

**Mardi 8 octobre 2013 de 10 h à 16h00**

A la porcherie du lycée agricole Edgard Pisani 19 460 Naves

## Résultats Techniques et Autonomie Alimentaire



### 3 temps forts en continu

### Visite de la porcherie

Présentation des performances  
technico-économiques

Intervenants :

Didier Papin et Thierry Delliac  
(Chambres d'Agriculture du Limousin),  
Hervé Longy et Pauline Legrand (EPL de Naves),  
Emilie Castagnier (Païso),  
Francis Frechou (Porlim).

Résultats technico-économiques  
Pages 2 à 7



### Un village

Avec les stands des professionnels de la filière

Filière  
Pages 8 à 12



### Atelier sur la culture du soja

Intervenants :

Michel Desmidt (Chambres d'agriculture),

Soja  
Pages 13 à 16



## La porcherie du lycée agricole de Naves

### Les débouchés :

- Porcs charcutiers AB
- Vendus au groupement Païso (Bio Porc, SICA Pré Vert, Altibio)
- Vente directe aux particuliers

### L'aliment Bio local :

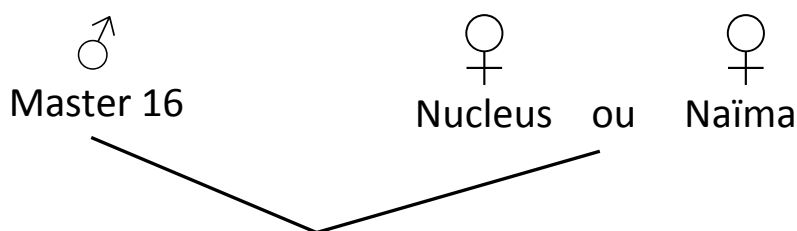
- Fourni à 100 % par Moulin Beynel (issu à 50 % minimum de producteurs locaux)
- Distribution automatisée matin et soir
- Apport de fourrage grossier, levures et oligo-éléments

Oléo-protéagineux :  
tournesol, soja



Céréales :  
blé, orge, son de blé

### Le schéma de sélection génétique :



Auto renouvellement : 50 %

Insémination artificielle  
et présence du verrat  
pour détecter les chaleurs.

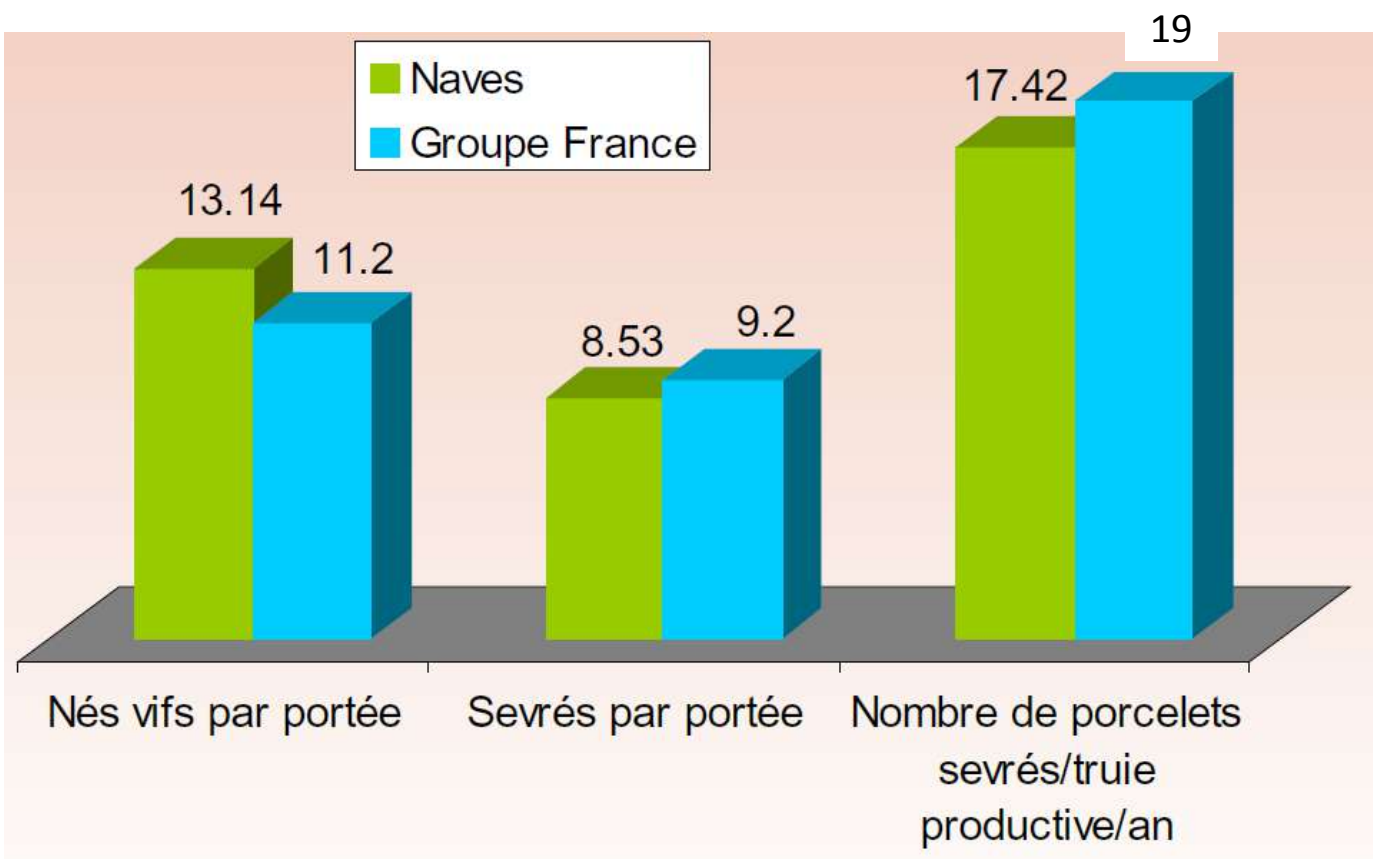
### Résultats observés sur la lignée Naïma à Naves

+ Portées régulières de 14 - 15 porcelets  
+ Moins d'écrasement  
+ Truies moins grasses, plus rustiques

- Dépôt de gras en situation d'engraissement prolongé

## Résultats techniques en France et à la porcherie du lycée de Naves

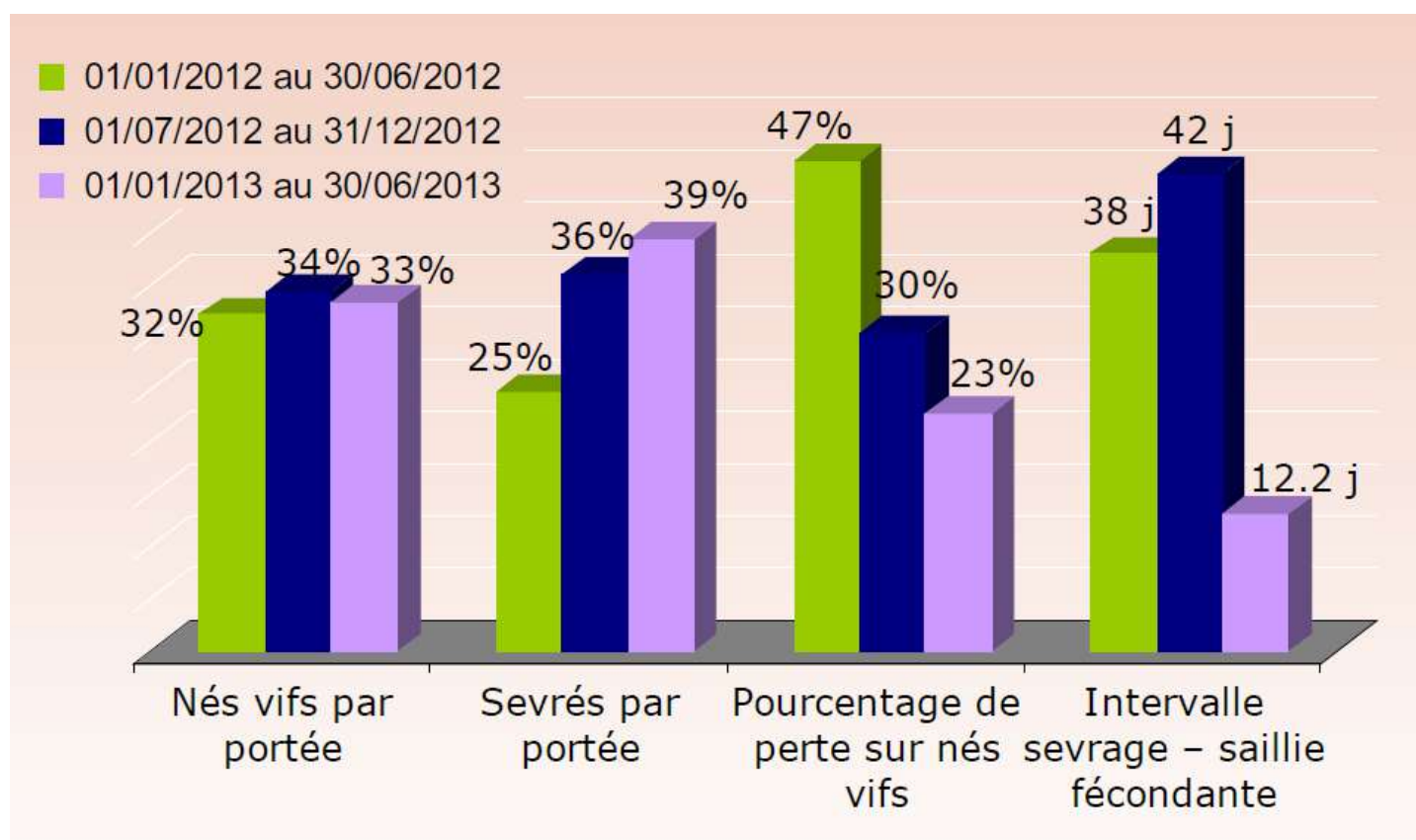
Période	Naves	Groupe France
	01/01/12 au 30/06/13	01/01/12 au 31/12/12
Nombre de truies présentes	67	64.6
Nombre de porcelets sevrés/truie productive/an	17.42	19
Nombre de porcelets sevrés/truie présente/an	13.58	-
Nés vifs par portée	13.14	11.2
Morts nés par portée	1.63	1.1
<b>Sevrés par portée</b>	<b>8.53</b>	<b>9.2</b>
Pourcentage de perte sur nés totaux	42.3	25.7
Pourcentage de perte sur nés vifs	35	19.2
Nombre de portées sevrées	2.04	2.12
Intervalle entre mises bas	179	171
Age des porcelets au sevrage	42	41
<b>Intervalle sevrage – saillie fécondante</b>	<b>21.8</b>	<b>14.1</b>
Taux de renouvellement	70	37.3
Age des truies à la première mise bas	376	375
Age des truies à la mise bas	22.6	24.9
Taux de réforme	46	30
Age des truies à la réforme	25.7	31.5
Nombre de portées par truie réformée	3	4
Intervalle dernier sevrage – réforme	79.7	83



## Résultats techniques de la porcherie du lycée de Naves

Periodes	01/01/12 au 30/06/12	01/07/12 au 31/12/12	01/01/13 au 30/06/13
Nombre de truies présentes	61.8	61.1	78.4
Nombre de porcelets sevrés/truie productive/an	11.77	18.95	21.22
Nombre de porcelets sevrés/truie présente/an	9.94	15.36	16.43
<b>Nés vifs par portée</b>	<b>12.67</b>	<b>13.56</b>	<b>13.15</b>
Morts nés par portée	1.37	1.4	2.03
<b>Sevrés par portée</b>	<b>6.24</b>	<b>9.1</b>	<b>9.92</b>
Pourcentage de perte sur nés totaux	55.5	39	34.7
<b>Pourcentage de perte sur nés vifs</b>	<b>50.7</b>	<b>32.9</b>	<b>24.6</b>
Nombre de portées sevrées	1.88	2.08	2.14
Intervalle entre mises bas	194	175	171
Age des porcelets au sevrage	42	42	42
<b>Intervalle sevrage – saillie fécondante</b>	<b>38</b>	<b>42</b>	<b>12.2</b>
Taux de renouvellement	52	81.2	77.2
Age des truies à la première mise bas	408	367	353
Age des truies à la mise bas (mois)	22	24.1	21.6
Taux de réforme	55	52	36
Age des truies à la réforme (mois)	29.2	21.1	26.6
Nombre de portées par truie réformée	3.7	1.9	3.4
Intervalle dernier sevrage – réforme	62.4	93.4	86.1

### Evolution sur un an et demi



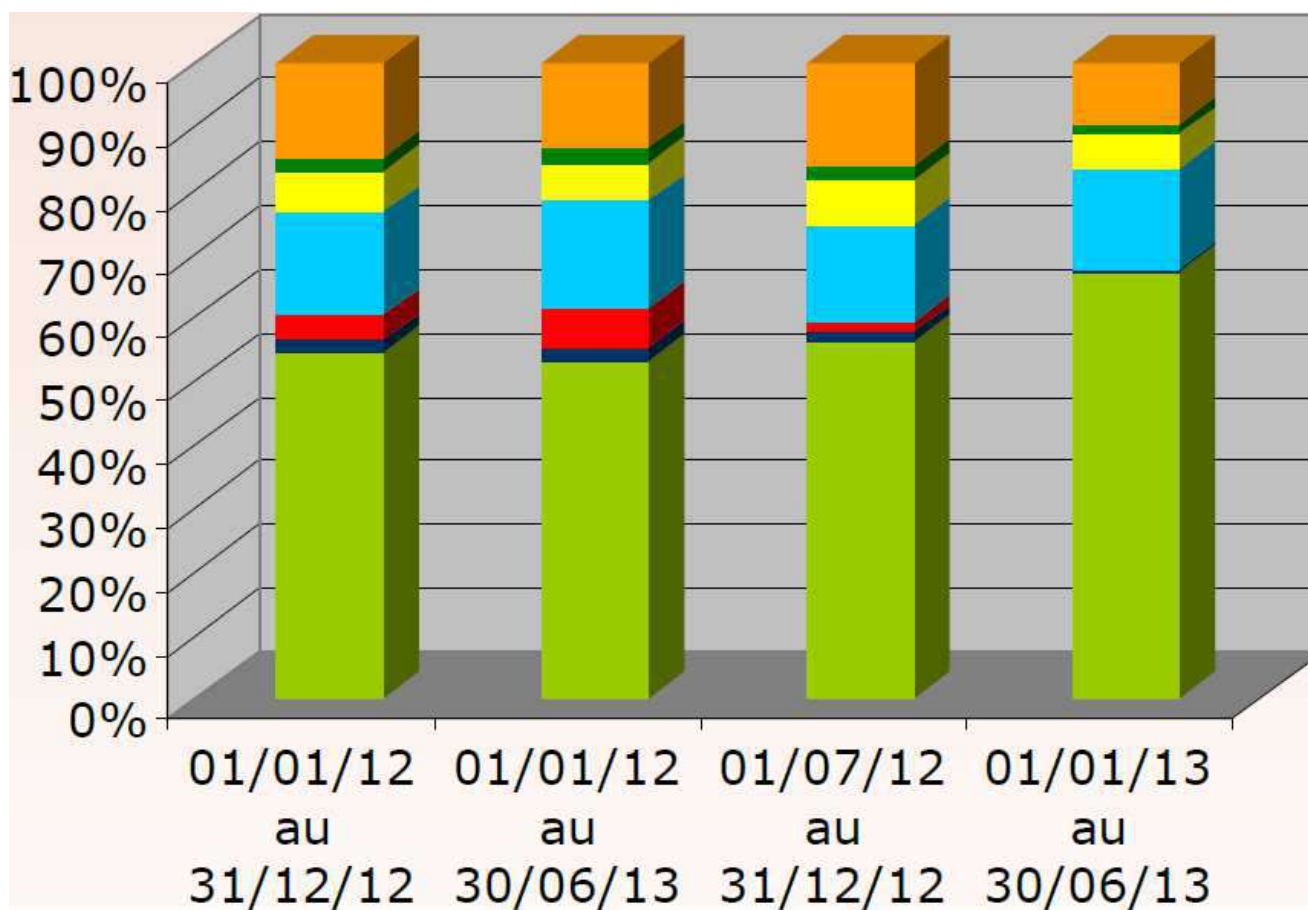
## Résultats technico-économiques de la porcherie du lycée de Naves

NAISSEUR ENGRAISSEUR	01/01/12 au 31/12/12	01/01/12 au 30/06/13	01/07/12 au 31/12/12	01/01/13 au 30/06/13
Nombre de truies présentes	61.3	61.6	61.1	76
<b>Résultats techniques</b>				
Nombre de porcs produits/truie présente/an	8.9	6.8	11.2	14.3
Consommation d'aliment par truie	1553	1744	1362	1493
Indice de consommation global	4.09	5.11	3.37	3.6
Coût alimentaire du kg de croît global	1.8	2.22	1.499	1.641
<b>Sevrage vente</b>				
Taux de pertes et saisies	19.7	21.7	18	9.6
IC technique 8-115	3.3	3.8	2.91	2.94
GMQ 8-115	650	629	667	680
Age à 115 kg standardisé	194	198	191	174
TMP (taux de muscle des pièces)	58.4	58	59	56.6
<b>Prix des aliments consommés</b>				
Aliment porcelet	480	494	460	522
Aliment charcutier	439	431	447	449
Aliment reproducteur	434	430	439	453
<b>Prix moyen des achats</b>				
Cochettes	314	288	336	328
<b>Prix moyen de vente</b>				
Porcs charcutiers	3.52	3.517	3.527	3.5
Truies de réforme	277	227	323	435
Verrats de réforme	114		114	139
<b>Résultats économiques</b>				
Marge sur coût alimentaire et renouvellement	678	-134	1479	965



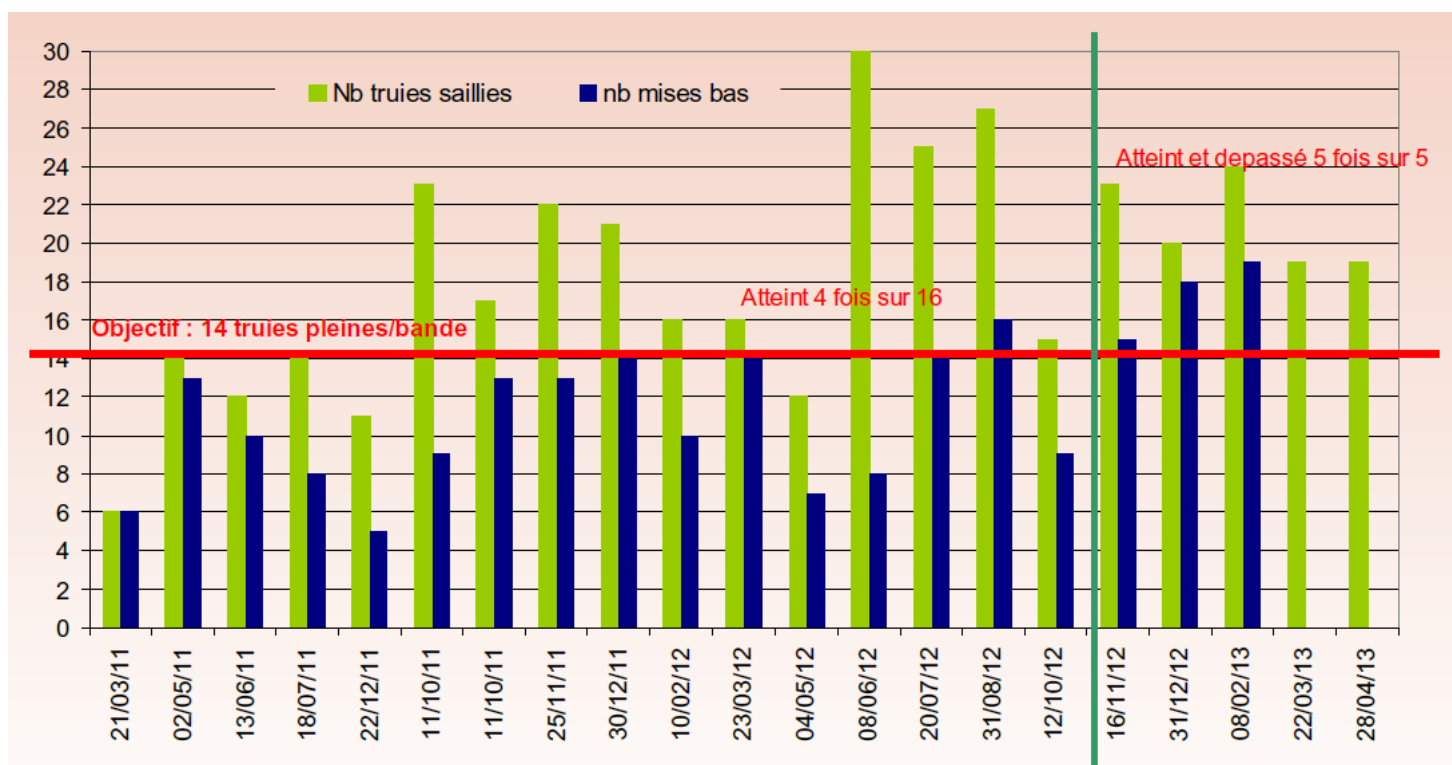
## Coûts de production/truie/an de la porcherie du lycée de Naves

	01/01/12 au 31/12/12	01/01/12 au 30/06/13	01/07/12 au 31/12/12	01/01/13 au 30/06/13
Aliment	2280	2345	2216.36	2684
Renouvellement	77.37	102	61.74	19.67
Charges porcelets	163.21	265	61.6	0
Divers	679	752.7	606.94	632
Amortissements	269.7	270.16	269.27	219
Capitaux propres	91.29	97.6	85.44	67.84
Main d'œuvre Salariale	622	596.23	649.02	383
Coût de production (€/truie/an)	4182.57	4428.69	3950.37	4005.51

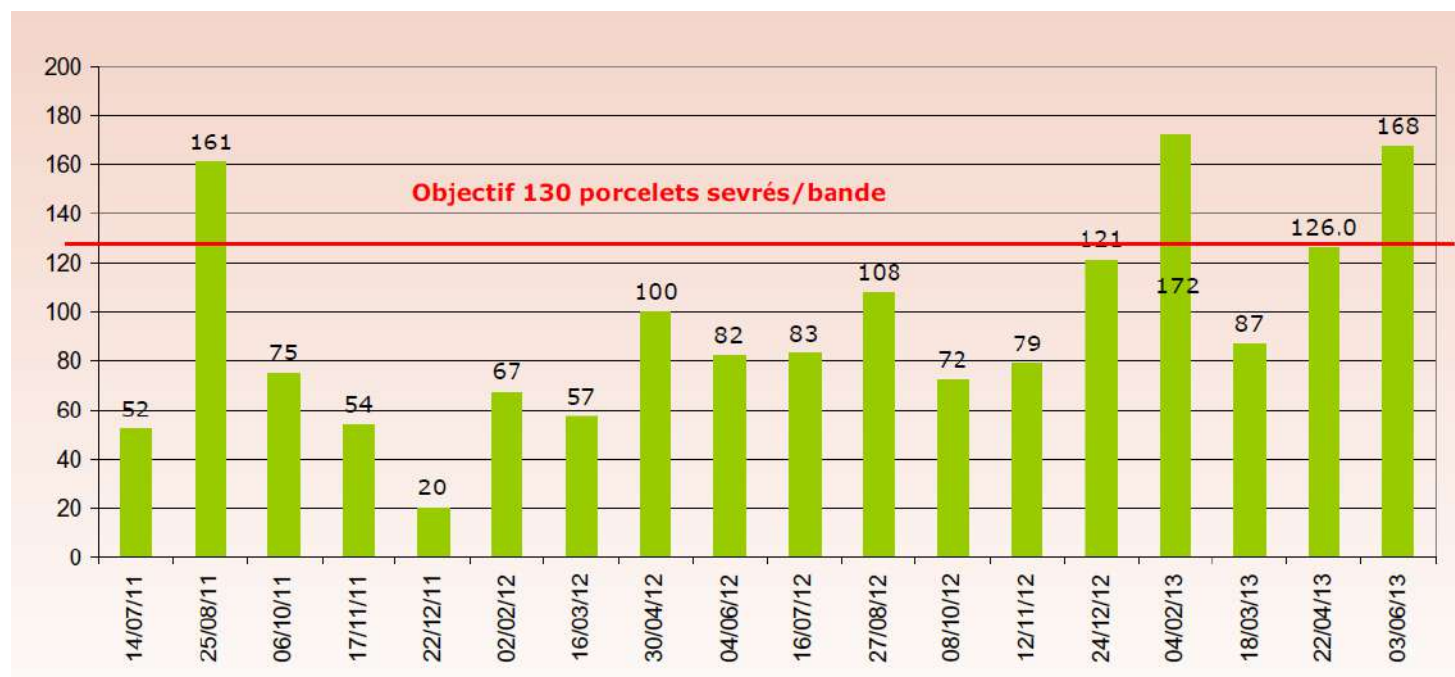


- Main d'œuvre salariale
- Capitaux propres
- Amortissements
- Divers
- Charges porcelets
- Renouvellement
- Aliment

## Résultats (bande et objectif) de la porcherie du lycée de Naves



## Objectif de sevrés par bande à la porcherie du lycée de Naves



## La filière du porc biologique en France

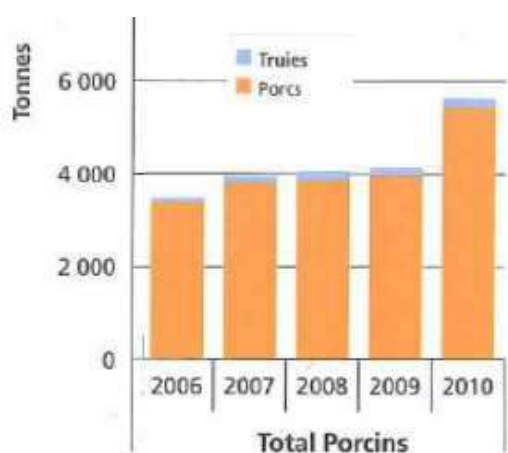
Source Agence Bio

### Une croissance de 36% du tonnage de porcs abattus en filières organisées.

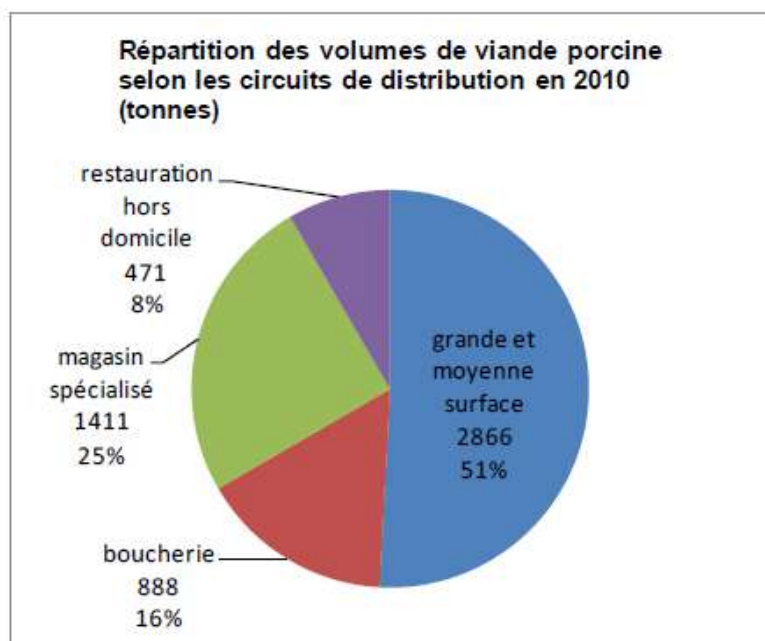
Avec 58 218 têtes abattues en 2010, la progression est spectaculaire par rapport aux 4 années précédentes (moyenne annuelle de 40 000 têtes abattues).

Les porcins représentent 32% des volumes abattus, derrière les bovins pour plus de 60%.

#### Evolution du tonnage de porcs abattus dans le cadre des filières organisées de 2006 à 2010

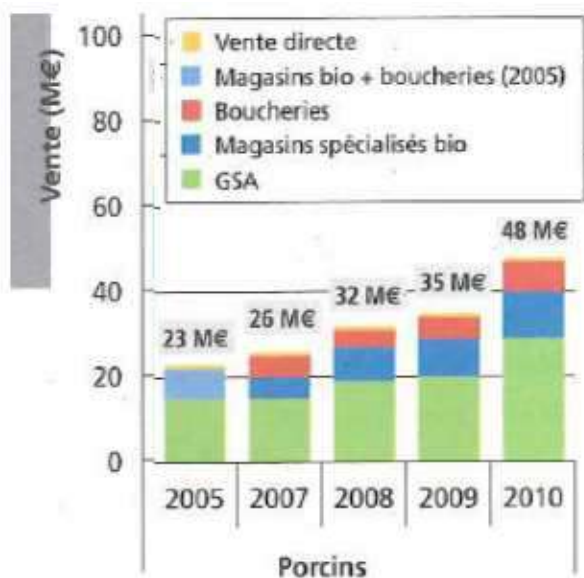


#### La viande porcine issue des filières organisées valorisée principalement en grande et moyenne surface.



En 2010, les ventes de viandes de porc bio se sont élevées à 48 millions d'euros.

#### Répartition de la valeur du marché du porc bio par circuit de distribution depuis 2005.

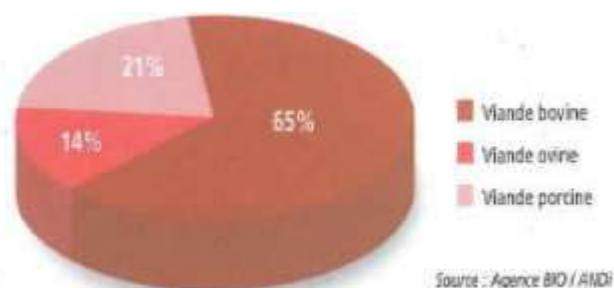


Source : Agence Bio / ANDi

#### Une part grandissante des viandes porcines dans le total des ventes de viandes biologiques.

La part du secteur porcine est en nette augmentation (+37% par rapport à 2009) avec notamment une progression des ventes en restauration hors domicile (+83% en 1 an).

#### Répartition de la valeur du marché des viandes biologiques par type de viande en 2010



Source : Agence Bio / ANDi



## Les opérateurs de la filière porc bio en Limousin

*Bénéficiaire d'une certification AB  
pour la production ou transformation porcine*

### Les élevages : des exploitations spécialisées à côté d'élevages familiaux



- 13 ateliers de porcs bio
- 519 truies reproductrices
- Plus de 86% de la viande porcine produite en bio est valorisée sous label AB.
- 6 700 porcs bio commercialisés à 34% en circuit court et à 66% en circuit long.

Source Observatoire régional de l'Agriculture Biologique-Données

2010

### Les organisations de producteurs

- 1 PAÏSO**  
Av Teincurier 19100 Brive  
05 55 86 43 21  
jean-marie.falguieres@capel.fr
- 2 CIRHYO**  
142 av Kennedy 03100 Montluçon  
04 70 64 12 76  
jeanclaude.teiton@copalice.fr
- 3 SCA Pré Vert**  
Bd des saveurs 24660 Coulounieix-Chamiers  
05 53 35 88 17  
sica.le.pre.vert@wanadoo.fr

### Les abatteurs

- 1** Abattoir municipal de Limoges  
05 55 30 37 59
- 2** Abattoir d'Ussel  
05 55 72 17 77  
guau.abattoir.fr
- 3** SABCOR  
zac de la Nau impasse des Magnolias  
19240 St Viance  
05 55 25 40 40
- 4** Centre d'abattage  
Charente limousine  
70 av Gambetta 16500 Confolens  
05 45 84 05 39

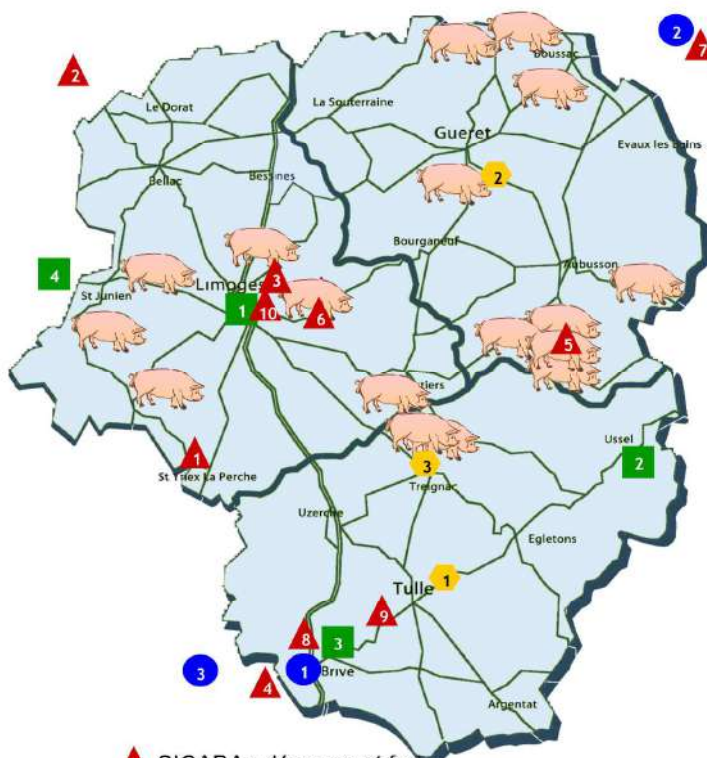
### Les préparateurs

- 1** ARNAUD : conserves  
Les Tuilières 87700 Aix/Vienne  
05 55 70 29 03
- 2** BIOPORC : découpe et gamme complète  
Chemin du Fief Tardy 85120 La Chataigneraie  
02 51 87 85 29  
www.bioporc.com
- 3** DOMAINE DU MASHAREAU : boucherie charcuterie  
Halles centrales de Limoges  
05 55 10 04 73
- 4** Etablissements J. BLANC : conserves  
7 avenue Victor Hugo 24120 Terrasson  
05 53 50 00 38
- 5** LA FERME DES NAUTATS : frais et salaisons  
Pigerolles-23340 Gentioux Pigerolles  
05 55 67 90 68  
ferme.des.nautats@gmail.com
- 6** MADRANGE : transformation salaisons  
Le vieux Crézin-87220 Feytiat  
05 55 30 99 14

- 7** SICABA : découpe et frais  
18 rue Albert Rondreux 03160 Bourbon l'Archambault  
04 70 67 35 00
- 8** SPV SARL : atelier de découpe  
Chemin de la Galive 19600 St Pantaléon de Larche  
05 53 50 21 98
- 9** MARCEL SAVEURS BIO : boucherie charcuterie  
Le Bourg- 19330 St Germain les Vergnes  
05 55 26 14 57  
www.marcelsaveursbio.fr
- 10** COULAUD-PENAUD : charcuterie  
4 imp de la pépissierie Rte de Nexon 87000 LIMOGES  
05 55 30 35 05

### Les fournisseurs de biens agricoles

- 1** MOULIN BEYNEL : aliments du bétail  
3 Le Moulin 19800 St Priest de Gimel  
05 55 21 26 47
- 2** AB Développement  
Rue du colombier 23150 Maisonnaises  
05 55 81 19 81
- 3** Comptoir des plantes médicinales  
45 route du Mont Gargan 19370 Chamberet  
05 55 98 19 50



Ses adhérents ont abattu en bio en 2012 plus de 12 000 tonnes équivalent carcasse en bovins, ovins, porcins et volailles bio.

Les porcins représentent 4 953 tonnes, soit 41% de l'ensemble des espèces, dont les structures économiques adhérentes assurent au moins la 1<sup>ère</sup> mise en marché.

Les Eleveurs Bio de France ont pour mission d'accompagner et de s'impliquer avec leurs adhérents, dans la mise en place de filières de valorisation des productions.

Les EBF sont partenaires de Biocoop pour les viandes biologiques valorisées sous « Ensemble solidaires avec les producteurs ». Les groupements de producteurs adhérents sont les fournisseurs de ces viandes biologiques

Des adhérents EBF se sont investis dans la mise en place du dossier avec le distributeur Système U.

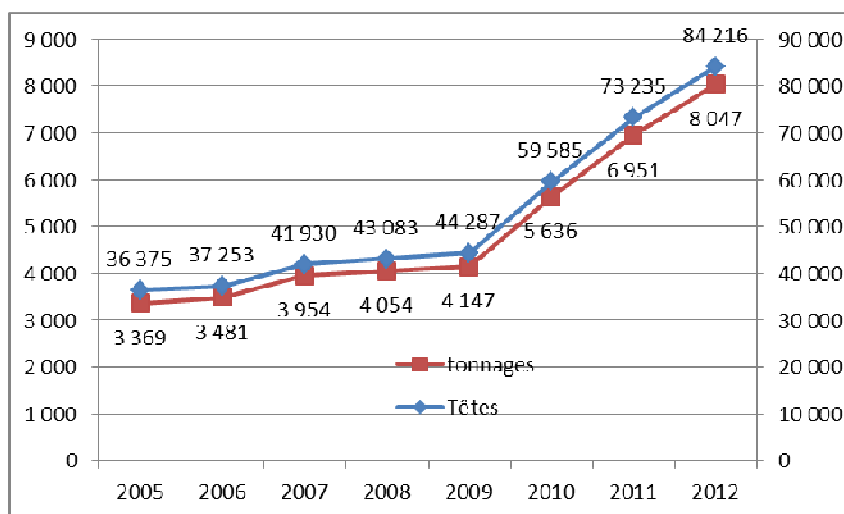
Au national, les EBF sont autour de la table de la Commission BIO INTERBEV et ses adhérent participent au suivi du marché des viandes de porcs bio. Par-exemple ils apportent leurs données pour le suivi des stocks de congelé. Si ces stocks ont été en progression entre octobre 2012 (début du suivi) et avril 2013, ils sont depuis en diminution sensible.

### Les résultats de l'observatoire des abattages Commission BIO INTERBEV

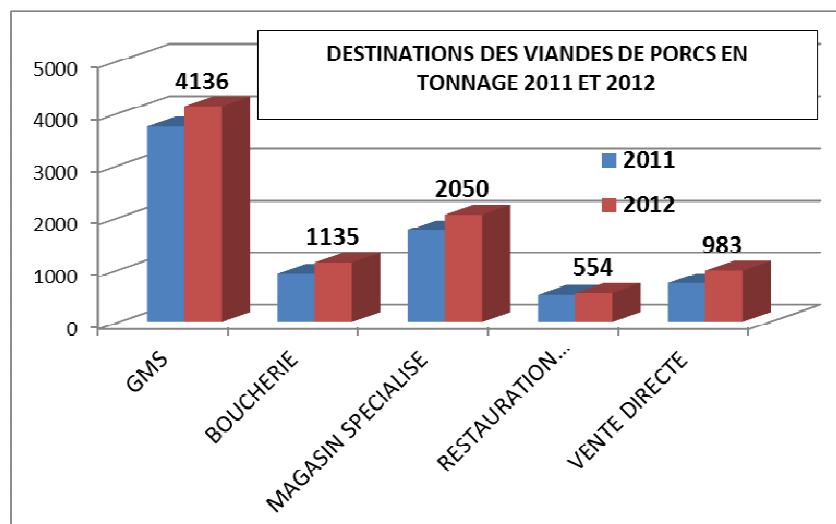
#### PORCINS TETES ET TONNAGES FILIERES ORGANISEES

Les truies représentent plus de  
**2 100 têtes pour 375 tec.**

En 2012, la vente directe  
représente 10 342 porcins pour 983  
tec (truies 149 têtes, 23 tec).



#### DESTINATIONS VIANDES PORCINES



## Porc Bio : valoriser l'animal entier Exemple à Naves

L'exploitation a fait transformer 5 porcs charcutiers pour la cantine du lycée.

### Coûts de production et de transformation (ramenés à 1 porc)

Production	Cours national	3,30 €/kg C
Transformation	Abattage-découpe	0,44 €/kg C
	Frais d'approche	12 €/tête
	Fabrication de la charcuterie (transformation, conditionnement, livraison)	1,95 €/kg C
	<b>Coût total de transformation</b>	<b>2,51 €/kg C</b>
<b>Total</b>		<b>5,81 €/kg C</b>

Pour cet exemple de transformation, le prix rémunérant les étapes de la production à la transformation est de **5,81 € par kilo de carcasse**.

### Rendements de l'animal à l'assiette (ramené à 1 porc)

Poids vif	118 kg V
Poids carcasse	100 kg C
Poids à la découpe	67,5 kg
<b>Poids de produits transformés</b>	<b>61 kg</b>

Avec un animal de 118 kg de poids vif, on produit **61 kg de produits transformés variés** (voir ci-dessous).

### Conclusion

1 porc a été transformé en **61 kg** de produits variés, à raison de **5,81 € par kilo de carcasse**. Le coût global est donc de **9,52 €/kg** de produit réalisé.

Ce prix appliqué à chaque produit permet de rémunérer la production et la transformation, mais pas la vente.

Les morceaux sont vendus à des prix différents selon les cours du marché.

Avec un prix moyen inférieur au coût de production, cette vente a occasionné une légère perte pour l'exploitation.

### Prix des produits cédés à la cantine de Naves

Produit	Poids réalisé	Prix de vente
Escalopes	81,5 kg	10 €/kg
Saucisson sec	58 kg	11 €/kg
Saucisses	28 kg	8 €/kg
Jambon cuit	53,55 kg	8 €/kg
Rillettes	48 kg	6 €/kg
Pâté de campagne	34 kg	6 €/kg
<b>Total de la vente</b>		<b>8,57 €/kg</b>

## Porc bio : valoriser l'animal entier

### Autres combinaisons de produits et RHD

L'enjeu d'une vente à la restauration hors domicile (RHD) est de valoriser l'animal entier par ce biais.

#### Valorisation d'un cochon en viande fraîche (90 kg C)

Produit	Poids	Prix de vente à l'équilibre
Côtes de porc Ou Rôti sans os	100 côtes 15 kg	11 €/kg
Escalopes de jambon Ou Saucisses	120 escalopes 18 kg	11 €/kg
Saucisses de poitrine et d'épaules	17 kg	8 €/kg
<b>Total</b>	<b>50 kg</b>	<b>10,46 €/kg</b>

La transformation en charcuterie permet de valoriser plus de morceaux.

#### Valorisation d'un cochon en charcuterie (90 kg C)

Produit	Poids	Prix de vente à l'équilibre
Pâté de campagne	6 kg	6 €/kg
Rillettes	8 kg	6 €/kg
Grattons	3 kg	5 €/kg
Pâté de tête	3 kg	6 €/kg
Boudins	3 kg	5 €/kg
Confit de longes	12 kg	11,5 €/kg
Confit d'épaules	6 kg	11,5 €/kg
Confit de jambon	16 kg	11,5 €/kg
<b>Total</b>	<b>57 kg</b>	<b>9,17 €/kg</b>

## Le soja

### Pourquoi cultiver du soja ?

Le soja est peu cultivé en Limousin pour l'alimentation des ruminants. Pourtant c'est une bonne ressource azotée qui peut aider à l'engraissement des animaux. Afin de conforter l'autonomie alimentaire et la traçabilité des sources de protéines (OGM), certains éleveurs se lancent dans la culture de soja pour nourrir leurs animaux.

### Témoignage du GAEC de Fontloup, éleveurs bovins allaitants, Creuse

*Nous cultivons déjà du colza, mais nous n'étions pas tout à fait autonomes sur le plan protéique. En 2011, nous avons décidé d'introduire du soja dans notre assolement. Nous pressons les graines de soja et colza sur l'exploitation. Les tourteaux sont distribués aux mâles à l'engraissement, à raison de 1 kg de tourteaux de colza + 500 g de tourteaux de soja par animal et par jour. C'est bien de disposer d'une presse, car l'utilisation de graines de soja concassées est limitée à cause des matières grasses et des facteurs antitrypsiques.*

### Utilisation du soja en alimentation animale

Valeurs alimentaires/kg brut	Graine crue	Graine pressée	Graine pressée extrudée
Matières sèches	89%	89%	95%
UFV	1,05	1,19	1,05
PDIN	215	329	309
PDIE	76	227	216
Protéïnes brutes	35%	45%	45%
Matières grasses	18%	6,6%	4,5%



Les graines de soja peuvent être utilisées en quantité limitée dans la ration des ruminants. La limitation vient de la quantité totale de matières grasses qui ne doit pas dépasser 5% de la matière sèche ingérée (soit 1 kg pour 20 kg de MS ingérée). Il convient donc de s'en tenir à un apport de 1 à 2 kg de graines entières par jour pour un adulte.

### Exemples de rations mises en place chez des éleveurs :

<b>Génisses de 1 an</b>	Foin : 5 kg MS/j	Orge – Epeautre : 1,2 kg/j	Soja graine entière : 0,65 kg/j
<b>Primipares</b>	Foin : 10 kg MS/j	Orge : 1,5 kg/j	Soja graine entière : 0,55 kg/j
<b>Multipares</b>	Foin : 10 kg MS/j	Orge : 0,8 kg/j	Soja graine entière : 0,50 kg/j
<b>Vaches à l'engraissement</b>	Foin à volonté	Mais – Triticale - Pois : 4,5 kg/j	Soja graine entière : 0,50 kg/j

## Choix des variétés

La précocité est le 1er critère de choix des variétés. En Limousin, il convient de choisir des types 000 ou 00. Il est préférable d'opter pour des variétés avec une hauteur de premières gousses supérieure à 12 cm pour limiter les pertes à la récolte. Il est obligatoire d'inoculer les semences (avec FORCE 48 par exemple) car la bactérie bradyrhizobium n'est pas présente naturellement dans nos sols. Cette dernière est sensible aux UV, il faut donc semer rapidement après inoculation.

La garantie « non OGM » étant exigée par le cahier des charges AB, un test est obligatoire en cas d'utilisation de semences fermières ou conventionnelles non traitées.

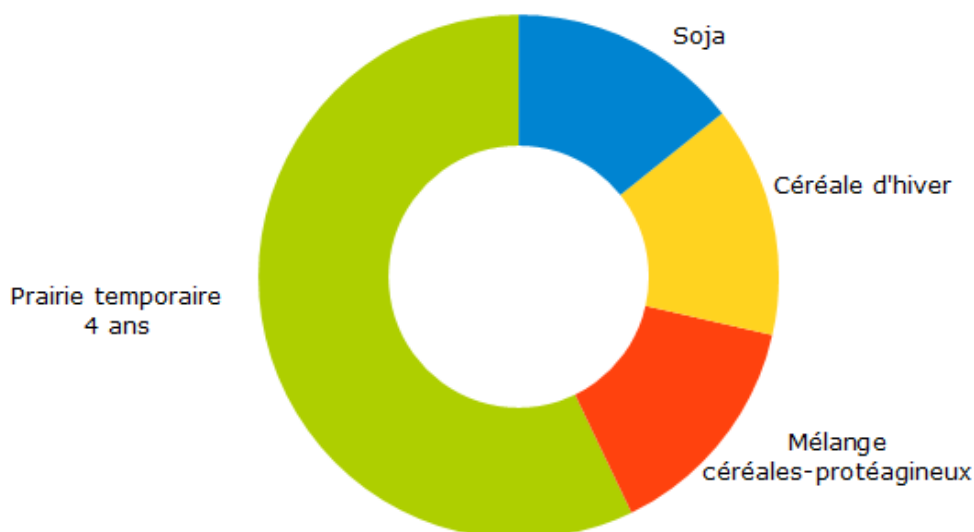
Variétés	Précocité	Semis	Rendement observé	Observations
ALMA ATA	00	04/05/2009	43 q/ha	1ère gousse basse
SATYNA	00	04/05/2009	40 q/ha	
SEPIA	00	04/05/2009	34 q/ha	
SULTANA	000		21 q/ha	
ES MENTOR	00		25 q/ha	1ère gousse basse
PROTEIX	00		27 q/ha	1ère gousse basse
MALAGA	000		28 q/ha	
OAC ERIN	000		33 q/ha	Problème de germination

Résultats d'essais menés par Michel DESMIDT (Chambre d'Agriculture de la Corrèze) sur la plateforme du LEGTA Edgar Pisani en Corrèze en 2010.

## Itinéraire technique

Le soja est sensible à l'enherbement mal contrôlé, ainsi qu'à certaines maladies comme le sclérotinia et le rhizoctonia. Le choix variétal et le positionnement dans la rotation (derrière prairie) sont les premiers moyens de lutte contre les adventices et les maladies.

### Exemple de rotation



## Le semis

Le soja a besoin de chaleur, d'où l'intérêt de choisir une parcelle bien exposée. En l'absence d'irrigation, il appréciera les terres profondes à forte réserve hydrique. Le travail du sol doit être soigné, de manière à limiter la présence de mottes et cailloux.

*Remarque : le soja est sensible à l'excès de calcaire actif*

Date de semis : 15 avril - 15 mai sur sol réchauffé

Profondeur de semis : 2 à 5 cm

Densité de semis : 45 à 65 grains/m<sup>2</sup>, selon la précocité, pour un objectif de 55 plants/m<sup>2</sup>

*Remarque : Dose de semis en kg/ha = [Dose de semis en grains/m<sup>2</sup> x PMG] /100*

Le semis doit être lent (6 km/h) pour un bon positionnement des graines. Il est possible d'employer un semoir à maïs équipé de disques adaptés, ou un semoir à céréales en fermant 1 rang sur 2. Eviter toutefois les écartements supérieurs à 60 cm.

## La fertilisation

Le soja a de gros besoins en azote (environ 10 unités/q). Il les couvre grâce à la fixation symbiotique de l'azote atmosphérique dans ses nodosités. Cela autorise une impasse totale de la fertilisation azotée.

*Le saviez-vous ? Les plantes inoculées peuvent fixer 200 unités d'azote par hectare !*

Pour couvrir les besoins en phosphore et potasse, un apport organique conforme au cahier des charges est possible. On comptera 40 unités P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> et 60 unités K<sub>2</sub>O. Néanmoins la fertilisation de fond doit se raisonner à l'échelle de la rotation (précédent, devenir des résidus, fertilisations antérieures, teneurs du sol) et non de la culture.

## Le désherbage mécanique

- réalisation d'un ou plusieurs faux-semis avant l'implantation du soja
- passage de herse étrille « à l'aveugle » (avant germination), si 3 jours de beau temps derrière
- 2 à 4 passages de bineuse, avec un buttage possible à partir du 2ème passage



### *Le saviez-vous ?*

*En plus de son action sur les adventices, le binage a un effet positif sur la rétention d'eau dans le sol. Comme dit l'adage « Un binage vaut 3 arrosages ».*

## La récolte

La récolte se fait dès que les gousses arrivent à maturité, c'est-à-dire lorsque les graines « sonnent » dans les gousses. La plupart des feuilles sont tombées ; l'humidité de la graine se situe entre 14 et 16%. Il faut penser à régler la barre de coupe au plus bas, autrement les premières gousses resteront au champ (1/3 de pertes en cas de moissonneuse-batteuse mal réglée).



## Une journée organisée par les partenaires du Programme Limousin des Acteurs de l'Agriculture Biologique (PLAAB)

### Plus d'information auprès de :

- **Hervé LONGY**, directeur de l'exploitation agricole de l'EPL de Naves  
05 55 26 64 56, [herve.longy@educagri.fr](mailto:herve.longy@educagri.fr)
- **Noémie OUVRARD**, chef de projet partenariat à l'EPL de Naves  
05 55 26 64 56, [noemie.ouvrard@educagri.fr](mailto:noemie.ouvrard@educagri.fr)
- **Thierry DELLIAC**, référent régionale porc bio : [tf.delliac@gmail.com](mailto:tf.delliac@gmail.com)
- **Véronique BAILLON**, animatrice Interbio Limousin  
05 55 33 14 02, [contact@interbio-limousin.com](mailto:contact@interbio-limousin.com)
- **Francis FRECHOU**, animateur Porlim  
05 55 10 37 96, [francis.frechou@limousin.chambagri.fr](mailto:francis.frechou@limousin.chambagri.fr)

#### En Corrèze

- **Florence CHANUT**, animatrice bio  
05 55 86 32 33, [florence.chanut@correze.chambagri.fr](mailto:florence.chanut@correze.chambagri.fr)
- **Didier PAPIN**, conseiller porc  
05 55 21 55 49, [didier.papin@correze.chambagri.fr](mailto:didier.papin@correze.chambagri.fr)
- **Michel DESMIDT**, expert régional en autonomie des élevages bio  
05 55 21 55 49, [michel.desmidt@correze.chambagri.fr](mailto:michel.desmidt@correze.chambagri.fr)

#### En Creuse

- **Sandrine POISSON** et **Noëlie LEBEAU**, animatrices bio  
05 55 61 50 00  
[sandrine.poisson@creuse.chambagri.fr](mailto:sandrine.poisson@creuse.chambagri.fr)  
[noellie.lebeau@creuse.chambagri.fr](mailto:noellie.lebeau@creuse.chambagri.fr)

#### En Haute-Vienne

- **Claire BRAJOT** et **Christelle FAUCHERE**, animatrices bio  
05 87 50 40 57 et 05 87 50 42 41  
[claire.brajot@haute-vienne.chambagri.fr](mailto:claire.brajot@haute-vienne.chambagri.fr)  
[christelle.fauchere@haute-vienne.chambagri.fr](mailto:christelle.fauchere@haute-vienne.chambagri.fr)



EPLEFPA Edgard PISANI de TULLE Naves-Cornil  
Lycée - Apprentissage - CFPPA - Exploitation Agricole

