

Informations locales

Ferme bio de Kernéan

Pleumeur-Bodou



Introduction

Une sortie découverte de la ferme BIO de Kernéan était organisée par l'association ETAPES.

Nous sommes accueillis par Antoine Person, patron de la ferme.

Une histoire familiale

La ferme de Kernéan a été créée par le grand-père en 1935 en élevage conventionnel.

Le 16/12/2019 est créé l'EARL "**La ferme Bio de Kernéan**" [SIREN : 879891430, code NAF : 0146Z (élevage de porcins)]



En 2020 Antoine prend les manettes de la ferme familiale et s'engage dans le bio dont il obtient, en août 2021, le label.

En octobre 2023, ils sont 3 à travailler sur l'élevage plus une personne à la Boutik.



En 2022, il ouvre **la Boutik**, un espace de vente directe (30% de l'activité).

Ce lieu lui permet de vendre une partie de sa viande, mais également ses jambon, des rillettes, des saucissons et une grande variété de produits transformés.

Adepte du circuit court, ses produits sont transformés localement selon ses recettes et son cahier des charges.

Outre sa production, l'espace est ouvert aux autres producteurs bio de la région. On y trouve des légumes, des bières, du cidre, des soupes et divers produits laitiers.

La Boutik possède également son saloir

Affinage des saucissons réalisé à la ferme dans une cave à vin.

La visite



La visite commence par une explication. L'élevage est protégé par un grillage et un muret en béton enfouis sur plus de 30 cm. C'est une protection contre la venue de congénères sauvages qui risqueraient de contaminer l'élevage.



Réserve pour le paillage des enclos.
Les cochons disposent d'un espace intérieur paillé et d'un espace extérieur en terre.

Suivant la météo, s'il fait froid, l'espace extérieur est également paillé.



Nourriture

Explications sur les savants mélanges de céréales bio effectués dans ce hangar.
Le bas blanc sur la droite, c'est de l'huile qui, ajouté à la nourriture, permet d'éviter une grande partie des poussières émises par les céréales. Le personnel porte également un masque de protection contre ces poussières.



Tout est dosé en fonction de l'âge de l'animal.



Comme pour les humains, de la levure de bière est ajoutée à la nourriture.

	<p><u>Reproduction</u></p> <p>La ferme assure sa propre autonomie en ayant deux reproducteurs (véra) et une centaine de truies. Deux types de fécondation sont utilisé en fonction de l'état de la bête</p> <ul style="list-style-type: none">• Saillie (40%)• Insémination (60%) <p>Race : pietra</p> <p>Au bout de 23 jours la fécondation est confirmée par échographie.</p> <p>La gestation dure environ 3 mois, 3 semaines et 3 jours.</p>
--	---



Naissances

Les petits jouent des coudes (enfin des pattes ...) pour parvenir aux mamelles.
Les truies disposent de 16m² pour se mouvoir.
Une truie à en moyenne 2.5 portée par an.

Pour le confort des animaux, un paillage est réalisé.



Pendant que les petits jouent à l'extérieur, un repos bien mérité pour la maman. Mais en cas d'alerte, un grognement suffit pour que la petite troupe rapplique rapidement.

Une truie apprend la propreté à ses petits. Une truie propre aura des portées qui seront propres.

Le terme "propre" correspond au fait que l'animal sort dans sa bauge extérieure pour ses besoins et ne les fait pas sur sa paillasse (intérieur).

Les cochons mâles sont castrés au bout de ??? jours [TO DO : demander]

La castration est rendue obligatoire car, quand le porc arrive à maturité sexuelle, l'afflux des hormones donnent un goût à sa viande. Dès lors, deux méthodes existent

- Pas de castration
 - Le porc est artificiellement poussé en mangeant beaucoup de protéines. Il atteint son poids de commercialisation avant sa maturité sexuelle. Mais la viande est de moins bonne qualité. C'est l'option choisie majoritairement par les élevages conventionnels.
- Castration
 - La maturité sexuelle n'intervenant pas, le porc peut prendre tout son temps avant d'être commercialisé. Son alimentation est plus variée et sa viande de meilleure qualité. C'est l'option choisie par la ferme de Kernéan.

Bien sûr, au bout de ???? [TO DO : a compléter], il faut se séparer d'une partie de la production qui part à l'abattoire. Là aussi, la ferme de Kernéan privilégie le

	circuit court et fait appel à un abattoir local. (Voir § sur le circuit court plus bas)
	

Un cochon heureux ... ou qui se moque un peu des "touristes" venus l'observer...

La boutik

Espace de vente de leur production, mais pas seulement, c'est aussi un espace de vente de différents produits BIO.

Horaires d'ouverture

Jours	Horaires	Remarques
Mercredi	15:00 -19:00	La Boutik à la ferme
Vendredi	10:00 - 13:00	La Boutik à la ferme
	15:00 - 19:00	
	17:00 - 19:00	Notre marché des producteurs
Samedi	10:00 - 13:00	La Boutik à la ferme

Quelques décos



Petit dictionnaire

Auto-vaccination	
Bauge	<p>C'est l'espace extérieur où le cochon fait ses déjections. L'espace extérieur est en terre que le cochon creuse avant d'y faire un dépôt.</p> <p>Généralement, le cochon dépose ses déjections dans les coins de son enclos.</p> <p>Cette terre mélangée aux déjections lui sert d'anti-parasitaire et de crème solaire. On a appris que, comme pour les humains, les cochons prennent des coups de soleil. Dès que les beaux jours reviennent, ils peuvent passer du blanc rosé à rouge tout comme nos touristes.</p>
Cochette	Dérivé de coche ("truite"). Désigne une jeune truite élevée pour le renouvellement du troupeau. Une fois sa première mise bas, la coquette devient une truite.
Truite	Femelle reproductrice qui a déjà eu une portée
Verrat	Mâle reproducteur chez le cochon
Porcelet	Petit de la truite, mâle ou femelle, de moins de 2 mois
Cochon de lait	Porcelet de 5 semaines

Le cochon

Le mot "porc" vient du latin "porcus". En revanche, l'origine du mot "cochon" est incertaine et son utilisation est plus récente.

Pour parler de la viande de cet animal, on utilise le mot "porc" ou "viande de porc", mais pas "cochon", qui est réservé à l'animal vivant.

Classification

Règne	Animalia
Embranchement	Chordata
Sous-embranchement	Vertebrata
Classe	Mammalia
Ordre	Artiodactyla
Famille	Suidae

Le cochon est un mammifère omnivore qui possède une espérance de vie comprise entre 15 et 20 ans. Il atteint sa maturité sexuelle vers 6 mois. La truie est en chaleur toutes les 3 semaines. Le mâle est fécond toute l'année.

La gestation dure 3 mois, 3 semaines et 3 jours. Les truies mettent bas entre le 114^{ème} et le 118^{ème} jour.

Environ 48 heures avant la mise-bas, la truie construit un nid ou chaudron. C'est la seule espèce ongulée à le faire (d'où l'importance du paillage réalisé à la ferme). La paille contribue à la thermorégulation des porcelets.

Histoire de la ferme

La ferme construite en moellon de granite comprend un logis daté de l'année 1777 (date sur la porte arrière) et reconstruit au cours de la 2^{ème} moitié du 19^{ème} siècle.

[source : [L'inventaire du patrimoine culturel en Bretagne](#)]

Circuit court

Le concept de circuit court est un système qui favorise les circuits d'abattage et de transformation à proximité du lieu d'élevage (ou de production).

- Pour l'abattage : ferme vers l'Abattoir du Trégor, basé à Plounévez-Moëdec
- Transformation (préparation de la viande fraîche) : les locaux laboratoires de son partenaire Alex Fontenelle (entreprise de transformation Talhouët), à Lannion.
- Plusieurs clients locaux
 - Louis Le Roy (restaurant “Copains comme cochons”)
 - Commune de Pleumeur-Bodou pour son restaurant scolaire.
- Vente directe à la Boutik de Kernéan
- Présence sur les marchés

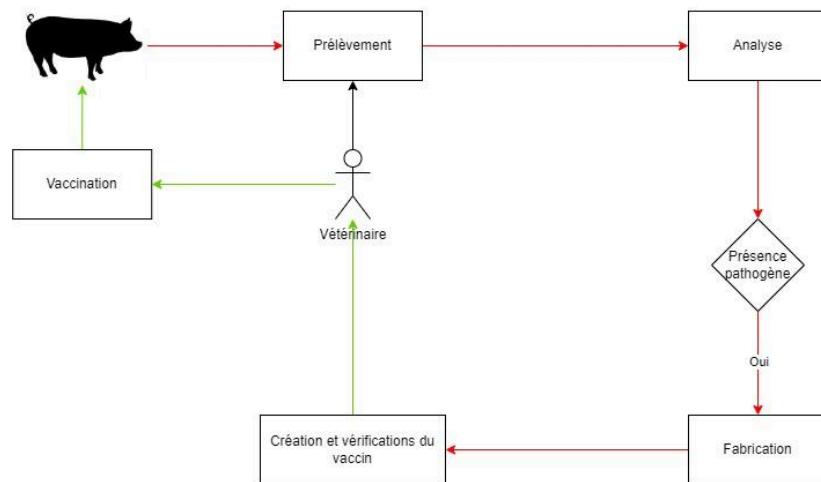
Autovaccination

Définition

La préparation des autovaccins à usage vétérinaire fait l'objet de dispositions réglementaires spécifiques.

Un autovaccin vétérinaire est un vaccin préparé à partir de germes pathogènes isolés d'un sujet malade ou d'un animal sain du même élevage et destiné à être administré à cet animal malade ou aux animaux de cet élevage (Code de la santé publique, article L. 5141-2, 3°- art R.5141-141). [Source [ANSES](#)]

Schéma



Conclusion

Antoine Person nous a parlé de son parcours professionnel et de son métier avec amour et conviction.

- Amour de son travail au contact des animaux, soucieux de leur bien être.
- Conviction quand il parle de l'agro-écologie, du circuit court, de la bonne et saine viande.

Maintenant ... c'est à nous, consommateurs, d'œuvrer pour prolonger son combat.

- en cherchant à mieux consommer
- en étant attentif et critique vis-à-vis des slogans de la grande distribution
- en privilégiant les circuits courts
- en mangeant de saison

Bref, tenter de devenir un citoyen et un consommateur éclairé et éco-responsable.

Plus de renseignements

Articles - presse

- [Le porc bio au menu de la ferme de Kernéan](#) [30/04/23]
- [Des légumiers bio rejoignent le marché à la ferme de Kernéan](#) [21/09/23]
- [Un marché de légumes bio s'ouvre à la ferme de Kernéan](#) [21/09/23]
- [Avec la Boutik, du porc bio à la portée de tous](#) [14/04/23]

Mises à jour

Date	Objet
22/08/22	Création du document

Mentions légales

Toutes les photographies et textes sont soumis au droit d'auteur.
Sauf mention contraire, les photographies et graphiques sont d'Arnaud Garlan - reproduction interdite sauf accord de l'auteur.
Le présent document est librement diffusable dans son intégralité à la seule condition de mentionner l'auteur et l'adresse du site <http://www.enez-veur.fr>