



HAL
open science

Atelier de co-conception de la re-domestication du porc féral de la Martinique

Nicolas Degras, Jean-Luc Gourdine, Julie Labatut, Nathalie Mandonnet,
Audrey Fanchone, Gisèle Alexandre

► **To cite this version:**

Nicolas Degras, Jean-Luc Gourdine, Julie Labatut, Nathalie Mandonnet, Audrey Fanchone, et al..
Atelier de co-conception de la re-domestication du porc féral de la Martinique. 2024. hal-04649031

HAL Id: hal-04649031

<https://hal.inrae.fr/hal-04649031v1>

Submitted on 15 Jul 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

Atelier de co-conception de la re-domestication du porc féral de la Martinique

L'atelier participatif a été réalisé dans le cadre de la thèse de Nicolas DEGRAS qui s'intitule « Gestion participative de la population porcine d'origine férale de Martinique pour le développement d'un marché de niche dans un contexte de production agroécologique ». L'objectif principal de cette thèse est d'apporter des éléments pour conserver et valoriser le porc féral de la Martinique. La thèse est financée par la Collectivité territoriale de la Martinique.

L'atelier s'est déroulé la journée du 18 avril 2024, à Le François à l'école maternelle de Dostaly. Cet atelier réalisé par l'INRAE et le PNRM a pour objectif d'identifier et de coconstruire des stratégies de re-domestication du porc féral de la Martinique en tenant compte de l'avis de l'ensemble des acteurs (éleveurs, bouchers, coopératives porcines, bureau d'étude, PNRM, CA) en lien avec cet animal.

L'atelier s'appuie sur la méthodologie d'animation participative KCP (Knowledge, Concept, Proposal) constituée de trois phases : partage de connaissance, exploration de concept et élaboration d'un plan d'action. Les thématiques et les participants ont été choisis sur la base d'une étude diagnostic (Degras et al., 2022). Les participants ont été invités à partager leurs connaissances du porc féral.

Les pistes de propositions élaborées dans le cadre de ce travail ont permis d'identifier le champ des possibles en matière de modes d'élevage du porc féral de la Martinique, afin de contribuer sur des bases partagées, au projet de re-domestication entrepris par le PNRM.

Ce document fournit la synthèse des discussions, des partages de connaissances et des propositions coconstruites avec l'ensemble des participants lors de cet atelier participatif. Ces propositions ne constituent en aucun cas des propositions contractuelles.



Pour plus d'informations sur cet atelier, contactez : Jean-Luc Gourdine (INRAE) : jean-luc.gourdine@inrae.fr

I/ Une table ronde sur le bilan historique du projet de re-domestication du porc féral de la Martinique : s'inspirer des erreurs du passé pour mieux coconstruire le futur

Un projet motivant freiné par diverses contraintes

Le projet de développement d'un marché de niche a débuté en 2015 avec la participation d'un ensemble d'acteurs accompagnant le PNRM, notamment l'INRAE, la COOPMAR, un bureau d'étude et des éleveurs de porcs. Depuis, le bilan est mitigé, la gestion reproduction n'a pas été maîtrisée, et cette étape est importante pour développer un marché de niche. Les objectifs de production étaient divergents (croisement ou race pure). De plus, les protocoles qui ont été rédigés par INRAE n'ont pas été appliqués pour plusieurs raisons notamment un changement de gouvernance. Selon l'EDE, le projet était motivant sur le plan culturel, mais souligne qu'il y avait des problèmes de structuration et d'adhésion des éleveurs dès le début. Le projet semblait se construire au fur et à mesure qu'on avançait.

Des avancées scientifiques notables

Selon l'INRAE, les premiers objectifs étaient de caractériser la génétique du porc local de la Martinique, à la fois féral et domestiqué, puis réaliser des essais expérimentaux et proposer des schémas de conservation et de valorisation. L'objectif *in fine* était de définir un cahier des charges comprenant des itinéraires techniques et technologiques débouchant sur des produits porcins démarqués. L'étude réalisée par l'INRAE a été fructueuse, révélant que les porcs féral et semi-féral analysés sont génétiquement originaux et de type Créole (Gourdine et al, 2019). Les résultats montrent une forte influence de la race ibérique (environ 20 % de l'héritage génétique) dans la structure génétique des porcs féral de la Martinique, à l'image de la majorité des races porcines Créole de la Caraïbe et de l'Amérique du Sud. Ces résultats ont renforcé l'ambition du PNRM de s'engager dans le développement d'une filière porcine à forte valeur ajoutée à partir de la redomestication du porc féral.

Transformer une tradition en un marché de niche économiquement viable

L'ambition du PNRM est de développer une filière de niche à partir d'un patrimoine qu'est le cochon Créole de la Martinique. Le directeur du PNRM précise que l'objectif dans un premier temps n'est pas de créer un conservatoire des races locales bien que la sauvegarde des races Créoles est un enjeu important. Il affirme que les races locales disparaissent malgré le fait qu'elles soient adaptées au territoire, à l'image de la vache Créole, du mouton Martinik ou du cabri Créole. L'idée est donc de développer une filière de niche économiquement viable, en créant de la valeur ajoutée avec des produits de qualité issues de l'élevage du porc Créole.

Des éleveurs conscients du travail ensemble

Les éleveurs présents, ont souligné l'importance d'apprendre de nos erreurs passées et de se focaliser sur l'avenir de la filière porc Créole pour développer des produits d'excellence. « Plus on perd du temps, plus on prend le risque de perdre le patrimoine ». Pour que le projet réussisse, un éleveur souligne l'importance de travailler ensemble et de prendre en compte toutes les compétences de la filière, le savoir de terrain de "tison", et les savoirs scientifiques des chercheurs. Il y a un besoin d'outils, d'un cahier des charges et d'une compréhension des institutions des besoins de la filière, du producteur jusqu'au destinataire final.

Des éleveurs militants prêts à s'engager

Depuis le début, certains éleveurs se sont montrés favorables au projet et sont prêts à s'investir davantage dans cette initiative de re-domestication. L'un d'eux a souligné l'importance de mobiliser avant tout, des éleveurs militants qui possèdent un intérêt patrimonial et culturel à la sauvegarde du porc Créole de la Martinique.

Les participants ont été répartis en trois groupes, chacun accompagné par un ou deux animateurs pour faciliter les échanges. Les activités, identiques pour chaque groupe, se sont concentrées sur trois thèmes : l'objectif de production, le mode d'élevage ainsi que la gestion génétique de la population redomestiquée. Ces thèmes représentent les éléments clé de l'itinéraire de production du porc Créole et sont détaillés à la page suivante.

II/ Partage de connaissance en sous-groupe autour de la gestion des porcs redomestiqués

Les connaissances partagées autour des objectifs de production des porcs redomestiqués

Atout :

- Le porc créole est un animal rustique, avec une puberté précoce dès 4 mois ;
- Le porc pourrait être valorisé comme un animal de service pour gérer l'enherbement des parcelles et détecter la période de maturité des patates douces ;
- Pour la re-domestication, s'appuyer sur les acteurs existants et chercher des personnes motivées qui s'engagent ;
- Les animaux à croissance lente sont un signe de qualité potentiel ;

Opportunités :

- Etudier l'éthologie du porc dans les forêts du Nord de l'île afin de mieux adapter son élevage en tenant compte de son comportement et de ses habitudes naturelles.
- Créer une production labellisée orientée sur tout type de produits de haute qualité (rilletes, saucisse, boudin et jambon haut de gamme) ;
- Créer un atelier de transformation et former les éleveurs à la transformation et à la découpe ;

Faiblesse :

- Certains produits comme le boudin de porc Créole sont difficiles à produire en Martinique notamment en raison des contraintes à l'abattoir pour pouvoir récupérer uniquement le sang des cochons créoles ;
- Contraintes insulaires : faible disponibilité des surfaces pour l'élevage en plein air et système contraignant (économie et environnement), il y a une nécessité de faire des produits hauts de gamme ;

Menaces

- Selon certains participants, améliorer les performances de croissance pourrait altérer certaines caractéristiques essentielles à la qualité de la viande des porcs Créole.
- Les participants recommandent d'éviter les groupements d'éleveurs avec un « esprit débrouya » improvisé et de les structurer de manière organisée ;

Les connaissances partagées autour du mode d'élevage des porcs redomestiqués

Atouts :

- Caractériser l'alimentation du cochon dans le milieu naturel en fonction des différents stades physiologiques ;
- Elaborer un parcours en domestique « imitant » le porc féral en milieu naturel ;
- Les écarts de triages de banane constituent une ressource disponible en quantité importante pour l'alimentation des porcs ;

Opportunités :

- Structure à créer pour collecter les ressources locales chez les habitants (fruits à pain, mangues ...), « ce n'est pas le rôle de l'éleveur c'est coûteux en temps » ;
- Pour réduire les coûts de production, aller chercher des mâles dans la forêt régulièrement ;

Faiblesse :

- Pas d'aliment disponible au provendier de l'île (MNA), pour le porc créole ;
- La protéine est un facteur limitant dans les ressources locales ;
- Maîtriser les naissances en bloquant les mères pour limiter les écrasements. L'idéal serait d'avoir une maternité en plein air sous forme d'abri spécifique ou bâtiment semi-ouvert ;

Menaces :

- Attention au Chlordécone notamment pour les ressources à base de canne à sucre comme la bagasse ;
- Les surfaces agricoles sont réduites par le foncier et la chlordécone ;

Les connaissances partagées autour de la gestion des porcs redomestiqués

Opportunités :

- Maîtriser la consanguinité en ayant un nombre important d'éleveurs détenant des lignées différentes de porcs d'origine férale ;
- Créer un organisme indépendant des éleveurs producteurs pour gérer la population (sélectionneur – diffuseur de la génétique) ;
- Maîtriser la consanguinité avec un plan de reproduction et la diffusion des reproducteurs aux éleveurs ;
- Création d'une aide financière pour maintenir la population de porcs Créole ;

Faiblesse :

La gestion de la population redomestiquée dépend fortement de la capture d'animaux féraux.

L'élaboration de trois plan d'action a été menée avec les participants à travers une exploration guidée par un jeu de cartes inspiré du Rami fourrager (IDELE, 2020), adapté à l'élevage porcin Créole en Martinique. Les participants en groupe de 5, ont réalisé un scénario d'élevage de porcs Créole. Ces scénarii font l'objet d'une synthèse de propositions et sont présentés à la page suivante.

Scénario de re-domestication 1 : Un élevage pour des produits 100% haut de gamme

Les participants de ce groupe ont choisi une production valorisant toute la carcasse avec des produits haute gamme et une conduite d'élevage en bande pour fournir mensuellement des produits. Les produits devraient véhiculer une image d'excellence mettant en avant le bien-être animal, un élevage en plein-air et sans antibiotiques. Ces produits seraient valorisés par un label qui marque le caractère authentique du terroir (jambon, saucisson, pâtés).

Les porcs élevés seraient de race pure, élevés jusqu'à 10 mois ou avec un objectif de 40 kg carcasse. L'alimentation reposerait sur des ressources locales telles que la canne-à-sucre, la banane et les fruits de saison ainsi que du concentré formulé par un nutritionniste animal pour répondre au besoin spécifique du porc Créole. Le mode d'élevage serait différencié en fonction des différents stades physiologiques du porc. Les porcs charcutiers et les truies gestantes vivraient totalement en plein air. Les verrats et les truies en lactation seraient en bâtiment pour maîtriser les saillies, éviter les dégâts matériels et faciliter les manipulations des reproducteurs. Les truies en attente saillie seraient élevées en élevage semi-plein air. Les éleveurs mettraient en place des pratiques agroécologiques telles que l'élevage plein-air en intégrant des prairies arborées pour favoriser le cycle de l'azote et stimuler la biodiversité avec la présence d'insectes et d'oiseaux sur les parcelles. La rotation des parcelles serait également adoptée pour assurer une couverture permanente du sol, réduisant ainsi l'érosion et favorisant l'absorption du CO2 atmosphérique.

L'organisation des producteurs dépendrait des préférences des éleveurs, de la typologie de l'exploitation et des surfaces disponibles. Deux schémas de gestion de populations ont été imaginés : (i) un éleveur « Sélectionneur » qui gère la génétique, diffuse les grands parentaux (GP) aux naisseurs et aux naisseurs-engraisseurs. Les porcs non retenus à la sélection sont répartis aux engraisseurs pour être valorisés ; (ii) la création d'un organisme de sélection (OS) qui diffuserait les GP à une maternité collective, puis les porcelets seraient répartis entre les élevages pour la phase d'engraissement.

Dans ce groupe, les participants accepteraient comme standard de races, tous les phénotypes de porcs ayant une génétique de type Créole. Ces caractéristiques incluraient : robe noir, domino, ou marron ; oreilles droites et pendantes ; pattes avec onglon noir et dernier onglon touchant le sol et queue pendante. La sélection des porcs porterait sur leur aplomb, l'absence de blessures et le nombre de tétine des truies.

Scénario de re-domestication 2 : Un élevage écologique de porc Créole

Les participants de ce groupe ont choisi une production valorisant des produits phares transformés tels que : le jambon sec, la vente de viande préparée (assaisonnement avec les épices locales) et d'autres transformation (boudin créole, rilette). En raison du coût énergétique du processus de transformation du jambon sec dans les conditions chaudes et humides de la Martinique (besoin d'infrastructures frigorifiques et de déshumidificateurs), les participants proposent un jambon boucané, qui par ailleurs marque l'empreinte culturelle de l'île. Les produits devraient véhiculer l'authenticité du patrimoine mettant en lumière le bien-être animal, la conduite alimentaire et l'origine du produit. Les produits seraient commercialisés à des périodes phares (Noël, évènements commerciaux) via des circuits-courts, en boucherie et supermarché (GMS).

Les produits seraient issus à la fois des porcs Créoles et croisés avec des races plus productives pour satisfaire la demande du marché. Ils seraient élevés jusqu'à 12 mois ou avec un objectif de 60 kg de poids carcasse. L'alimentation reposerait sur des ressources locales à 80% et du concentré du commerce à 20%. Les ressources locales telles que le fourrage, la canne-à-sucre, les fruits et légumes, devraient être broyées pour éviter le gaspillage et faciliter leur ingestion par les porcs. Le fourrage ingéré par les porcs lors de la conduite au pâturage permettrait un complément alimentaire. Le mode d'élevage serait différencié en fonction du stade physiologique. Le verrot et la truie en lactation pourraient être élevés en bâtiment ou en élevage semi-plein air pour faciliter les manipulations. Les porcs en engraissement devraient être élevés sur des parcours sous-couvert forestier imitant le mode de vie du porc feral. Les

éleveurs mettraient en place des pratiques agroécologiques telles que l'élevage plein-air avec rotation des parcelles pour conserver une couverture herbacée permanente du sol. Les parcelles fertilisées par le passage des porcs pourraient être utilisées pour la plantation de cultures de rentes complémentaires (patate douce, igname, manioc), que les porcs valoriseraient post-cultures (fanons, tubercules abîmés etc.). Les parcours seraient dotés d'abris avec des récupérateurs d'eau et des panneaux photovoltaïques afin d'utiliser une énergie renouvelable.

L'organisation des producteurs dépendrait des préférences des éleveurs. Deux schémas de gestion de populations ont été imaginés suivant deux objectifs : Un système avec un centre de naissance et plusieurs engraisseurs permettant la production et la sélection des futurs reproducteurs. Un autre système avec des échanges de reproducteurs entre éleveurs pour mettre l'accent sur la sauvegarde de la race.

Le standard de race inclurait des caractéristiques phénotypiques telles que : robe noire ou domino, des poils redressés, des oreilles tombantes, des pattes avec l'articulation « cassées », une queue tombante et un groin allongé. Les porcs pourraient être améliorés sur la base de plusieurs critères par ordre d'importance : qualités de carcasse et de viande, qualités maternelles, croissance, et adaptation au milieu. Cependant, certains participants préféreraient qu'il n'y ait pas d'amélioration génétique du porc Créole. Ils estiment qu'un porc adapté à l'environnement doté de résistance à la chaleur, au parasitisme et capable de valoriser les ressources locales ne nécessite pas d'améliorations supplémentaires.

Scénario de re-domestication 3 : Un élevage 100% plein air

Les participants de ce groupe ont choisi une production valorisant des produits de haute qualité transformés et frais, avec une production régulière (tous les trois mois) et en période de fêtes comme Noël. Les produits devraient véhiculer l'authenticité du patrimoine et du terroir. Une distinction serait réalisée entre le produit labellisé et le produit marqué PNRM. Les produits seraient destinés à un marché local en vente en circuits-courts chez le producteur et le boucher. Ces produits pourraient se retrouver dans la restauration locale.

Les porcs 100% Créoles seraient élevés uniquement en plein-air jusqu'à un âge compris entre 6 mois et 12 mois et pesant entre 30 et 50 kg de poids vif. L'alimentation reposerait sur des ressources locales (fruits à pain, mangues, écart de triage, bioressources) suivant la saison et leur disponibilité ainsi que du concentré du commerce. Le type de concentré serait identique pour les porcs d'un âge compris entre 0 et 6 mois. La ration en concentré serait plus importante pour les truies gestantes, les truies en lactation et les truies en attente saillie. Les verrats et les porcs charcutiers auraient une ration similaire. L'alimentation est un paramètre qui devra être cadré dans le cahier des charges et formulé par INRAE. Les porcs seraient conduits uniquement en plein-air quel que soit le stade physiologique. Le mâle pourrait également être conduit à l'attache au piquet. Les éleveurs réaliseraient des pratiques agroécologiques telles que la rotation des parcelles pour les porcs en plein-air afin de favoriser une couverture permanente du sol et une meilleure absorption du CO₂ atmosphérique. Les porcs seraient nourris principalement de ressource locale avec une empreinte carbone plus faible qu'une alimentation basée totalement sur des produits importés. Comme alternative à l'utilisation de produit antiparasitaire chimique, les éleveurs utiliseraient des produits antiparasitaires d'origines naturels et biologiques.

Pour organiser la production, un organisme de sélection (OS) devrait être créé pour gérer la reproduction et la sélection des reproducteurs porcins Créole accompagnée d'un label et d'une association. Les membres de cette association devraient être des « éleveurs militants » qui respectent à la fois, un cahier des charges, l'alimentation préconisée et qui participe à la sélection des reproducteurs.

La gestion de la population imaginée adopte un modèle naisseur-engraisseur avec échanges de reproducteurs entre les élevages, principalement des verrats. Selon les participants, les porcs Créole ont déjà de bonnes qualités maternelles, une bonne adaptation au milieu et une bonne qualité de la carcasse, la priorité est d'améliorer la croissance sans perdre les autres caractéristiques. Les participants, soulignent l'importance de distinguer la viande produite à partir des premières générations de porcs Créole de celle qui proviendra de la future filière de porcs Créole. Pour éviter toute confusion, ils proposent de commercialiser la viande sous forme de « tout-venant ».

Quelques idées partagées autour de la re-domestication :

- Créer un **Organisme de sélection (OS)** : cet organisme serait une entité indépendante des coopératives, chargée du contrôle et de la gestion de la race. Son objectif principal serait de sauvegarder la race, de maîtriser la consanguinité, de sélectionner les porcs via un plan de sélection coconstruit avec les éleveurs, et de diffuser des reproducteurs. Selon les participants, cet organisme pourrait être en lien avec le PNRM, et des représentants d'éleveurs devraient être inclus à titre consultatif lors des prises de décisions.
- **Créer un groupement ou une coopérative de producteurs spécifiques au porc Créole.** Les éleveurs devront s'accorder sur les objectifs de production, et planifier une production continue (avec des naisseurs en bande) ou pour des périodes festives (Noël), tout en respectant un cahier des charges incluant l'élevage en semi-liberté.
- Pour **une reproduction maîtrisée**, il est essentiel de respecter : l'identification des animaux, le plan d'accouplement, l'élaboration d'un plan de sélection.
- Les participants s'accordent sur la nécessité de faire une **production haute qualité avec une labélisation**, incluant la transformation de toute ou partie de la carcasse de porc Créole afin d'ajouter de la valeur au produit.
- **Optimisation de l'alimentation du porc Créole avec une « Formule INRAE »** : Les éleveurs estiment que l'INRAE a un rôle à jouer pour formuler des rations alimentaires permettant de répondre au besoin du porc Créole de Martinique suivant ses différents stades physiologiques. Ils proposent également qu'un concentré soit formulé avec un provendier de l'île pour constituer un aliment concentré à base de céréale et/ou de ressource locale spécifique au porc Créole. Les éleveurs conseillent de réaliser un état des lieux des gisements en ressource alimentaire en ciblant les exploitations maraîchères et les grandes et moyennes surfaces (GMS).

Quelques idées divergentes qui ne font pas consensus :

- Les **croisements industriels** pour avoir des porcs avec de meilleures performances de croissance et offrir aux consommateurs des produits plus abordables.
- La **commercialisation des produits en supermarché** avec une mise en valeur de l'espace de vente pour profiter de la visibilité et faciliter l'achat des produits de la filière par le plus grand nombre.
- Certains éleveurs souhaitent élever le verrat en bâtiment tandis que d'autres optent pour le plein-air ou un mode de conduite mixte. De même, la truie en lactation en bâtiment pour faciliter les manipulations ou selon une conduite mixte.

***Remerciements :** L'équipe d'organisation tient à exprimer ses sincères remerciements à tous les participants de l'atelier : les éleveurs porcins, les bouchers, la COOPMAR, les représentants des institutions martiniquaises dont la Chambre d'Agriculture de Martinique et la CTM, pour la confiance qu'ils nous ont accordés et pour avoir pris le temps de partager leurs expériences. Nous remercions également le PNRM pour la mise à disposition des moyens humains et matériels ainsi que Christelle Biamba chargée de la logistique de l'atelier. Cette étude a été financée par le projet « Cochon Créole de la Martinique » du PNRM et la Collectivité Territoriale de la Martinique dans le cadre de la thèse de Nicolas DEGRAS.*

***Acronyme :** CA : Chambre d'Agriculture de la Martinique ; COOPMAR : Coopérative porcine de Martinique ; INRAE : Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement. MNA : Martinique Nutrition Animale.*

Rédaction : DEGRAS, N¹ ; LABATUT, J² ; ALEXANDRE, G¹ ; MANDONNET, N¹ ; FANCHONE, A¹ GOURDINE, J-L¹

¹INRAE, UR ASSET, Petit-Bourg (Guadeloupe), France ; ²LISIS, CNRS, ESIEE, Paris, INRAE, Univ Gustave Eiffel, F-77454, Paris, France