



## Le cheptel porc

Le secteur porcin comporte 290 truies présentes sur l'exploitation et produit 6500 porcs charcutiers/an

**CANAPPEVILLE** Les truies sont issues d'un croisement entre le Landrace français et le Large white.

La reproduction se fait par insémination artificielle grâce à un verrat de race piétrain que l'on prélève et par achat de doses.

L'alimentation est distribuée en soupe 4 fois /jour en engraissement et 2 fois/jour en aliment sec en post sevrage et pour le troupeau de truies. Ils disposent d'eau à volonté.

L'aliment est composé de : Blé - Orge - Pois - Tourteaux de soja - Tourteaux de colza - Radicelles d'orges – du Lactosérum - plus des minéraux.

La phytothérapie est utilisée en post-sevrage depuis 2012 en remplacement des antibiotiques.



## Les objectifs de production

Le troupeau de truies est conduit en 10 bandes avec un intervalle de 14 jours entre chaque bande.

Les porcelets sont sevrés à 28 jours d'âge.

Objectif : 23 à 24 truies à la mise bas pour 260 porcelets sevrés par bande

25 bandes sevrées soit 6500 porcelets sevrés par an



Ils partent à l'abattoir à environ 6 mois.

Le départ de porcs a lieu toutes les 2 semaines à un poids vif d'environ 118 kg.

L'abattoir où sont envoyés les porcs, se situe à Evron en Mayenne (Socopa-Bigard)

**Réalisé par les BPA**

David, Jean-Michel, Jérémy, Léa, Marvyn,  
Thomas A., Thomas B. et Richard