

Prolonger la vie utile des porcs morts

Même morts, les porcs rendent des services aux humains, encore faut-il bien traiter leur dépouille. Un programme d'aide financière – reconduit jusqu'au 15 novembre 2026! – existe pour composter ou réfrigérer les carcasses et leur donner un second souffle. *Porc Québec* a visité deux entreprises qui sont passées à l'action.



Commençons par la mauvaise nouvelle : gérer des animaux morts constitue un défi à la fois réglementaire, environnemental, sanitaire et social. Gare aux contrevenants qui laisseraient des animaux pourrir au soleil à la vue des badauds : des inspections et des amendes peuvent être exigées en cas de non-respect. Et la bonne nouvelle? En vigueur depuis 2022 et administré par Les Éleveurs de porcs du Québec (ÉPQ) selon des fonds accordés par le MAPAQ, le *Programme d'aide financière visant l'amélioration de la gestion des porcs morts à la ferme* est prolongé jusqu'à la fin de l'année 2026.

L'agronome Yves Garceau, conseiller principal aux affaires agronomiques aux ÉPQ a calculé les coûts de disposition des animaux morts par kilo. La réfrigération, combinée à l'équarrissage, représente la solution la plus économique selon l'agronome, qui stipule aussi que les composteurs sont rentables si on considère une partie du coût comme une « prime biosécurité » pour conserver un haut statut sanitaire.



Christopher Robitaille a choisi la longueur du cylindre selon le volume de matière à traiter. Une sonde de température connectée permet d'ajuster le brassage.



La réfrigération diminue les odeurs et éloigne les vecteurs de maladies – ailés ou à quatre pattes. Le programme d'aide a permis de payer la moitié du projet.



Les carcasses sont conservées à 3 °C. Les bacs sont menés à 400 mètres de la maternité ce qui assure la biosécurité du site de la ferme de Saint-Wenceslas.



Depuis 2024, Jordan Desmarais de Ferme Multiporc utilise une chambre réfrigérée pour y déposer les animaux morts, réduisant par deux les collectes de l'équarisseur.

Morts, mais encore frais

Quand il était jeune, Jordan Desmarais aidait ses parents à disposer des cadavres à l'incinérateur au propane – souvent brisé – de la ferme. L'odeur? Cochon brûlé. Il a ensuite vécu les années où l'équarisseur récupérait deux fois par semaine les bêtes mortes. L'odeur, surtout en période estivale? Charogne. « Cohabitation avec les voisins », il lance ces mots, même si sa famille et lui sont installés en milieu résolument rural, à Saint-Wenceslas.

Aujourd'hui, le nombre de visites du récupérateur d'animaux est divisé par deux : Ferme Multiporc compte, depuis 2024, une unité frigorifique de 16 pieds par 20 pour entreposer à 3 °C les aléas de la production de 1500 truies. Les murs de six pouces d'épaisseur sont constitués d'un isolant haute densité.

La salle réfrigérée fait saillie avec la porcherie. Elle a été positionnée stratégiquement au bout du bâtiment, connectée avec les chambres de mise bas pour diminuer le nombre de pas. Elle comporte deux bacs soulevés par un tracteur quand la porte de garage qui donne sur l'extérieur est ouverte. La salle est assez vaste pour y entrer la civière avec une truie morte. Un treuil au plafond permet de transférer aisément l'animal mort dans le bac.

Jordan Desmarais aurait aimé compter sur des plans clé en main pour sa chambre froide, installée par un frigoriste du Centre-du-Québec, la première du genre dans la région pour une entreprise porcine. Par exemple, il aurait installé un drain de plancher pour faciliter le lavage à grande eau. Avis aux prochains intéressés : treuil, drain, apprentis au-dessus de la chambre froide pour prolonger sa durée de vie, un innovateur précoce vous offre ces conseils gratuits!

Et les motivations? Oui, les odeurs et la cohabitation, mais il y avait plus. Les truies qui gonflent, grouillent de vers et attirent des vecteurs de maladie – oiseaux et animaux – sont chose du passé. Jordan sort maintenant les bacs pour les amener à 400 mètres de la ferme, le matin même de la collecte ou la veille au soir, selon la météo. « C'est un projet de biosécurité », assure-t-il.

Le producteur n'a qu'un conseil pour ses collègues : « Il faut utiliser le programme quand ça passe ». Il a obtenu 25 000 \$ pour réaliser son projet au coût total de 54 000 \$. En somme, il a reçu de quoi faire ses frais – et faire son frais!



La propagation des maladies inquiétait Christopher Robitaille, qui a rendu Ferme 133 complètement autonome pour la disposition des animaux morts.



Au bout de 20 à 25 jours, un compost sort du cylindre et est entreposé dans un conteneur. Le compost retourne à la terre, faisant le bonheur d'un producteur biologique.

Morts, mais pas enterrés

Quotidiennement, un employé à la Ferme 133 du Groupe Robitaille collecte les placentas et les animaux morts (truies, porcelets et porcs) dans la pelle d'un tracteur. Ce fossoyeur des temps modernes se rend ensuite au fond du site où l'on trouve un composteur mécanique rotatif de 16 pieds de longueur. Après avoir fait coulisser les portes, il déverse ce matériel dans le cylindre métallique. Et la magie du cycle de la vie opère.

Après environ 20 à 25 jours de transit, une carcasse devient compost. Les reliques qui sortent du tube ont une agréable odeur – c'est subjectif! – de fumier de volailles. Le compost qu'on devine riche est accumulé dans un conteneur maritime, à l'abri des intempéries. Il fait le bonheur d'un producteur biologique de la région de Saint-Sébastien.

Le mélange atteint entre 55 et 65 °C pour dégrader la matière organique au moyen de la charge bactérienne. Une truie de 300 kg, un porc de 145 kg ou un porcelet de 6 kg ne nécessitent pas la même quantité de copeaux de bois, source de carbone pour équilibrer la richesse en azote des carcasses. « On utilise 30 % du poids de la carcasse en ripe », mentionne Christopher Robitaille, directeur production au sein de l'entreprise familiale de Farnham.

Cet article a été réalisé dans le cadre d'un programme rendu possible grâce à la participation financière du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Sur son ordinateur, l'homme suit à distance les lectures de la sonde de température qui compose de jolis graphiques. « Nous avons quatre sites corporatifs avec composteurs mécaniques et deux autres sites avec compostage en cellules bétonnées », détaille la relève de l'entreprise de troisième génération. La durabilité? « Je n'entrevois pas la fin de la vie utile du système à moyen terme. » D'autres maternités du groupe utilisent par ailleurs le compostage en cellules bétonnées.

Coût pour coût, estime Christopher, il est plus économique de faire venir l'équarisseur, qui facture un frais fixe à chaque visite et un frais variable selon la quantité de matériel à collecter. Si le composteur a été subventionné à hauteur de 50 %, on y ajoute le coût des copeaux et une poignée de dollars par année pour l'énergie qui actionne le petit moteur qui entraîne pendant quelques secondes le cylindre à toutes les heures – ou moins fréquemment encore. Un ventilateur apporte de l'oxygène dans ce milieu clos.

Mais ce qui rend le système rentable, selon Christopher, est l'autonomie complète pour disposer des animaux morts. Voir apparaître le camion de l'équarisseur avait de quoi le rendre nerveux pour la biosécurité du site. Le compostage aurait donc les mêmes effets qu'une petite camomille!

Pour soumettre sa candidature et obtenir plus d'information, balayez ce code QR. ■

