

EARL du Cygne
La vieille Lyre – 27330
Odile et Philippe Dorchies

Depuis 2004 nous sommes agriculteurs et éleveurs de volailles « Bio ». C'est en 2010 que nous nous lançons dans l'élevage de porcs biologiques. Cette année nous allons devenir "Naisseurs"! Une maternité est en cours d'aménagement, les premières truies arriveront en septembre et les premières mises bas vers le 10 octobre.

Pour nous aider à la mise en place de la maternité, son suivi et une aide aux différents travaux, nous embauchons Benoit l'un de nos fils. La Bio c'est aussi partager le travail : nous ne pourrions pas développer l'activité sur la ferme tous les deux. En espérant que ce partage d'activité n'aura pas à être remis remis en cause pour des questions financières dans quelques temps...
Mais on croit en l'avenir de la BIO!

Pour le moment nous achetons les porcelets à 7 semaines (à l'âge du sevrage) chez un éleveur naisseur biologique : le Gaec Gosselin à Tissy sur Vire. Arrivés chez nous, les 3 premières semaines d'élevage sont une période délicate, les animaux mangent un aliment de démarrage acheté à l'Union Française d'Aliment Biologique. Ensuite ils sont élevés avec 85 % des productions de la ferme : céréales 60 %, triticale et orge protéagineux 35 %, pois féveroles soja et minéraux 5 % et ce pendant un minimum de 190 jours.

Notre élevage se compose de 100 cochons de 3 âges différents et de 34 cochons en post sevrage. Toutes les 6 semaines, une nouvelle bande de 34 porcelets arrive à la ferme, provenant de l'éleveur naisseur.

Nos animaux vivent en groupe de 17 dans un enclos paillé avec une partie couverte et une partie en plein air. Chaque porc dispose d'un espace minimum de 2,30m². Ils sont nourris 2 fois par jour et ont de l'eau en permanence. La paille est régulièrement changée. Le fumier sert d'engrais dans les champs.

Quand ils pèsent 120 kg... ils partent vers notre groupement de producteurs (Normandie Viande Bio) ou vers nos clients. Ils sont dans ce cas abattus à la Socopa au Neubourg puis transformés et mis sous vide par Monsieur Chéron à Carsix avant d'être livrés par nos soins

Nous faisons 12 caissettes par porc qui varient suivant le poids de l'animal (entre 4.5 et 6 kg). Dans chaque caissette on trouve sous vide:
(**colis d'hiver**): 1 rôti, 6 côtes, de la poitrine, des saucisses, un morceau de rouelle, quelques tranches de foie....)
(**colis d'été**) SPECIAL BARBECUE, 1 rôti, 6 côtes, de la poitrine tranchée, des saucisses, des escalopes, quelques tranches de foie....
Attention il y a aussi la tête et les pieds dans le cochon pour les amateurs. Ils ne sont pas dans les colis mais ont aussi besoin de preneurs.

Voilà à redécouvrir une bonne saveur de viande de porcs élevés sur paille avec accès en plein air.