

RÉSULTATS TECHNICO-ÉCONOMIQUES 2011 DU RÉSEAU DE RÉFÉRENCES PORCIN DE MARTINIQUE

Programme POSEI France

Les résultats technico-économiques 2011 du Réseau de Références sont en légère progression par rapport à l'année précédente. Le nombre de sevrés par truie productive par an a augmenté grâce à la diminution de l'intervalle sevrage-vente, conséquence d'une meilleure gestion de la reproduction. Cependant, la prolificité stagne à un faible niveau du fait d'un nombre de nés vivants peu élevé et d'un taux de pertes en maternité important. Le nombre de porcs produits par truie est en baisse en raison de l'augmentation du taux de pertes sevrage-vente.



Malgré tout, la baisse des indices de consommation permet de réduire le coût alimentaire, ce qui, combiné à la hausse du prix de vente du kilo de carcasse, permet d'améliorer la marge sur coût alimentaire et renouvellement. Celle-ci s'établit en 2011 à 934 €. La progression des résultats passera donc par une meilleure gestion des pertes et une amélioration de la prolificité.

TABLEAU DE BORD 2011 DE LA PRODUCTION PORCINE EN MARTINIQUE

> **Tableau 1 : Indicateurs 2011 de la filière porcine de Martinique**

Sources: AMIV, SISEP DAAF, 2012

Cheptel présent au sein des groupements	2010	2011
Nombre de truies présentes détenues au 1 ^{er} janvier	1 053	1 034
Nombre d'éleveurs adhérents	52	52
Nombre moyen de truies par éleveur ayant commercialisé	20	20
Production de viande de porc	2010	2011
Tonnage des abattoirs de Martinique	1 180 t	1 060 t
% de tonnage abattu par les groupements	84%	84%
Nombre de têtes abattues en Martinique	14 665	13 495
Poids moyen carcasse des porcs abattus	80,0kg	78,4 kg
Taux de couverture par la production locale contrôlée	27%	25%
Taux de couverture locale en viande fraîche contrôlée	92%	93%

Le cheptel de truies ainsi que le nombre de têtes abattues est en baisse par rapport à 2010. Le poids des carcasses, pour la campagne 2011, a également baissé et s'élève à 78,4 kg.

La consommation de viande porcine s'élève à 4 200 tonnes en 2011, soit une baisse de 2 % par rapport à 2010, avec un niveau d'importation qui stagne. La production locale a perdu des parts de marché pour s'établir à un quart de la consommation totale. Par contre, le taux de couverture en viande fraîche est stable à près de 93%, l'importation de produits frais a diminué de 12 %.



Martinique



RÉSULTATS 2011 ISSUS DES FERMES DU RÉSEAU

Résultats de reproduction et de productivité

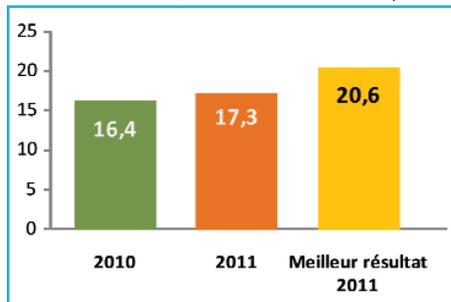
> **Tableau 2 : Résultats GTTT des fermes du Réseau**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique

Résultats	2010	2011	Meilleur résultat 2011
Part des truies du département en OP (%)	24%	24%	
Nombre de truies présentes	41,8	41,5	
Nombre de porcelets sevrés / truie productive / an	16,4	17,3	20,6
Nombre de porcelets nés vivants / portée	10,6	10,6	11,6
Nombre de mort-nés par portée	1,5	1,8	1,2
Nombre de porcelets sevrés par portée	8,0	8,0	9,1
% pertes par rapport aux nés vivants	24,9	24,8	20,2
Intervalle entre Sevrage et Saillie Fécondante (jours)	33,6	22,6	14,7
Taux de fécondation en saillie 1 ^{ère} (%)	65%	64%	88%
Taux de renouvellement annuel (%)	49,1	60	

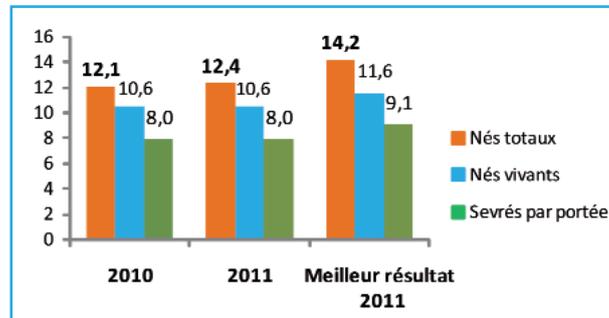
> **Graphique 1 : Nombre de sevrés par truie productive par an**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



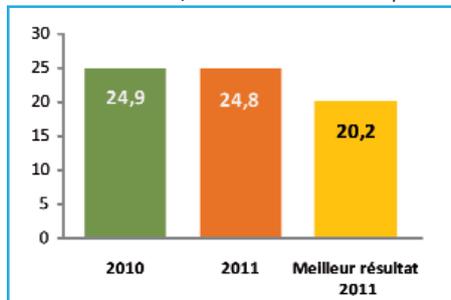
> **Graphique 2 : Nés totaux, nés vivants et sevrés par portée**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



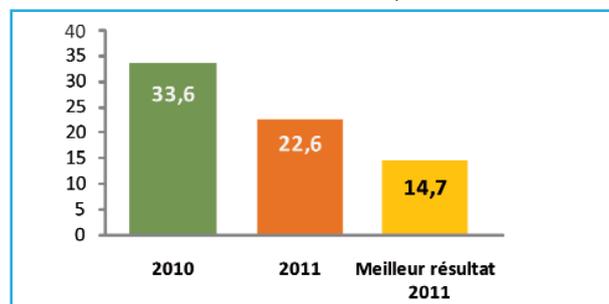
> **Graphique 3 : Taux de mortalité sur nés vivants**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



> **Graphique 4 : Intervalle Sevrage-Saillie Fécondante (ISSF)**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



Le nombre de porcelets sevrés par truie productive par an a augmenté par rapport à 2010 (graphique 1) du fait de la baisse de l'intervalle sevrage-saillie fécondante (graphique 4).

Le nombre de porcelets sevrés par portée n'a pas évolué car le nombre de nés vivants et le taux de pertes sur nés vivants ont stagné (graphiques 2 et 3).



Comment augmenter le nombre de sevrés par portée ?

Il existe deux leviers pour augmenter le nombre de sevrés par portée, augmenter le nombre de nés vivants et réduire le nombre de mort-nés :

- Augmenter le nombre de nés vivants

La **conduite alimentaire des truies** est primordiale.

L'alimentation **en lactation** influence les performances de reproduction après le sevrage. Si la truie présente des carences protéiques et lipidiques au moment du sevrage, elle va mobiliser d'autant plus ses réserves ce qui va diminuer la qualité des chaleurs à venir et réduire le taux d'ovulation (donc de porcelets potentiels). La survie embryonnaire est également menacée. L'aliment pour les truies allaitantes doit donc être suffisamment riche, et distribué à volonté.

Un apport de **vitamines, d'oligoéléments et d'acides aminés** la dernière semaine de lactation permet de contribuer à la reconstitution des réserves des truies et augmente les chances de réussite à la saillie suivante.

L'alimentation des truies **en gestation** (Graphique 5).

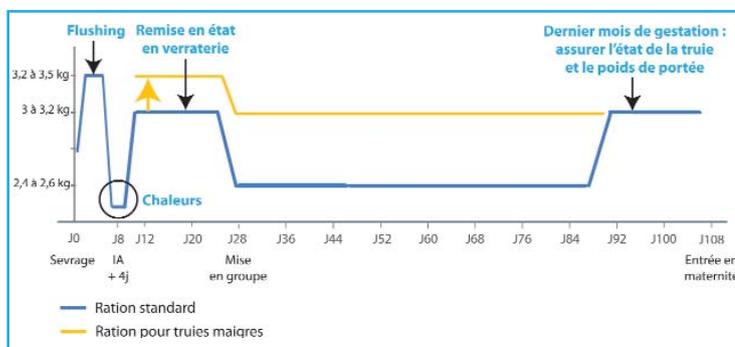
La **détection des chaleurs** et le **moment de la saillie** influent fortement la prolificité. La détection des chaleurs doit se faire par l'avant, à l'aide d'un verrat, et par l'arrière de la truie, matin et soir. Le verrat n'est pas visible avant la période de détection des chaleurs et ne reste jamais longtemps en contact avec les truies.

Lorsqu'une chaleur est détectée, la première saillie est réalisée 12 heures plus tard, suivie d'une seconde à un intervalle d'environ 18 heures.

La **qualité de la semence** des verrats influence le nombre de nés vivants. D'une part, le verrat ne doit pas être trop sollicité (3-4 saillies par semaine). D'autre part, sa semence doit être analysée régulièrement afin de s'assurer de sa qualité (prélèvement et envoi à un laboratoire pour contrôle).

> **Graphique 5 : Plan d'alimentation des truies en gestation**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



- Réduire le nombre de mort-nés :

Le nombre moyen de mort-nés par portée dans les élevages du Réseau de références en 2011 représente 12% des nés totaux soit 1,4 mort-nés/portée. Le meilleur résultat Antilles s'élève à 0,6 mort-nés par portée. Il existe donc des marges de progression.

Il faut tout d'abord s'assurer qu'il s'agisse bien du nombre de mort-nés effectif. En effet, lorsque les mise bas ont eu lieu en dehors de la surveillance de l'éleveur, il arrive que des porcelets nés vivants soient trouvés morts et comptés comme mort-nés alors qu'ils sont morts pendant ou après la mise bas.

Il faut savoir distinguer les morts avant, pendant et après la mise bas car selon le moment où celle-ci est survenue, les causes peuvent être différentes.

> **Tableau 3 : Eléments de la conduite d'élevage en cause selon le moment de la mort des porcelets**

Moment de la mort	Conduite d'élevage
Avant la mise-bas	Stress, traumatismes, mauvaise induction de la mise-bas, rationnement excessif, ...
Pendant la mise-bas	Mise-bas difficile, mauvaise utilisation de l'ocytocine, médicaments, stress, ...
Après la mise-bas	Manque de confort (propreté de la case, température, présence d'un nid), écrasement, allaitement impossible (nombre de mamelles insuffisant, hypogalaxie, oedèmes ou mammite chez la truie, cordon ombilical coincé dans les caillebotis)...

Observation des porcelets et détermination du moment de la mort :

Les porcelets morts avant la mise bas se présentent entourés d'enveloppes fœtales. Parfois la décomposition a déjà commencé (les tissus sont friables).

Les morts pendant la mise bas sont plus propres et ont, pour la plupart d'entre eux, le cordon ombilical coupé.

Les morts après mise bas sont libérés du placenta, les onglons sont nets et non couverts d'une membrane, les poumons ont déjà respiré et on trouve parfois du colostrum dans l'estomac.

Causes possibles selon le moment de la mort :

Lorsque les causes ne sont pas infectieuses (SDRP, LEPTOSPIROSE, AUJESKY qui peuvent provoquer la mortalité avant, pendant et après la mise bas), c'est la conduite d'élevage qui est à l'origine de la mort des porcelets (tableau 3).



Résultats technico-économiques 2011

> Tableau 4 : Résultats GTE des fermes du Réseau

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique

Résultats	2010	2011	Meilleur résultat 2011
Part des truies en OP du département (%)	24	24	
Nombre de truies présentes	41,5	41,5	
Nombre de porcs produits/truie présente/an	9,3	8,4	11,4
Indice de consommation global	4,52	4,16	3,57
Indice de consommation technique 8-115 kg	3,59	3,31	2,74
Taux de pertes et saisies sevrage-vente (%)	24,9	34,4	18,7
Poids moyen carcasse (kg carcasse)	77,7	75,7	78,0
Gain moyen quotidien 8-115 kg (GMQ en g/jour)	483	484	599
Age à 115 kg (en jours)	262	242	188
Prix moyen des aliments consommés (€/tonne)	428	426	415
Coût alimentaire du kilo de croît* (€)	1,922	1,771	1,460
Prix du porc vendu (€/kg de carcasse)	3,28	3,31	3,40
Marge sur coût alimentaire (€/truie/an)	715	934	1 318
Coût de production (€/kg de carcasse)	3,44	3,31	2,82

*Le coût alimentaire du kg de croît est le produit de l'indice de consommation par le prix de l'aliment consommé.

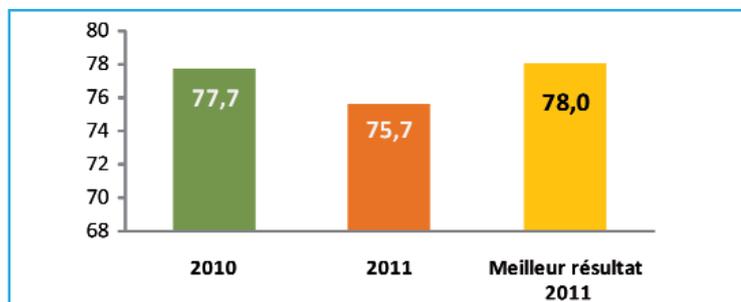




Le poids moyen des carcasses de l'échantillon Réseau a diminué de 2 kg par rapport à la campagne 2010 (graphique 6).

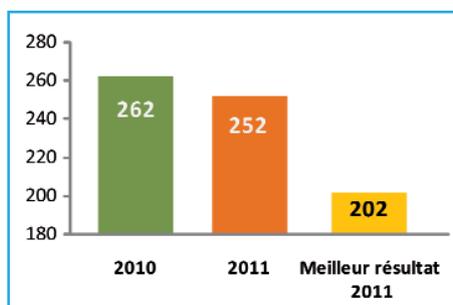
> **Graphique 6 : Poids moyen vente carcasse**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



> **Graphique 7 : Âge à 115 kg**

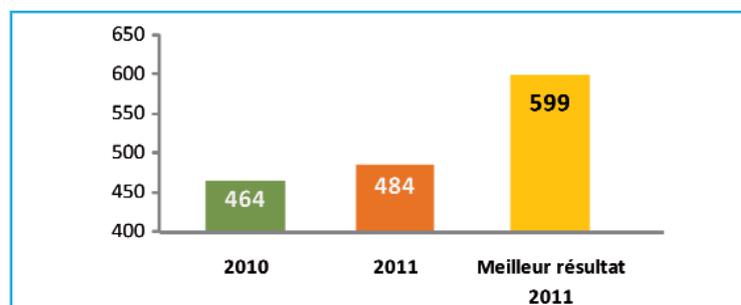
Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



La baisse de l'âge à 115 kg (graphique 7) montre que la durée moyenne d'occupation des bâtiments par les animaux jusqu'à la vente a diminué.

> **Graphique 8 : GMQ 8-115 kg**

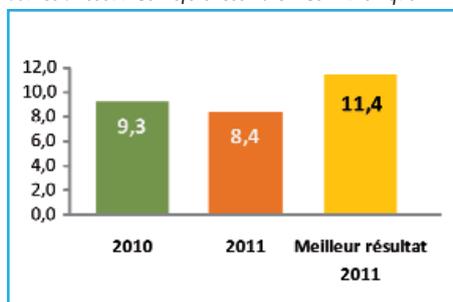
Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



Cela est en corrélation avec l'augmentation de la vitesse de croissance (graphique 8).

> **Graphique 9 : Nombre de porcs produits par truie par an**

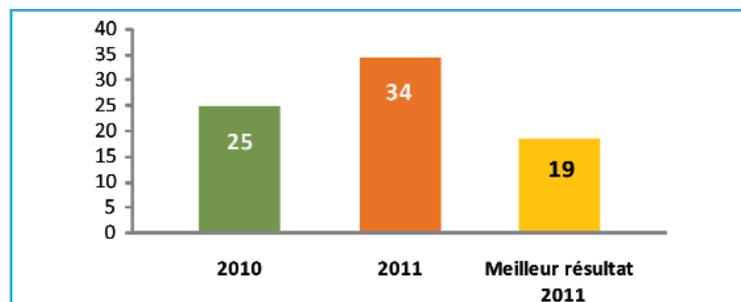
Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



Le nombre de porcs produits/truie présente/an est en baisse (graphique 9), malgré l'augmentation du nombre de sevrés par truie productive par an et la diminution du temps de présence en élevage des animaux, en raison d'un taux

> **Graphique 10 : Taux de perte sevrage-vente**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



de pertes et saisies sevrage-vente élevé (graphique 10) et en augmentation (+ 9 %). Des problèmes sanitaires en seraient la cause. Plusieurs symptômes ont pu être observés en élevage : toux, diarrhées, amaigrissement soudain, arthrites, coups de flancs, porcelets chétifs, cannibalisme.



Comment réduire le taux de pertes sevrage-vente ?

L'amélioration du critère « pertes sevrage-vente » passe par une bonne gestion du troupeau de reproducteurs, par la conduite en bandes stricte, par l'amélioration des conditions d'hygiène et des soins aux animaux (surveillance, alimentation).



> **Tableau 5 : Facteurs associés aux pertes sevrage-vente et actions correctives**

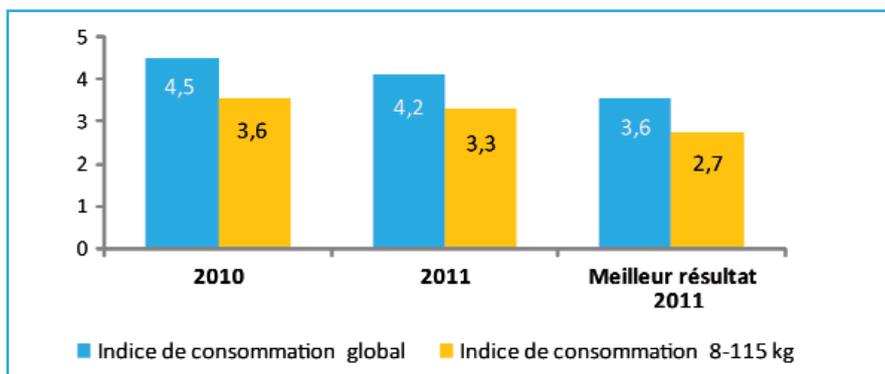
Source : Réseau de Références Porcin de Martinique

Facteurs associés aux pertes sevrage-vente	Actions correctives
Conduite d'élevage	
Vides sanitaires courts	Effectuer un vide sanitaire de 5 jours minimum
Mélange d'animaux en cours de post-sevrage et d'engraissement	Ne pas mélanger les animaux d'âge différents et éviter les réallotements en cours de post-sevrage et en cours d'engraissement
Observation des animaux en dehors des repas	Observer les animaux pendant et en dehors des heures de repas
Mauvaise prophylaxie (vaccin, vermifuge)	Suivre un plan de prophylaxie stricte avec bonnes pratiques de conservation et d'administration des produits vétérinaires
Conduite alimentaire	
Distribution d'aliment en 1 fois par jour	Distribuer l'aliment en 2 fois par jour
Changement d'aliment « à la bande »	Transition d'aliment « à la case »
Distribution d'un seul aliment en engraissement	Distribuer un aliment biphasé (croissance - finition)
Conduite d'hygiène	
Absence de SAS d'entrée dans l'élevage	Créer un SAS à l'entrée de l'élevage
Absence de pédiluves	Installer des pédiluves à l'entrée de chaque atelier
Pas de lavage de mains entre ateliers	Prendre l'habitude de se laver les mains entre les divers ateliers
Pas de lavage et/ou de désinfection systématique	Laver et désinfecter systématiquement entre deux lots
Absence de désinfection des couloirs après déplacement des animaux	Désinfecter les couloirs après déplacement des animaux



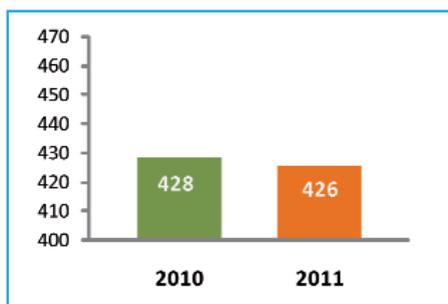
> **Graphique 11 : Indices de consommation**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



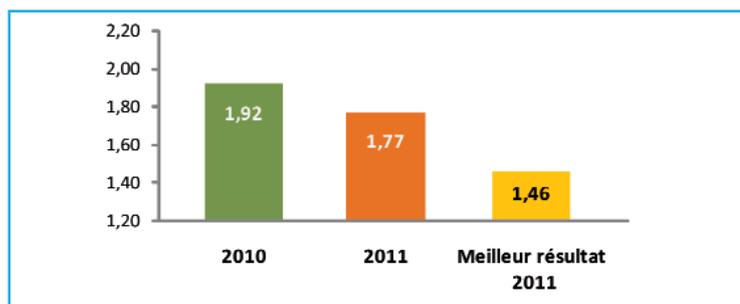
> **Graphique 12 : Prix moyen des aliments consommés (€/tonne)**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



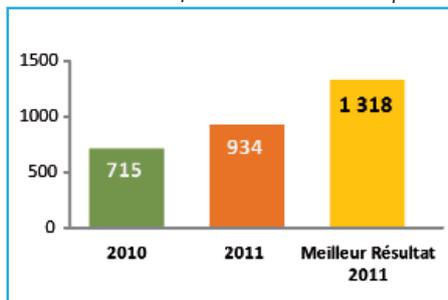
> **Graphique 13 : Coût alimentaire du kg de croît**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



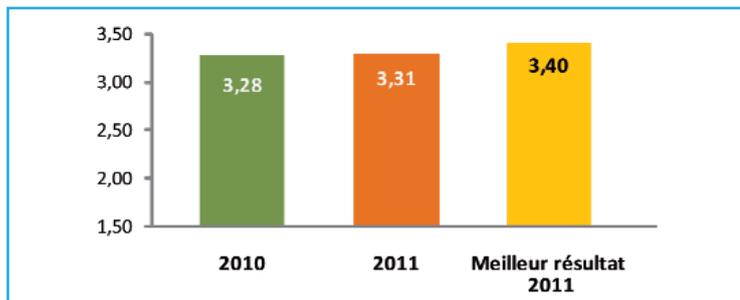
> **Graphique 14 : Marge sur coût alimentaire et renouvellement par truie par an (en €)**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



> **Graphique 15 : Prix de vente du kg carcasse**

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



Le coût alimentaire du kilo de croît a diminué par rapport à la campagne 2010 (graphique 13) grâce à l'amélioration des indices de consommation (graphique 11) et à la stabilité du prix des aliments consommés (graphique 12).

La marge sur coût alimentaire et renouvellement se trouve ainsi augmentée à 934 € pour la campagne 2011 (graphique 14).

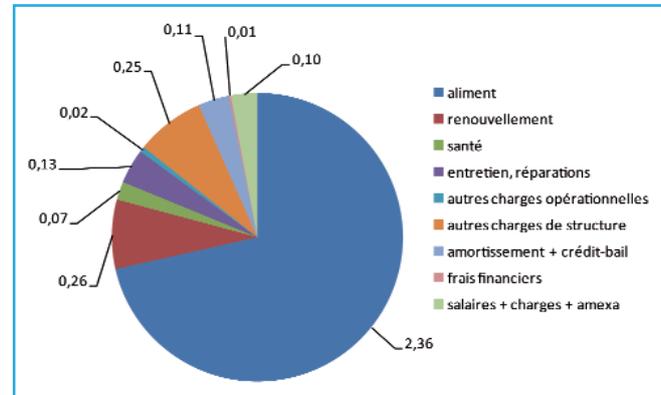
Coût de production

Le coût de production 2011 sur l'échantillon Réseau s'élève à 3,31 €/kg carcasse (-0,13 € par rapport à 2010). La charge aliments représente 71 % du coût de production.

Pour la campagne 2011, les aides POSEI ont représenté 0,34 €/kg carcasse en moyenne sur l'échantillon des fermes du Réseau.

> Graphique 16 : Coût de production

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique



DES MARGES DE PROGRÈS POSSIBLES SIGNIFICATIVES

Le tableau 6 ci-dessous présente l'augmentation de marge sur coût alimentaire et renouvellement possible selon l'amélioration des différents critères techniques.

> Tableau 6 : Matrice de gain pour différents critères techniques en conjoncture 2011

Source : Réseau de Références Porcin de Martinique

Pour l'amélioration suivante	L'écart de marge annuelle est de	
	€ par truie	€ pour 50 truies
+ 1 porcelet sevré / truie productive / an	+ 59 €	+ 2 960 €
- 10 €/t d'aliment acheté	+ 42 €	+ 2 110 €
- 0,1 IC sevrage-vente	+ 36 €	+ 1 810 €
- 1% de pertes entre le sevrage et la vente	+ 25 €	+ 1 260 €
+ 0,01 €/kg carcasse	+ 7 €	+ 360 €

CONCLUSION

L'année 2011 est marquée par une amélioration des indices de consommation générant une augmentation de la marge sur coût alimentaire et renouvellement.

Cependant, des marges de progrès existent encore et l'amélioration de certains critères techniques, et en premier lieu l'augmentation de la productivité numérique (+59 €/truie/an pour un porcelet sevré supplémentaire), peut accroître significativement les résultats économiques.

Plus d'infos :

Encadrement départemental et régional :

Claire Leleu, IKARE -
06 90 64 22 14 -
claire.leleu@ikare.asso.fr

Relais technique départemental :

Mélissa Cyrille, COOPMAR -
06 96 28 12 23

Nicolas Sampeur, SOCOPORC
06 96 39 08 14

Frédéric Marie, Chambre
d'agriculture de Martinique -
05 96 51 75 75

Appui méthodologique et coordination du programme Réseaux de Références Antilles - Guyane :

Frédéric Galan, Institut de
l'Élevage - 06 90 49 20 40 -
frederic.galan@dele.fr

Appui technique national :

Boris Duflot, Ifip -
02 99 60 99 94 -
boris.duflot@ifip.asso.fr

LES RÉSEAUX DE RÉFÉRENCES

Les Réseaux de Références sont un dispositif partenarial visant à produire des références technico-économiques sur les systèmes d'exploitation avec élevage des départements d'outre-mer. Ils associent des éleveurs, des ingénieurs et des techniciens des Chambres d'Agriculture et des groupements de producteurs en charge du suivi de terrain, avec l'appui et la coordination de l'Institut de l'Élevage, de l'IFIP, de l'ITAVI et d'IKARE.

ORGANISATION ET FINANCEMENT

Les Réseaux de Références sont conduits sous l'égide des Ministères de l'Agriculture et de l'Outre-Mer, ainsi que de l'ODEADOM. Ils bénéficient d'un financement de l'Union Européenne dans le cadre du POSEI France.

Décembre 2012

Document édité par l'Institut de l'Élevage - 149 rue de Bercy, 75595 Paris cedex 12
www.idele.fr - ISBN : 978-2-36343-359-6 - Réf. : 00 13 50 001