Moulin du Don, en Loire-Atlantique

Lien au sol, agroforesterie et vente en direct

Stéphane Lavigne élève 15 000 poules à Marsac-sur-Don en Loire-Atlantique et gère la vente des œufs. Son activité de transformation de farines sert aussi l'élevage.

Stéphane Lavigne, producteur d'œufs et de céréales bio qu'il transforme en farines. Il récupère ainsi les résidus de meunerie pour les utiliser en bâtiments d'élevage.

Tout débute en 1993. Stéphane Lavigne démarre avec 300 poules et 26 hectares. Il en a aujourd'hui 15 000 et quatre fois plus de surfaces. Deux bâtiments hébergent chacun deux lots de 3 000 poules. Un autre est consacré à un lot unique pour une production d'œufs bio Bleu Blanc Cœur (BBC). L'éleveur n'est pas lié par un contrat à un centre de conditionnement. Il vend lui-même ses œufs destinés en majeure partie aux magasins spécialisés, mais ne pratique pas de vente directe au consommateur. Les poules évoluent sur des parcours arborés. L'éleveur est engagé depuis dix ans en agroforesterie.

Une journée type…

À 14 heures, deux salariées terminent l'emballage des œufs. Puis c'est la pause après une matinée dense, démarrée à 7h30. *"On commence par un tour complet des bâtiments pour voir l'état des animaux, d'éventuelles casses de matériels, du ramassage d'œufs perdus au sol, etc.*, raconte Stéphane Lavigne. *Vers 10h30-11h, les trappes sont ouvertes"*. Pendant ce temps, les œufs défilent pour un pré-tri sur le tapis central de collecte. *"On retire les œufs sales, fêlés, coulants et les gros sont mis à part."* Après ce premier tri, les œufs sont emmenés par chariot dans la salle de calibrage, située dans un autre bâtiment. Là ils défilent encore, sélectionnés par poids, marqués, puis mis en alvéoles et en palettes par deux personnes. *"Tout est vendu sous deux marques, de 43 à 73 g,"*, assure le producteur. Le plus prisé est le calibre moyen de 53 à 63 g en boîtes de six. Ses clients sont une quinzaine de magasins spécialisés et quatre grossistes, surtout en Bretagne et Pays de la Loire. Quant au prix, *"ils sont plus élevés que les 15 à 17 centimes"* pratiqués dans les contrats de reprise, confie l'éleveur. Ces œufs bio BBC sont encore mieux valorisés, mais leur coût de revient est supérieur (près de 1,5 centime/œuf). Ce, en raison d'un prix de l'aliment à base de graine de lin supérieur, autour de 560 €/t. Le producteur s'est engagé dans cette démarche une fois convaincu par des analyses montrant *"un réel bénéfice en oméga 3"*.

Qualité, bien-être animal et cohérence bio

À l'extérieur des bâtiments, *"les autoroutes à poules"* sont bien fréquentées. Ces lignes d'arbres et d'arbustes incitent les gallinacées les plus téméraires à explorer les parcours jusqu'au fond. En dix ans, Stéphane Lavigne a planté une dizaine d'hectares d'essences diverses (1). À l'intérieur des poulaillers, sont installés des pondoirs centraux. Plusieurs matériels cohabitent, mais l'éleveur plaide pour le système du fabricant Vencomatic. *"Les ouvertures sont*

MOULIN DU POHER
BP 252
29834 CARHAIX PLOUGUER Cedex
Tél. : 02 98 99 42 86
Fax : 02 98 99 56 26
Fabricant d'aliments pour tous les animaux élevés selon le mode de production biologique.
A votre écoute et à votre service.
Certifié par ECOCERT S.A.S.

Les poules les plus téméraires évoluent jusqu'au bout d'un parcours herbeux et arborés. Bovans Brown est la souche utilisée (préférée à Hy-line ou Lohmann) pour son "caractère plutôt calme, sa capacité à pondre au nid et à rentrer le soir".

adaptées à la taille des poules, limitant le risque d'étouffement", explique-t-il. Il apprécie aussi la solidité de leur système de relevage avec bras articulés, utile pour les vides sanitaires. Le sol est constitué de deux tiers de caillebotis, le reste en surface de grattage. Celle-ci est garnie de coques de décorticage de sarrasin issues du moulin de la ferme. *"Ça n'engage pas les poules à pondre au sol et elles aiment ce produit poudreux, légèrement imprégné de remoulage de farine*, explique Stéphane Lavigne. *Elles se dépouillent, se roulent dedans, font des nids de poussière. C'est un plaisir !"*. L'éleveur tapit aussi le fond des caillebotis d'une épaisseur de 40 cm de décorticage de petit et grand épeautre. *"Les fientes ne risquent pas de pourrir sur le béton*, précise-t-il. *On obtient un produit stabilisé et sec, à épandre directement ou pouvant être composté"*. L'éleveur cultive des céréales sur 40 hectares et les transforme en farines : il défend *"une réelle cohérence, un cycle naturel sur sa ferme"*. *"En face des élevages, il faut mettre les surfaces nécessaires sinon ce n'est pas rigoureux"*, affirme-t-il.

Écoute, surveillance et action

"Attention au colibacille source de mortalité et chute de ponte, prévient Stéphane Lavigne. *Avoir une eau d'abreuvement propre, c'est la médecine numéro un. Il faut éviter des tuyaux embourbés, des dépôts de germe, des abreuvoirs souillés, donc nettoyer souvent."*. L'éleveur utilise l'eau du réseau qu'il fait analyser. *"On s'en sort mais il faut être hyper vigilant"*, souligne-t-il. Il a mis en place un protocole global de suivi avec un vétérinaire. *"L'écoute, la surveillance et l'action"* sont pour lui trois points essentiels au quotidien. Il est aussi attentif au picage qu'il contre avec des blocs de luzerne déshydratée.

En période de grippe aviaire, quand les animaux ont dû être confinés, il a eu quelques soucis. *"Si l'épointage des poussins n'est pas bien réussi à un jour, on peut avoir des problèmes, quelle que soit la souche"*, précise-t-il. Et de s'interroger sur le devenir de cette technique. Lui ne veut pas de volière. *"Je comprends la question du rendement du bâtiment, mais c'est un risque de concentration des animaux"*, estime-t-il. C'est aussi une question d'image. *"La volière peut être de 2, 3, 4 étages et plus*, rappelle-t-il. *Attention à ne pas partir sur des extrémités. Aura-t-on une filière bio qui tient la route demain ?"* Car, si le marché est porteur, il craint fort un développement de filières *"non maîtrisées"*. L'éleveur n'a pas oublié un passage difficile en 2013, quand il a dû réduire son cheptel. ■

Frédéric Ripoche

(1) L'éleveur a signé une charte avec la LPO pour évaluer et augmenter la biodiversité sur la ferme.

Repères

- CA : **1,3 million d'euros** (dont 300 000 euros pour la farine)
- **40 ha** de céréales (+ **66 ha** acquis récemment)
- Activité farine depuis 2002
- Nouveau moulin à meules de pierre ouvert en 2014
- **7 salariés**, dont 3 personnes en pondeuses
- **2 fabricants d'aliments** : Edou Breizh et Moulin du Poher
- Achat d'aliments : environ 700 t/an
- 3 phases alimentaires : démarrage, croisière et fin de ponte
- Souche Bovans Brown : entrée dans l'élevage à 18 semaines
- Durée de ponte possible jusqu'à 88 semaines à 80 % de ponte
- **2 marques d'œufs :** La Ferme de Moquesouris et La Ferme du Don (bio BBC)