

# Des porcs élevés au lin à Ambrumesnil

À Ambrumesnil, la ferme porte leur nom : les cochons sont élevés sur la paille et nourris avec un ajout

« On ne peut pas être éleveur et ne pas aimer nos animaux. Même si on sait qu'on les élève pour les voir mourir, la raison est noble puisqu'il s'agit de nourrir les gens ». À la ferme du cochon campagnard à Ambrumesnil, Philippe Paté élève, en famille, près de 550 porcs. Une production qui vient s'ajouter à un cheptel de 300 vaches élevées pour la viande ou pour la production laitière et à la polyculture : « Nous en sommes à la 6e génération dans cette ferme, indique Philippe Paté. J'ai repris la ferme en 1981 à la suite de mes parents et je travaille avec mon épouse, mes deux fils, Romain et Laurent et ma belle-fille depuis que nous avons ouvert le magasin à la ferme en 2005 ». Les porcs élevés sur la paille Si la ferme avait déjà accueilli un élevage de cochons il y a bien longtemps, c'est Philippe Paté qui a remis en route cette production pour diversifier les activités à la ferme : « C'est un élevage facile à mettre en place quand on a déjà un élevage bovin » assure le spécialiste. Sauf que Philippe Paté tenait à travailler autrement pour apporter son petit plus : il a donc installé ses porcs sur de la paille, dans des boxes dans lesquels ils peuvent courir : « Le muscle est ainsi plus tonique » assure l'éleveur. Avant de finir en jambon, saucisses et autres rillettes, un porc représente cinq mois et demi de travail pour l'éleveur : « Nous achetons les porcelets dans une maternité collective à Bertreville-Saint-Ouen. Ils ont alors quatre semaines » indique le professionnel. 50 porcelets arrivent tous les 15 jours Les porcelets sont alors installés au chaud, dans une salle dans laquelle les animaux passent de l'alimentation d'allaitement à l'alimentation de croissance. Après cinq semaines, ils sont engraisés avec des céréales (des pois, des tourteaux de colza...) enrichis au lin pour améliorer le taux d'oméga 3 de la viande. La viande de porc de la ferme du cochon campagnard est ainsi labellisée Bleu blanc cœur. 50 porcelets arrivent ainsi à la ferme tous les 15 jours et 25 porcs partent à l'abattoir toutes les semaines : « Je suis particulièrement attentif au respect de l'animal à la ferme mais aussi pendant transport et au moment de l'abattage. C'est important pour l'animal mais aussi pour la qualité de la viande que tout se fasse dans de bonnes conditions et sans stress » assure Philippe Paté. La viande revient ensuite à la ferme où elle est transformée sur place. Paté, rillettes, jambon... comme tout est bon dans le cochon, toutes les parties de l'animal sont transformées



particulièrement attentif au respect de l'animal à la ferme mais aussi pendant transport et au moment de l'abattage. C'est important pour l'animal mais aussi pour la qualité de la viande que tout se fasse dans de bonnes conditions et sans stress » assure Philippe Paté. La viande revient ensuite à la ferme où elle est transformée sur place. Paté, rillettes, jambon... comme tout est bon dans le cochon, toutes les parties de l'animal sont transformées

particulièrement attentif au respect de l'animal à la ferme mais aussi pendant transport et au moment de l'abattage. C'est important pour l'animal mais aussi pour la qualité de la viande que tout se fasse dans de bonnes conditions et sans stress » assure Philippe Paté. La viande revient ensuite à la ferme où elle est transformée sur place. Paté, rillettes, jambon... comme tout est bon dans le cochon, toutes les parties de l'animal sont transformées



pour attirer les gourmands dans la magasin à la ferme d'Ambrumesnil mais aussi au Local, un magasin de producteurs installé à Bois-Guillaume et au Panier de la Carbonnière tout récemment ouvert à Barentin. Les porcelets sont alors installés au chaud, dans une salle dans laquelle les animaux passent de l'alimentation d'allaitement à l'alimentation de croissance. Après cinq semaines, ils sont engraisés avec des céréales (des pois, des tourteaux de colza...) enrichis au lin pour améliorer le taux d'oméga 3 de la viande. La viande de porc de la ferme du cochon campagnard est ainsi labellisée Bleu blanc 50 porcelets arrivent ainsi à la ferme tous les 15 jours et 25 porcs partent à l'abattoir toutes les semaines : particulièrement attentif au respect de l'animal à la ferme mais aussi pendant le transport et au moment de l'abattage. C'est important pour l'animal mais aussi pour la qualité de la viande que tout se fasse dans de bonnes conditions La viande revient ensuite à la ferme où elle est transformée sur place. Paté, rillettes, jambon... comme tout est bon dans le cochon, toutes les parties de l'animal sont transformées pour attirer les gourmands dans la magasin à la ferme d'Ambrumesnil mais aussi au Local, un magasin de producteurs installé à Bois-Guillaume et au Panier de la Carbonnière tout récemment ouvert à Barentin

## Pratique

La ferme du Cochon campagnard est installée au 84, rue de l'Ancienne-Mare à Ambrumesnil. Ouvert les jeudi et vendredi de 9 h à 19 h et le samedi de 9 h à 13 h. Tél. 06 15 26 05 36.