



▲ Chaque année, 29 000 tonnes d'aliment sont fabriquées par la faf.

Novella Sentieri

# LA PLURI-ACTIVITÉ COMME STRATÉGIE



Fattorie Novella Sentieri  
Allevamento Suino - Produzione Salumi  
*La Sapienza della Tradizione*

Dans la région de Crémone en Italie, il ne faut pas avoir peur de la taille des élevages. L'entreprise Novella Sentieri ne déroge pas à la règle. Non seulement sa taille est importante, mais ses activités sont diversifiées : 4 000 truies, 600 hectares, salaisonnerie et production d'énergie.

La structure Novella Sentieri possède trois grands domaines d'activité : l'élevage de porcs en lui-même, l'atelier de charcuterie-salaisonnerie et la production d'énergie (du solaire et de la méthanisation). Le chiffre d'affaires annuel

généralisé par l'ensemble est de 26 millions d'euros, avec 60 personnes à la manoeuvre et est géré par les deux cousins Enrico Zavaglio et Francesco Zanotti.

« Les consommateurs italiens ne sont pas encore demandeurs de produits en filière « nutritionnelle ».



Novella Sentieri

Pour nous rendre compte de cela, nous sommes allés visiter cette exploitation avec Deatech, une entreprise italienne spécialisée dans l'alimentation animale. Hélas nous n'avons pas pu rentrer dans les bâtiments pour des raisons sanitaires.

## 1. LES PORCS : QUATRE SITES DE PRODUCTION

L'élevage Novella Sentieri possède quatre sites de production. Les 4 000 truies sont élevées dans des conditions de très haute biosécurité sur le site de Quinzano d'Oglio. Les trois autres servent à l'engraissement de la moitié des 100 000 porcelets nés chaque année et aux cochettes. 50 000 porcelets sont vendus à 30 kg pour être engraisés sur d'autres élevages.

## EN CHIFFRES

### NOVELLA SENTIERI

- > Nés vifs/portée : 12,8
- > Sevrés/portée : 12
- > Conduite à la semaine [180 MB par semaine]
- > Âge au sevrage : 28 j
- > Génétique : Topigs
- > 170 kg vifs (vendus vifs et non en carcasse donc il n'y a pas de TMP)
- > 3,4 d'IC sevrage-vente (pour 170 kg)
- > 6 % de perte en maternité
- > 8 % de mortalité sur 7-170 kg



Axel Minetto, Valorex; Giorgio Coceva, Deatech; Enrico Zavaglio, Francesco Zanotti et Andrea Zanotti, éleveurs; Giacomo Varini, Deatech.

L'alimentation est fabriquée à la ferme grâce à la faf intégrale: 29 000 tonnes par an. Mais attention, vous le verrez plus tard, pas un seul grain de maïs produit sur les 600 hectares n'arrive jusqu'aux porcs! Pour garantir le niveau sanitaire de l'alimentation, les éleveurs préfèrent acheter des matières premières et en contrôler la qualité effective à l'entrée de leur site. La ration des truies se compose en majorité de céréales: du blé dur, de l'orge, du maïs, du soja, ainsi que des biscuits et du lin extrudé.

Petite particularité: si les truies reçoivent du lin extrudé, ce n'est pas pour une question de valorisation! En effet, en Italie comme en Espagne, il n'existe pas encore de marché pour valoriser les produits Bleu-Blanc-Cœur (BBC). Les éleveurs de ces pays utilisent le lin extrudé pour l'aspect facilité des mises bas (lire le témoignage ci-après). Les gérants de Novella Sentieri ont quand même pour projet de faire une partie de leur production de salamis en filière « nutritionnelle ».

#### DEATECH

#### TOUJOURS ALLER DE L'AVANT



L'entreprise de nutrition animale explique chercher les meilleurs produits pour ses clients et ne leur cache pas leur origine. C'est par exemple pour cela que Deatech a choisi Valorex pour les produits extrudés à base de lin: « les analyses réalisées régulièrement sur les produits nous ont montré que, jusqu'à présent, aucune autre matière première n'était satisfaisante » explique Giorgio Coceva, chef produit porc chez Deatech. Qui va même jusqu'à affirmer que s'il trouve un meilleur produit ailleurs, il n'hésitera pas à changer de fournisseur. Une citation de Dan Millman semble toute appropriée pour caractériser Deatech: « le secret du changement consiste à concentrer son énergie pour créer du nouveau, et non pas se battre contre l'ancien ». Giorgio parle en effet d'une époque 3.0, où il veut être prêt avec ses fournisseurs et ses éleveurs pour l'après « tempête », car en Italie aussi, la crise se fait sentir.



▲ Biosécurité: les personnes qui entrent dans l'élevage passent par un sas d'entrée, prennent une douche et revêtent les vêtements de l'élevage. Et chaque stade possède son propre matériel et sa pharmacie. Malgré cela, l'élevage n'est pas indemne SDRP mais l'est pour le circovirus et l'aujeszky.

#### 2. LA CHARCUTERIE: EXPORTÉE EN ALLEMAGNE ET EN LITUANIE

Concernant maintenant son atelier de transformation, l'entreprise commercialise treize tonnes de viande de porc chaque semaine: à 80 % dans des supermarchés et 20 % en direct ou à des revendeurs. Leur salaison est pour le moment exportée en Allemagne et en Lituanie, mais ils espèrent pouvoir développer les exportations dans d'autres pays dans le futur.

Les porcs sont abattus par un abattoir extérieur et rendus en pièce: Enrico Zavaglio, l'un des cousins, estime que leur production est trop petite pour posséder leur propre abattoir et que cela ne tiendrait pas économiquement. De plus, il estime ne pas faire davantage de marge avec la salaisonnerie qu'en vendant les porcs vifs. Et s'ils se sont lancés dans la transformation, c'est uniquement car ils avaient les compétences en interne et les fonds pour développer l'activité.

#### 3. L'ÉNERGIE: 28 CTS PAR KWH PENDANT 15 ANS

Le dernier domaine d'activité de Novella Sentieri est la production d'énergie. Et là non plus les deux gérants n'ont pas fait dans la demi-mesure: les 600 hectares de maïs et de triticales servent

#### L'AG3 80

#### QU'EST CE QUE C'EST?

L'Indice Technique Oméga 3 (IT3) est le reflet de la qualité et de la teneur en matière grasse polyinsaturée de l'aliment (Oméga 3): plus celui-ci est élevé, plus la matière première est digestible. À titre d'exemple, l'IT3 de l'AG3 80 est de 110, ce qui démontre une excellente teneur en oméga 3. À l'inverse, des matières premières riches en oméga 6 auront ainsi un IT3 négatif. Cette valeur, qui s'exprime en g/kg brut, caractérise tous les ingrédients de la ration: c'est donc le cumul de ces valeurs qui donnent la valeur IT3 globale. L'idéal en truie est ainsi d'avoir un aliment dont l'IT3 est compris entre 3 et 6. Pour des porcs charcutiers, l'IT3 est plus faible, pénalisé par le maïs. Valorex avait obtenu un Innov'Space en 2007 pour la formule de l'IT3.



## TÉMOIGNAGE

**Enrico Zavaglio,**  
gérant**« NOUS UTILISONS DU LIN DEPUIS  
UNE DIZAINÉ D'ANNÉES »**

Enrico Zavaglio, l'un des cousins gérant Novella Sentieri, analyse absolument toutes les matières premières qui entrent sur l'exploitation. C'est donc tout naturellement que le lin extrudé est lui aussi analysé. La stabilité des propriétés du lin extrudé de Valorex, l'AG3 80 (voir ci-dessous) ici, les a particulièrement convaincus : « *Nous utilisons déjà du lin pour limiter l'inflammation des truies, mais quand nous avons analysé l'AG3 80 nous avons choisi de le garder. Ce qui nous intéressait était d'apporter de la fibre noble (soluble) et de la matière grasse noble (oméga 3).* »

Et de poursuivre : « *Les analyses parlaient d'elles-mêmes : meilleure digestibilité, plus forte teneur en oméga 3 et plus faible concentration en acide cyanhydrique (cyanure d'hydrogène).* » Concrètement, ils apportent 1,5 % de lin extrudé pendant la gestation et 3 % durant la lactation. Selon les éleveurs, en présence de lin extrudé, les fèces sont mieux formées en gestation et en lactation, attestant d'un meilleur fonctionnement intestinal et digestif des truies. Sur la phase de gestation, ils apprécient la parfaite santé des truies et une meilleure homogénéité de la bande. Concernant la lactation, ils ont remarqué une meilleure production laitière et une peau et des soies plus brillantes.

exclusivement à nourrir le digesteur biogaz. Les matières premières de la faf sont toutes achetées et analysées à l'entrée. Cette option est jugée plus rentable et plus sûre par les éleveurs. C'est d'ailleurs une particularité de la région que l'on découvre en la traversant : tous les élevages ou presque possèdent un méthaniseur relié à des silos de maïs. Les producteurs italiens ont en effet été incités financièrement à investir dans des unités de production et leur réponse a été très forte dans cette région. Chaque exploitation possède ainsi son méthaniseur. Et il n'est pas rare d'en voir jusqu'à quatre par exploitation le long de l'autoroute menant à l'élevage.

Les éleveurs de Novella Sentieri possèdent ainsi deux unités de méthanisation d'une puissance d'un MW chacune. Tous les lisiers de l'élevage partent dans les digesteurs (l'équivalent de 20 % de l'approvisionnement) et les céréales (maïs et orge) représentent le reste. Un seul des sites n'est pas encore relié à un méthaniseur, mais cela sera bientôt chose faite puisqu'ils projettent de construire trois nouvelles unités de 300 kW chacune.

Le contrat signé par les cousins précise que l'électricité produite est achetée 28 centimes par kWh sur une durée de 15 ans (pour une puissance d'un mégawatt). Les nouveaux contrats proposés sont maintenant moins intéressants : 18 centimes par kWh pendant 20 ans pour un MW. C'est pour cette raison que les éleveurs ont cette fois opté pour des installations plus petites mais mieux valorisées (23,6 centimes le kWh sur 20 ans pour des installations de 300 kW). ■ **Samuel Collin**