Les porcs pèsent entre 130 et 140 kilos lorsqu'ils quittent les élevages. Ce lot-ci, appartenant à Régis Chaussignand, est parti début août. **L'éleveur ne pourra réinstaller une bande qu'en février, après six mois de vide sanitaire pour prévenir au mieux le risque de parasitisme.**

que du label « Porc plein air du soleil »[2]. « *Nous sommes obligés de nous démarquer, de proposer de la qualité et d'être réguliers. Si un produit plaît, on s'y tient. C'est une relation de confiance qui s'établit avec le consommateur. Sans ça, on ne fait pas le poids face à la grande distribution.* »

Un aliment bi-phase pour coller aux besoins

Outre le système d'élevage, la qualité repose aussi sur l'alimentation. Philicot fournit aux éleveurs un aliment bi-phase. Les porcelets, tous nés en Haute-Loire à Chenereilles, arrivent à l'âge de 3 mois. Ils sont d'abord nourris avec un assortiment de céréales (blé, orge, colza, lin, tournesol) élaboré pour fortifier leurs aplombs et leur permettre de s'adapter à leurs nouvelles conditions de vie. « *La première phase dure trois semaines, soit 50 kilos par porcelet ; ils sortent de bâtiment et on leur demande désormais de courir dans un grand parc* », dit Frédéric Latrace, technicien chez Philicot en charge du suivi des deux élevages ardéchois. La seconde phase est censée favoriser la croissance de l'animal. Objectif ultime : limiter le gras. « *Ils peuvent manger à volonté durant les trois premiers mois, ensuite, un mois avant l'abattage, on rationne à 2,5 kilos de nourriture. Cela correspond aux besoins d'entretien. Le cochon ne s'autorégule pas : plus il grossit, plus il mange !* », ajoute-t-il. Les formules sont sans OGM et contiennent 5 à 7 acides aminées essentielles sur les 20 que le corps métabolise en grossissant. « *On recherche l'apport en protéine idéal. L'alimentation est vraiment un aspect technique.* » ■

Tiphaine Ruppert

[1] La « Rosa d'Étienne » est un produit régional, les porcs sont élevés en bâtiment mais bénéficient d'une conduite alimentaire spécifique, à base de céréales locales notamment, et d'un temps d'engraissement plus long qu'un animal industriel standard. Le schéma génétique est, lui aussi, différent.

[2] Sauf en été, où la demande accrue de grillades l'oblige à servir en plus du porc de montagne.

Une génétique précise ✓

Le schéma génétique pour lequel a opté le label est celui que proposait initialement le naisseur. Le gaec des Genêts d'or à Chenereilles fait naître 5 000 porcelets par an, dont 300 toutes les trois semaines selon l'itinéraire génétique en question. Une centaine est livrée aux éleveurs « Porc plein air du soleil ».
Les femelles sont des truies yuna trois voies. « *Elles comportent du large white, du landrace et du meishan, une race chinoise très prolifique. Elle peut avoir jusqu'à 25 ou 30 petits, contre 14 à 20 en moyenne pour les races européennes. Nous recherchions ce critère de prolificité, cela aboutit à un ou deux porcelets en plus par truie* », précise Frédéric Latrace.
Les mâles, quant à eux, associent les caractéristiques des large white et piétrain qui, selon le technicien, n'a plus vraiment le vent en poupe. « *La viande rendait de l'eau et c'est un animal cardiaque.* » Pour autant, la race reste rustique et présente de bonnes conformations. « *Elle valorise bien l'aliment, offre une bonne valeur ajoutée et est très adaptée pour le jambon* », continue-t-il. ■

Sud-Ardèche

VIGNES / De nombreux producteurs du Sud-Ardèche ont démarré les vendanges dès le 10 août. Malgré de faibles rendements dus aux aléas climatiques de cette saison, la qualité est au rendez-vous.

Des vendanges précoces

Jeudi 17 août, 11 h : plusieurs coopérateurs de la cave des vignerons de Brujas Bessas sont réunis aux côtés de Cédric Channac, son président. Chacun a apporté un échantillon de ses parcelles de vignes pour un contrôle de maturité. La récolte du chardonnay, commencée le 7 août, est achevée. Résultat de ce contrôle : en huit jours, le viognier est passé de 11,5°C à plus de 12,5°C. Il affiche un degré de maturité optimal, avec un bon ratio sucre/acidité (4 à 4,5 d'acidité). La décision est prise : les vendanges en viognier sont programmées pour le 21 août, exceptionnellement tôt.

Les vignerons de la cave coopérative de Brujas Bessas ont décidé des vendanges anticipées du viognier dès le 21 août, à la suite de **contrôle d'échantillonnage** favorable.

Les coopérateurs de la cave de Brujas Bessas, qui ont commencé les **vendanges en chardonnay dès le 10 août,** s'inquiètent des rendements exceptionnellement faibles cette année.

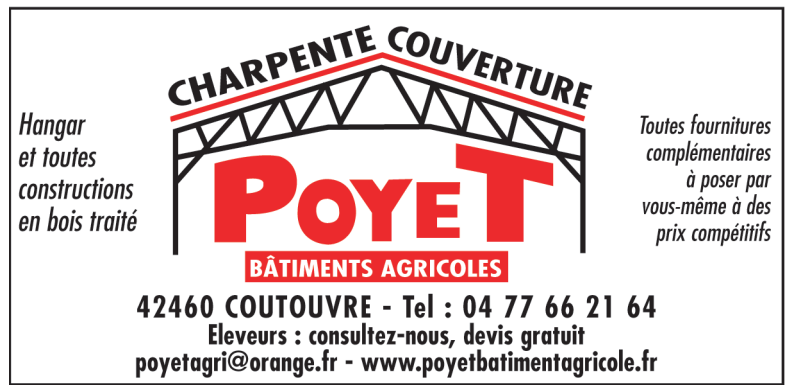
Une avance considérable

À la cave des vignerons du Sud-Ardèche de Ruoms, les machines à vendanger sont aussi en route depuis le 10 août. Mais elles semblent fonctionner à bas régime sur des coteaux peu chargés. Les rotations entre les parcelles et la cave sont longues : deux heures de travail sont nécessaires pour remplir une benne, bien davantage que de coutume. Les coopérateurs ont commencé les vendanges par le chardonnay, le merlot rosé puis les sauvignons. Viennent ensuite la syrah et le grenache blanc. « *Ces vendanges seront courtes. Même les cépages tardifs ont été avancés. C'est le deuxième millésime le plus précoce que nous ayons connu depuis 2003 ; les vendanges avaient alors commencé le 8 août. Nous avons une bonne semaine d'avance sur la normale* », confie son directeur Patrick Tourrette.

Production en berne

Il table sur une diminution des volumes de 50% en chardonnay et de 45% en merlot par rapport à la saison dernière, qui avait été particulièrement fructueuse. L'ensemble du cépage est concerné par cette baisse de productivité. Le gel de printemps et les quatre épisodes de grêle qui ont suivi en sont en grande partie responsables, tableau auquel est venue s'ajouter la sécheresse. « *Nos parcelles en coteaux et demi-coteaux, qui offrent habituellement les meilleures qualités, en ont beaucoup souffert* », regrette Patrick Tourrette.
Si la précocité restera un fait marquant de la saison viticole 2017, la faiblesse de la production le sera tout autant, comme l'indique Cédric Channac, de Bessas : « *En chardonnay, nous avons déjà enregistré une diminution de 30 à 40% par rapport à une année normale. Nous avons rentré environ 500 hl sur la cave ; nous en avions fait plus de 900 l'an dernier* ». Quand à la suite, « *tout dépendra de la pluie. Mais il est peu probable que les rendements soient beaucoup plus importants sur les autres cépages* », estime-t-il.
La cave coopérative de Brujas Bessas avait pourtant été épargnée par les épisodes de gel et de grêle qui ont porté préjudice à nombre de vignerons du département ce printemps. Mais les vignes n'ont pas résisté à l'extrême sécheresse qui caractérise la zone, limitrophe du Gard. « *Nous n'avons pas eu une goutte de pluie depuis des mois, nous sommes très inquiets. Les parcelles irriguées s'en sortent un peu mieux, mais c'est une catastrophe pour celles qui ne le sont pas* », affirme le président de la cave. La plupart des coopérateurs ont d'ailleurs fait une déclaration sécheresse pour demander une indemnisation.
À une cinquantaine de kilomètres plus au nord, les vignerons en contrat avec la Maison Latour d'Alba-la-Romaine ont attaqué les vendanges en chardonnay le 11 août. Mais la récolte est maigre : « *En quarante ans à la maison Latour, je n'avais jamais vu une si faible production. On constate une mauvaise floraison, non-pas due, à mon avis, à la sécheresse, mais aux très fortes chaleurs de l'été. La sève a été absorbée par les feuilles et non par les fruits, donnant des grappes totalement atrophiées, avec de la coulure* », confie avec inquiétude Alain Berthon, directeur de l'enseigne. « *Les conséquences économiques risquent d'être dramatiques pour les vignerons : à demi-récolte, demi-revenu. La situation sera compliquée également sur les marchés et pour toute la filière, qui s'est structurée ces dernières années sur de bons rendements. C'est un vrai coup dûr.* »

Faibles quantités, belle qualité

Malgré tout, la qualité est au rendez-vous, comme le souligne Patrick Tourrette : « *La syrah en particulier se présente bien, mais représente seulement 10% de l'activité de la cave* ».
La cave coopérative de Vogüé a commencé les vendanges le 16 août. Thierry Lacroix, son gérant, indique : « *En termes de rendement nous tablons pour le merlot sur environ 5 à 7 t/ha et pour le chardonnay sur une moyenne inférieure à 4 t/ha. Nous avons produit 34 000 hl en 2016, mais cette année, suite aux nombreux aléas (climatiques, coulure, millerandage...), nous ne devrions pas dépasser les 20 000 hl ; une perte considérable. Malgré tout, nous avons une belle qualité et aucune maladie* ».
En Nord-Ardèche, à la cave de Tain-l'Hermitage, les premières vendanges en Saint-Péray mousseux sont prévues pour la fin de la semaine. Elles sont annoncées aux alentours du 31 août pour les autres blancs, en vins tranquilles. Quant aux rouges, élaborés à partir de la syrah, la cave de Tain attend l'évolution des maturités technologiques et surtout phénoliques pour définir avec précision une date, qui devrait s'établir entre les 7 et 10 septembre pour les secteurs les plus précoces. « *Avec le stress hydrique subi par les vignes, on ne s'attend pas à une récolte importante : nous avons un contraste entre les jeunes vignes qui ont souffert et les plus vieilles qui ont mieux résisté. Les conditions climatiques des 15 jours à venir vont être déterminantes* », explique Xavier Frouin, œnologue au sein de la cave. Il ajoute : « *L'état sanitaire parfait et les pellicules encore épaisses permettent d'envisager très sereinement ces vendanges 2017, avec une bonne semaine d'avance sur la normale. Pour l'instant, toutes les conditions sont réunies pour élaborer un superbe millésime...* ». ■

Mylène Coste