

Porcs d'alpage

Des porcs sur les alpages suisses

La saison d'alpage 2019 vient de commencer et avec elle la saison d'estivage des vaches, des génisses et des porcs sur les alpages suisses. Dans les alpages gardant des vaches laitières, les porcs consomment le petit-lait et concourent ainsi efficacement à la mise en valeur des sous-produits.

Selon le type de production et de valorisation, la transformation du lait génère des sous-produits, voire des déchets. Dans les alpages, il s'agit de mettre en valeur et d'éliminer ces produits de la façon la plus rentable qui soit, en respectant la loi sur la protection de l'environnement. Dans cette optique, garder des porcs en vue de valoriser le petit-lait se justifie parfaitement d'un point de vue écologique. Le label Porc d'alpage a été lancé par Linus Silvestri SA. Les producteurs qui participent à ce projet doivent respecter des directives très strictes (voir encadré).

Conseil

Exigences requises pour la garde des porcs d'alpage

- Respect des directives SST et SRPA
- Aire de promenade sur sol naturel avec 40m² par porc
- Les porcelets d'engraissement sont issus de porcheries Coop Naturafarm (CNF) ou IP-Suisse
- Durée d'estivage de 60 jours minimum
- Effectif limité à un porc par vache estivée (au maximum)
- Tenue d'un journal de porcherie
- Contrôles non annoncés par la Protection suisse des animaux (PSA)

Déménagement à l'alpage

Plus de 50 alpages situés en Suisse orientale et en Suisse centrale ainsi que dans le canton de Berne élèvent des porcs d'alpage. Pour pouvoir être abattus pendant la saison d'estivage, les porcs sont pré-engraissés jusqu'à un poids de 50-60 kg. Selon l'altitude et l'enneigement, les porcs arrivent entre la mi-mai et la mi-juin à l'alpage, en vue d'y être engraisés. A l'alpage, les porcs sortent quotidiennement au pâturage. Le terrain naturel permet aux animaux de disposer de beaucoup d'espace pour se vautrer dans la boue et gambader. Par ailleurs, les porcs peuvent se livrer pleinement à leur instinct, en se roulant dans la boue et en fouillant le sol pour y trouver des racines, des vers et d'autres insectes.

Excellente mise en valeur du petit-lait

Dans les alpages de vaches laitières, en valorisant le petit-lait, les porcs sont un complément idéal à la pro-

duction laitière. Avec 100l de lait, on peut produire 10 kg de fromage d'alpage et 90l de petit-lait. Ce produit de niche contient beaucoup d'eau, d'énergie facilement disponible sous forme de lactose, de protéines hautement digestibles et de minéraux, en particulier de la potasse, du calcium et du phosphore. De plus, le petit-lait, qui est pauvre en graisse, présente des teneurs élevées en sodium et contient de nombreuses vitamines. La distribution de petit-lait permet de fournir des nutriments de valeur aux porcs. La ration est enrichie avec un aliment complémentaire sous forme de mélange de céréales.

Les derniers mètres qui mènent à l'alpage sont parcourus à pied.

Photo: Anicom

Une viande aromatique

Anicom fait office d'intermédiaire et commercialise des goretts d'engraissement adaptés à ce mode de production. Elle transporte les porcelets de l'exploitation de base à l'entreprise de pré-engraissement, puis à l'alpage, d'où elle les amène à l'abattoir. La viande de porc d'alpage se retrouve en automne sur les étalages de Coop et Migros ainsi que dans certaines boucheries. En raison de la ration fourragère particulière et de la grande liberté de mouvement dont les porcs disposent, leur viande est réputée avoir un goût très intense et être particulièrement tendre. ■



Stefan Gugler

Auteur

Stefan Gugler,
commerce Anicom SA,
3052 Zollikofen

