

Au Québec, plus de 70 % des élevages familiaux fabriquent leurs aliments à la ferme. Les ateliers sont simples, mais efficaces (jusqu'à 8 tonnes par heure), tout en incorporant les micro-ingrédients avec un système de tapis vibrant.

Les éleveurs québécois misent sur des FAF simples

Au mois de juin 2019, douze éleveurs adhérents d'Airfaf Nord-Est accompagnés par l'Ifip se sont rendus au Québec pour découvrir comment les éleveurs de cette province canadienne fabriquent leurs aliments. Les trois ateliers visités sont des fabriques mécaniques de conception classique : broyeurs et mélangeuses (capacité 1 tonne) sur jauges de contraintes, mais pouvant fabriquer entre 7 et 8 tonnes à l'heure. Seul le cœur de la fabrique est abrité dans un hangar, ce qui permet de le chauffer un minimum durant l'hiver. Les matières premières sont stockées en cellules extérieures. Les deux premières exploitations visitées n'achètent pas leurs aliments minéraux. Les ingrédients sont incorporés individuellement dans le mélange. La pesée des microéléments (plus de 20 dont des acides aminés, les COV, le phosphore, le calcium et le sel) se fait via un système spécifique de

La ferme Faro à Saint-Fortunat exploite un atelier de 320 truies NE. Au premier plan, se situe le stockage extérieur accolé à la fabrique d'aliment. ©Ifip



Le cœur de fabrique est composé d'une mélangeuse verticale et d'un tapis vibrant pouvant incorporer jusqu'à 20 micro-ingrédients. Sa capacité est de 7 tonnes par heure. ©Ifip



tapis vibrant. La précision de système de pesée serait de 200 grammes par tonne. Les ateliers visités datent du milieu des années 90. Les investissements se situaient autour de 200 000 dollars canadiens (\$), soit environ 150 000 euros, pour fabriquer 2 500 tonnes par an. Aujourd'hui il faudrait compter entre 100 000 et 150 000 \$ pour une FAF neuve sans stockage. Ces investissements sont comparables à ce qui se pratique en France.

DES FORMULES D'ALIMENT TOUJOURS SIMPLES

Au Québec le binôme maïs-tourteau de soja est incontournable, d'autant plus que la Coop fédérée du Québec préconise des aliments très énergétiques afin de maximiser la croissance. Le maïs est roi. Il est la céréale de base pour toutes les formules d'aliments. Le tourteau de soja constitue la principale source azotée. Il est parfois produit sur l'exploitation à l'aide d'un procédé mis au point par la société Cookir. Cette source

Formules d'aliments famille Léandre Charbonneau

Le binôme maïs-tourteau de soja est incontournable

Matières premières (%)	Type de formule		
	Truies gestantes	Porcelets	Porcs charcutiers
Maïs	70	60	65
Cosses de soja	14	20	
Tourteau de soja	13	15	12,5
Triturio ⁽¹⁾			13
Drèches de distillerie			7
Minéral (reconstitué)	3	5	2,5

(1) Issu de la filtration de l'huile de soja.

Source: Ifip.

Formule porc charcutier présentée par les frères Gosselin

Des formules très énergétiques

Ingrédients	\$/tonne	%
Drèches de distillerie	875 \$ (604 €)	12
Graisse animale	885 \$ (611 €)	2,5
Maïs	225 \$ (155 €)	65,6
Tourteau de soja	586 \$ (404 €)	17
Aliment minéral	1 386 \$ (956 €)	2,9
Coût de la formule ⁽¹⁾	334 \$/T (230 €/T)	

(1) Hors fabrication.

Source: Ifip.

Le groupe Airfaf Nord-Est en compagnie de Éric Charbonneau, éleveur à Saint-Louis sur Richelieu, et de ses partenaires. ©Ifip



TROIS ÉLEVEURS ADHÉRENTS DE LA COOP FÉDÉRÉE DU QUÉBEC

Lors de ce séjour le groupe de travail a rencontré trois éleveurs adhérents à la Coop fédérée du Québec qui fabriquent leurs aliments :

● **La ferme Faro à Saint-Fortunat, ferme familiale dirigée par Rosaire Dubé et son fils.** Naisseur engraisseur avec 320 truies et 450 ha avec production : blé, soja, orge et avoine nue. Le blé et le soja sont vendus, l'orge et l'avoine nue sont utilisées.

● **La ferme de la famille Léandre Charbonneau à Saint-Louis sur Richelieu.** Naisseur engraisseur avec 1400 truies, 1000 ha de culture : maïs, blé et soja. Toute la production du maïs est autoconsommée ainsi que la graine de soja qui est triturée sur l'exploitation. Le blé et l'huile de soja issue de la trituration sont vendus.

● **La ferme Roch Gosselin à Saint-Henri, est gérée par les deux frères et leurs parents.** Elle dispose de 3 000 places de post-sevrage et 6 500 places d'engraissement, 280 ha de cultures (maïs, soja, blé). Là encore seul le maïs est utilisé sur place, le blé et le soja sont vendus...

Le voyage a été rendu possible grâce à Jean-Yves Lavoie de la Coop fédérée du Québec.

azotée est souvent complétée par des drêches de distillerie. Pour l'alimentation des truies, la partie cellulosique peut être apportée par de la cosse de soja, comme c'est le cas chez Éric Charbonneau. En engraissement, une source de matière grasse est incorporée en plus du maïs, le plus souvent des graisses animales. Chez Éric Charbonneau, les formules sont complétées par du lactosérum distribué dilué dans l'eau de boisson à 50 %. Les niveaux d'énergie atteignent 10,5 mégajoules d'énergie nette par kilo. Les porcs sont nourris à volonté. Ils sont abattus vers 135 kilos de poids vif. La croissance

en engraissement atteint les 1000 grammes par jour (g/j), et l'indice de consommation est de 2,7. Compte tenu de ces contraintes, les coûts des formules sont plutôt élevés mais les performances sont au rendez-vous. Le coût de production est d'environ 1 euro par kilo de carcasse. Chez les frères Gosselin les formules sont également simples, mais les résultats sont là, avec un GMQ de 875 g/j, et un IC de 2,75 sur la période sevrage-vente entre 6 et 130 kilos. 🔄

**Laurent Alibert (Ifip),
Catherine Challan Belval
(Airfaf Nord-Est),
Yannick Chemin (Cirhyo)**