**Interview Aurélien Onillon**

DERRIÈRE LE PORC

METRO CHEF SE CACHE…

AURÉLIEN ONILLON

Mieux nourrir ses contemporains, prendre soin

de l’environnement, améliorer le bien-être de ses porcs,

Aurélien a des convictions fortes. Alors pour aller au bout de sa

démarche, il a choisi de convertir son exploitation au bio en 2019

et de nouer un partenariat avec une enseigne

qui partage ses valeurs : METRO !

**Aurélien, vous vous êtes lancé dans le bio dès votre installation ?**

Tout à fait ! En 2019, j’ai repris une exploitation qui faisait du porc et de la volaille et j’ai décidé de la convertir en 100% bio.

**Qu’est-ce que ça impliquait comme changements ?**

Personnellement, j’ai choisi d’acheter mes porcelets bios. Donc la conversion concernait essentiellement la modification des bâtiments pour répondre au cahier des charges de la production de porcs bios.

**Et comment se sont passés les débuts ?**

La mise en route a été un peu difficile, par manque d’expérience certainement. Et puis ça a décollé ! Maintenant, avec le contexte économique actuel assez tendu, la demande a un peu diminué ces derniers temps.

**Quelles sont les principales étapes d’élevage ?**

Quand les porcelets arrivent, ils ont 42 jours. Ils sont tout juste sevrés. Ils restent 5 semaines dans des cases de post-sevrage, aménagées pour plus de confort, avec des lampes chauffantes par exemple. Ensuite, ils vont en pré-engraissement, dans des cases plus grandes, pendant 5 semaines de plus. Et après ils passent en engraissement, avec encore plus d’espace, pendant 12 et 20 semaines.

**Comment nourrissez-vous vos porcs ?**

Ils sont nourris avec des granulés 100% bio.

**Vous parliez du confort de vos porcs. C’est important pour vous ?**

Primordial ! Chez moi, en plus de la partie couverte en bâtiment, j’ai aménagé aussi des courettes extérieures, complètement découvertes pour que les porcs puissent profiter du grand air et du soleil. C’est assez unique comme aménagement, et ça donne un ensemble très lumineux. C’est plus agréable pour les animaux, et même pour moi.

**Vous produisez le porc bio METRO Chef. Comment a commencé votre collaboration ?**

En fait, quand je me suis installé, METRO travaillait déjà en conventionnel avec la coopérative depuis une trentaine d’années. Donc en en rejoignant la coopérative, j’ai très vite été en contact avec METRO.

**Et vous avez tout de suite travaillé avec METRO ?**

Dès que la conversion au bio a été réalisée. Donc les premières ventes ont eu lieu en octobre 2020. Ça a été assez vite parce qu’avec notre cahier des charges bio et la validation de nos exploitations par les organismes certificateurs, on répondait déjà aux attentes de METRO en termes de qualité.

**Vous avez tout de même dû faire certains ajustements ?**

Pour répondre à la demande de METRO, de leurs clients restaurateurs et finalement des consommateurs, on fait attention à produire des porcs qui ne soient pas trop gras. Donc on est très attentif à leur poids !

**Qu’est-ce que vous apporte votre partenariat avec METRO ?**

Avoir des commandes fixes, ça permet de travailler plus sereinement, surtout quand le contexte est un peu difficile.

**Comment aimeriez-vous faire évoluer cette collaboration ?**

L’idée, c’est déjà de pouvoir augmenter les volumes. Aujourd’hui, on vend à METRO la charcuterie et les longes. L’objectif serait de développer notre partenariat pour valoriser toutes les parties du cochon.