.). Les terres sont enrichies du fumier des cochons (les cochons élevés sur la paille produisent un fumier beaucoup moins chargé en azotes et nitrates que le lisier des élevages industriels).

Les animaux sont abattus à Charlieu en attendant que l'abattoir d'Andrézieux soit ouvert.

Transformation

Etant boucher de formation, la transformation de la viande de porc en jambons, saucisses et pâtés, n'a pas de secrets pour Alexandre.

Nous avons visité le "labo" agréé, deux salles de transformation installées sur la ferme : une salle de boucherie (salle froide) où il prépare les différents morceaux de viande, une salle de transformation (salle chaude) où il transforme une partie de la viande en charcuterie. Les locaux sont quasi neufs, bien entretenus et bien équipés.

Conditionnement : caissettes cartons, sachets plastique, prêt à congeler.

Distribution

Les produits distribués en amap sont 20 % moins chers que ceux distribués en magasin de producteur car il n'y a pas de charges (loyer, énergie, salaires, etc.), à part le prix du carburant pour rejoindre le lieu de distribution.

Caissette de porc 2,5 kg (11,60 €/kg)

- 1kg de saucisses fraîches ou chipolatas
- 0,750 kg de côtes de porc
- 0,400 kg d'escalope de jambon
- 0,350 kg de lardons ou tranches de poitrine

Caissette de porc 4 kg (11,50 €/kg)

- 1,2 kg de saucisses fraîches ou chipolatas
- 0,800 kg de rôti de porc
- 0,750 kg de côtes de porc
- 0,250 kg d'escalope de jambon
- 0,250 kg de lardons ou tranches de poitrine

- 0,400 kg de jambonnette
- 0,380 kg de terrine de foie

Charcuterie, produits transformés

Pâté en croûte, terrines, saucissons, caillettes, tomates farcies, fromage de tête, pieds de porc, etc.
Nous avons goûté le saucisson sec : un régal !

Partenariat avec l'Amap* Chapelon

Nous vous proposerons bientôt un "colis à l'essai", comme nous l'avons fait pour la viande de boeuf de David Barroux, avec possibilité de signer un contrat de 6 mois avec livraison tous les deux mois si nous sommes suffisamment nombreux à commander (minimum 10 colis par livraison afin d'amortir le prix du trajet).

**Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne*

Quelques photos de la visite

Tous les adhérents de l'Amap Chapelon sont les bienvenus aux visites de ferme que nous organisons : ces visites nous permettent de comprendre comment est produite notre alimentation, c'est à dire quelles sont les conditions de travail des agriculteurs, quelles sont les conditions de vie/d'élevage des animaux, quelle est la qualité de ce que nous avons dans nos assiettes.

Après nous pouvons choisir en connaissance de cause quel type d'alimentation et de société nous souhaitons soutenir pour nous et nos enfants.



Les porcs dans leur habitat



Les porcs dans le parc



Alain, Emilie Peyrache, Alexandre Teyssier, Lucile, Christian et Roger prend la photo



Elevage de vaches du père d'Alexandre : les Montbeliardes ci-dessus, les Aubrac ci-dessous

