

# Des porcs de plein air en complément des gasconnes

Pour élargir sa gamme, valorisée en circuit court, Daniel Palop s'est lancé dans l'élevage de porcs. Avec une viande de qualité, il a séduit une clientèle.

Cet hiver, les 60 gasconnes de Daniel Palop vont vèler en stabulation. « Ce sera plus confortable pour elles comme pour moi », note le jeune éleveur, qui vient d'investir en 2018 dans un bâtiment, après avoir conduit ses vaches en plein air durant quinze ans. Après un BTS Productions animales, il s'est installé en 2002 à Véraza, le village où il a grandi dans l'Aude. Tout était à construire. « Il n'y avait plus d'agriculteurs depuis trente ans. J'ai pris des terres en fermage, que j'ai dû débroussailler avant de ressemer des prairies », raconte Daniel.

## TROUVER LA BONNE ESTIVE

Il a opté pour la gasconne, une race rustique bien adaptée à ce terroir de montagne sèche. « J'ai acheté 18 vaches et un taureau pour démarrer, puis j'ai agrandi progressivement le troupeau au fur et à mesure que je récupérais des surfaces. » Le plus long a été de trouver une bonne estive. « L'été, il n'y a plus d'herbe sur les parcours autour du village, qui est seulement à 600 m d'altitude », déplore-t-il. En 2012, il a fini par rentrer dans un groupement pastoral des Pyrénées-Orientales, le département voisin. « Là-haut, à 1 600 m d'altitude, il y a de l'herbe, les bêtes redescendent en bon



**Restauration.** Les produits de la boutique sont cuisinés dans un food truck géré par Amandine Pradère, la compagne de Daniel Palop.

PHOTOS : F. EHRHARD

état. J'y fais aussi du foin en entraide avec un autre éleveur, ce qui me permet d'être autonome en fourrages. » Le jeune éleveur a commencé par vendre des brouillards, puis de la viande en caissettes afin d'améliorer la valeur ajoutée. En 2012, il s'est associé avec trois autres personnes au sein de la société Plein champs pour relancer une boutique adossée à un atelier de découpe à Couiza. « Dans ce maga-

sin, nous mettons la viande de gasconne en avant, et nous proposons aussi des fruits et légumes, des pâtes, du riz, des fromages, des miels et des vins locaux », détaille Daniel. Ainsi, les clients peuvent y faire une bonne partie de leurs courses. « Nous offrons des viandes de qualité à un prix intermédiaire entre ceux du boucher et ceux du supermarché. Cela fonctionne bien », relève Amandine Pradère, sa compagne, d'abord salariée puis associée de Plein champs.

Pour compléter l'offre en viandes, Daniel a démarré en 2015 un élevage de porcs. « Le porc standard que nous achetions à des grossistes ne satisfaisait pas les clients de la boutique. Un ami m'a proposé trois truies, j'ai accepté et je me suis lancé ! » Aujourd'hui, il élève huit truies et engraisse une centaine de porcs par an. Les animaux, conduits en plein air dans un parc de quatre hectares équipé de cabanes, sont nourris avec l'orge de l'exploitation complétée par



## L'EXPLOITATION

### À Véraza, dans l'Aude

- ➔ Surface : 150 ha
- ➔ Assolement : 20 ha de prés de fauche, 10 ha de luzerne, 5 ha d'orge, 115 ha de parcours.
- ➔ Cheptel bovin : 60 vaches gasconnes avec des poids moyens de 250 kg vif à six mois pour les brouillards, de 130 à 160 kg de carcasse pour les veaux, 400 kg de carcasse pour les vaches finies.
- ➔ Porc en plein air : 8 truies et 120 porcs engraisés par an. Poids : 10 kg de carcasse à six mois.



un correcteur azoté. Abattus à l'âge de six mois, ces porcs donnent des carcasses de 100 kg, bien adaptées à la vente de viande fraîche. « La qualité est excellente, les clients en redemandent », constate-t-il.

## INVENDUS CUISINÉS

Pour cuisiner les invendus de la boutique, les associés se sont lancés en 2017 dans la restauration avec l'idée de vendre des hamburgers dans un food truck. « Nous avons finalement trouvé un bus, dans lequel nous avons aménagé une cuisine », relate le jeune

**Diversification.** Depuis 2015, les porcs sont engraisés en plein air et valorisés dans la boutique Plein champs, qui met en avant les viandes locales.

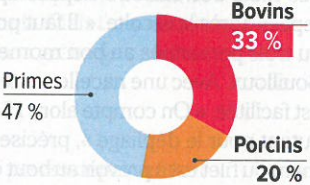
éleveur. Ce bus stationne le plus souvent à côté de la boutique. Des tables installées à l'extérieur sous un auvent accueillent les clients durant la bonne saison. « L'hiver, nous préparons des plats à emporter », précise-t-il. Les clients apprécient de trouver les produits de la boutique déjà cuisinés et prêts à déguster. « Quand ils nous disent qu'ils se sont régalés avec nos viandes, c'est une satisfaction ! » Avec ces débouchés, Daniel a pu arrêter la vente directe aux particuliers, qui prenait beaucoup de temps. Aujourd'hui, il vend à Plein champs une trentaine de veaux à 5,60 €/kg de carcasse, et huit à dix vaches de boucherie à 4,30 €/kg. Les porcs, valorisés à 3,80 €/kg, ont bien arrondi son chiffre d'affaires. En 2019, celui-ci devrait encore progresser grâce à l'augmentation des ventes pour la boutique et la restauration. « Je vais pouvoir me faire aider de temps en temps sur l'exploitation, au travers d'un groupement d'employeurs. J'en profiterai pour améliorer mon organisation du travail. »

Frédérique Ehrhard

## LES RÉSULTATS

► **Produit brut 2017 :** 89 000 €

► **Répartition des ventes :**



► **Prix de vente :**  
Veaux : 5,60 €/kg  
Vaches de boucherie : 4,30 €/kg  
Porcs : 3,80 €/kg

► **Total des charges :** 43 900 €

► **Évolution du chiffre d'affaires :**



**Race.** Daniel Palop a opté pour la gasconne. Après avoir conduit son troupeau en plein air durant quinze ans, il a investi en 2018 dans une stabulation.