RÉSONANCES
ÉLEVAGE

TECHNIQUE

L'alimentation en élevage porcin, un poste clé pour la rentabilité économique p. 33

DOSSIER

Résultats technico - économiques des élevages en PACA

Bulletin des Filières d'élevage en Provence Alpes Côte d'Azur
Numéro 17 - Décembre 2017

Agenda

AGENDA

21 Novembre 2017 *- Journée portes ouvertes ovine dans le Dévoluy (élevage booroola)*

30 Novembre 2017
Salon du matériel agricole des Alpes Maritimes - MIN Nice

12 Décembre 2017
Rencontre FNP – Filière porcine régionale - Villeneuve 04

21 Décembre 2017
Ovinpiades des jeunes bergers, Domaine du Merle (Salon de Provence)

Salon International de l'Agriculture 2018
Du 24 Février au 04 Mars
Paris - Porte de Versailles

19 Avril 2018 - Foire de Brignoles
Concours régional de fromages

SOMMAIRE

ÉDITO
- Eric Lions p. 3

DOSSIER - LES RÉSULTATS TECHNICO ÉCONOMIQUES DES ÉLEVAGES EN PACA
- Bilan des appuis techniques en élevage p. 4
- Filières caprine (lait et angora) et ovin laitière p. 4
- Filière ovin viande p. 8
- Filière porcine p. 9
- Produire plus de Label Rouge IGP Agneau de Sisteron dans les élevages montagnards de PACA p. 12

ÉCONOMIE
- Observatoire à l'installation en ovin viande : toujours une belle dynamique p. 17

REGLEMENTATION
- Un point sur la réglementation de la vente directe de viande p. 21

TECHNIQUE
- Technologie Fromagère : Comment utiliser un acidimètre p. 24

EXPERIMENTATION
- Maîtrise des cirons au cours de l'affinage des fromages p. 28

TECHNIQUE
- L'alimentation en élevage porcin, un poste clé pour la rentabilité économique p. 31

REGLEMENTATION
- Visite sanitaire porcine p. 38

INTERPROFESSIONS
- Les données d'abattage accessibles sous 24 h p. 39
- De l'élevage a l'abattage, questionnez-nous sur vos droits et vos devoirs p. 40
- Interbev PACA-Corse vous propose de faire un focus sur un point particulier p. 41

ÉVÈNEMENTS
- Un concours régional de fromages à la foire de Brignoles le jeudi 19 avril 2018 p. 43
- La nouvelle union des fromagers PACA p. 43

PATRIMOINE
- La bergerie de la Favouillane, un patrimoine pastoral à sauvegarder d'urgence p. 44

ÉVÈNEMENTS
- Les portes ouvertes du syndicat de défense et de promotion du porc plein air du ventoux p. 45
- Foire Internationale de Marseille une action qui prend de l'ampleur p. 46

RÉSONANCES ÉLEVAGE
Bulletin des filières d'élevage en Provence Alpes Côte d'Azur

ÉDITEUR
Maison Régionale de l'Elevage
Association loi 1901
Avenue de la Libération - 04100 Manosque
Tél.: 04 92 72 56 81
Fax : 04 92 72 73 13
Email: mre@mre-paca.fr
Site: www.evise.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Eric LIONS

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO
Jean-François BATAILLE - Robert BEDOT
Pierre-Marie BOUQUET - Louise BRUNET
Marie Alix DELMOTTE
Vincent ENJALBERT - Benoit ESMENGIAUT
Nathalie ESPIE - Rémi LECONTE
Élodie LAGIER - Eric LIONS - Jean-Pierre MARY
Laurence MUNDLER - Élodie PIERRE
Patrice ROUCOLLE - Fanny SAUGUET
Odile SERGENT - Henri TONGLET

Les opinions exprimées dans les articles et interviews n'engagent que leurs auteurs et leurs structures d'appartenance.

CONCEPTION -IMPRESSION
SAS MOHICAN
Tél.: 06 52 55 24 28
Email : Contact@sas-mohican.com

Document réalisé avec le concours financier du Conseil Régional PACA, du Ministère de l'Agriculture, de France Agrimer et de l'Europe

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Edito

Alors que l'année 2017 s'achève nous pouvons nous dire vivement 2018 !

En effet cette année restera dans les anales comme une année de sécheresse extrême dans notre région, où de nombreux éleveurs sont touchés par le manque d'eau. Cette problématique fut abordée lors du dernier conseil d'administration de la MRE. Nous devons sécuriser un minimum de surfaces pour permettre de constituer des stocks fourragers et limiter la vulnérabilité climatique de nos exploitations.

En terme de vulnérabilité, il y a aussi bien entendu la prédation par le loup et son cortège de défenseurs emmenés par leur « grand chef » Nicolas Hulot qui d'un revers de la main a balayé vingt années de discussions et de maigres avancées sur la gestion de la prédation. Il a fallu se mobiliser une fois de plus lors d'une manifestation nationale à Lyon le 9 octobre dernier, pour obtenir qu'il descende de son petit nuage ou de son hélico... afin que l'Etat permette aux représentants de la profession de négocier un nouveau plan loup. Pour moi, il y a un préalable : plus de fonds agricoles européens, nationaux et régionaux pour la protection des troupeaux. Car en fait il détourne de l'argent du développement agricole vers la protection du loup. Il faut que tous les investissements et indemnisations liés à la prédation soient pris sur des fonds dédiés à l'environnement.

Toujours en terme de vulnérabilité, il y a ce que je qualifie de 2ème cercle de prédateurs, c'est-à-dire ceux qui veulent nous imposer une autre façon de vivre et de consommer. Ils utilisent tous les arguments possibles et notamment la propagande avec la complicité des chaines de télévision du service public, toujours prêtes à dégainer sur l'agriculture et ses paysans. Se sont-ils posé la question « Comment serait notre beau pays sans son élevage diversifié ?... »

Quand on parle anti viande et anti élevage, on ne peut passer sous silence l'incendie criminel de l'abattoir de Sisteron, ainsi que les camions frigo d'Alpes Provence Agneau qui distribuent chaque jour les fameux agneaux de Sisteron.

Notre élevage doit aussi faire face à une vulnérabilité sanitaire pour la prise en compte d'une maladie bovine la besnoitïose, qui est très présente dans notre région et maintenant dans tout le sud de la France. Dossier évoqué lors d'une rencontre que j'ai eu avec le directeur de la FNGDS.

Toujours en terme sanitaire, voilà que notre région est confrontée à la FCO 4. En effet suite à la contamination de plusieurs bovins en Haute Savoie, la DGAL applique immédiatement un plan de lutte très contraignant pour de nombreuses exploitations en cette période de départ d'animaux en transhumance hivernale, d'exportation de jeunes bovins vers l'Italie et de vente de génisses prêtes à vêler vers les zones indemnes.

Avant d'en terminer, encore un point de vulnérabilité : la PAC et notamment l'ICHN.
Après le beau discours du Président HOLLANDE à Cournon en 2013 :

- +15% pour l'ICHN
- Relèvement du plafond à 75 hectares étendu à toutes les productions y compris en zone de Piémont,

seulement le financement ne suivra jamais et l'Etat se voit obligé de ponctionner dans le 1er pilier de la PAC.

Décidément nous n'arrêterons jamais de négocier car les Etats Européens doivent faire de nouvelles propositions pour la mi 2018. Pour clôre cet éditorial je vous souhaite une très belle année 2018, pleine de joies, d'envie d'entreprendre et de considération pour nos éleveurs.

Eric LIONS /Président de la MRE

BILAN DES APPUIS TECHNIQUES EN ÉLEVAGE

FranceAgriMer (FAM) a mis en place un dispositif annuel d'appels à projets régionaux destiné à accompagner les démarches collectives d'assistance technique aux exploitations agricoles. Les actions financées relèvent obligatoirement des deux volets, économique et environnemental, et nécessitent le suivi d'indicateurs correspondants.

Seul l'Appui Technique Collectif (ATC) est éligible à cet appel à projet. Il correspond à la mise en place de sessions collectives, animées par un technicien, au cours desquelles les exploitants partagent leur expérience sur un thème spécifique et élaborent un plan d'actions à mettre en œuvre dans leur exploitation. Le nombre de participants à ces sessions est compris entre 4 et 15 participants provenant d'exploitations différentes.

En complément à ces sessions collectives, des actions individuelles restent possibles sous la forme de « Prestations Techniques Rattachées » (PTR). Celles-ci sont destinées soit à réaliser un diagnostic d'exploitation, nécessaire pour participer aux sessions d'ATC, soit à l'accompagnement à la mise en œuvre de plans d'actions découlant de l'ATC.

Coordonnée par la Maison Régionale de l'Elevage, chaque filière a proposé un programme d'appui technique. Chambres d'agriculture, coopératives, associations et syndicat d'éleveurs, réalisent les appuis techniques soit au total 12 opérateurs différents.

Les candidatures éligibles ont bénéficié du soutien financier de FAM à hauteur de 80% de leur coût. La participation des éleveurs est fixée au minimum à 10%, le reste (10%) à la charge des structures techniques.

Nous vous présentons ci-après un bilan des actions conduites pour chacune des filières d'élevage.

FILIÈRES CAPRINE (lait et angora) ET OVINE LAITIÈRE

Dossier

L'accompagnement technique des exploitations de la filière comprend un volet économique qui vise à « la connaissance et la réduction des coûts de production », combinée, pour le volet environnemental, au « développement de l'autonomie alimentaire » et à la « réduction des intrants ». Pour chaque couple de thématiques les opérateurs ont proposé, lors de la réponse à l'appel à projet, des groupes d'éleveurs à engager dans chacune de ces deux thématiques.

Le décompte pour l'année 2016 est présenté dans le tableau ci-dessous.

Thématiques	Caprin lait	Caprin angora	Ovin-lait
Connaissance et réduction des coûts de production / développement de l'autonomie alimentaire	64	5	7
Connaissance et réduction des coûts de production / réduction des intrants	6		

Parmi les 70 éleveurs caprin-lait :

- 63 sont fromagers fermiers dont 4 ont été suivis sur les deux thématiques,
- 7 sont livreurs de lait à une entreprise dont 2 ont été suivis sur les deux thématiques.

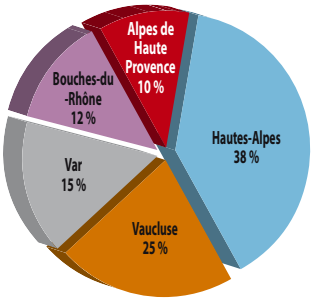
Les éleveurs suivis ont été sélectionnés sur la base du volontariat et si les éléments indispensables prérequis étaient disponibles (enregistrement comptables et données techniques). Il s'agissait d'identifier et de mettre en œuvre la principale marge de manœuvre pour réduire ou au moins maitriser les coûts de production afin d'optimiser le revenu tout en favorisant des pratiques agro-écologiques.

L'appui technique collectif a correspondu à la mise en place de sessions de conseils collectives. Dans le cadre d'une PTR et en amont de ces sessions, chaque exploitant a été visité pour récupérer les données technico-économiques afin de préparer sa participation aux sessions collectives.
L'analyse technico-économique de l'atelier a permis de poser un diagnostic. A partir de celui-ci des groupes homogènes d'éleveurs ont été constitués afin de mettre en place les sessions collectives.

Les PTR ont nécessité deux visites pour chaque éleveur engagé dans une thématique d'appui technique. Chaque groupe d'ATC a suivi deux réunions réparties sur l'année.

I) Connaissance et réduction des coûts de production / développement de l'autonomie alimentaire

a) Eleveurs caprins fromagers fermiers



59 éleveurs (dont 1 élevage mixte) ont été suivis dans le groupe des fromagers fermiers. Les Hautes-Alpes est le département le plus représenté puisque 22 éleveurs y sont situés. Viennent ensuite le Vaucluse (15 éleveurs), le Var (9 éleveurs), les Bouches-du-Rhône (7 éleveurs) et enfin les Alpes de Haute-Provence (6 éleveurs).

Le coût de production moyen est de 4 472,09€ / 1 000 litres de lait avec une variabilité de 1 472€ à 9 789€ / 1 000 litres de lait.

La diversité des conditions naturelles présentes sur le territoire régional *(sol, végétation, climat, relief, etc...)* conjuguée à une difficulté d'accès au foncier dans certaines zones, ont permis l'émergence de différents systèmes d'élevage :

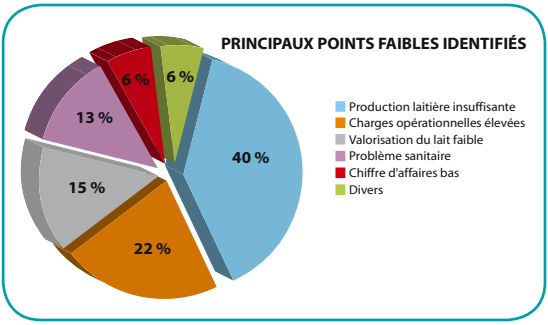
- **Pastoraux** en zone de collines sèches avec accès à de vastes zones de parcours,
- **Herbagers** en zone de moyenne montagne avec la possibilité de faire des cultures fourragères,
- **Hors sols** en zone à forte concurrence pour l'accès au foncier *(périurbain, plaine, etc...)*.

Les fromagers pastoraux achètent une part conséquente *(voire la totalité)* de leur fourrage ainsi que les concentrés complémentaires. La seule marge de manœuvre pour augmenter l'autonomie fourragère chez ces éleveurs est dans l'amélioration de la gestion du pâturage.
Ces élevages se situent principalement dans les zones de moyenne montagne sèche.

Les fromagers herbagers produisent pratiquement la totalité de leur fourrage mais achètent tout ou partie de la complémentation. Leur autonomie fourragère *(matière sèche achetée / matière sèche consommée)* se situe aux environs de 25%.
Ces élevages se retrouvent surtout en zone alpine avec un accès à des terres cultivables.

Les éleveurs hors sol ne sont pas représentés dans les groupes suivis. On les rencontre souvent en situation périurbaine ou en zone de forte tension foncière

Si l'on s'intéresse aux principaux points faibles identifiés lors du diagnostic on peut retenir par ordre d'importance :



- **Une production laitière insuffisante** due à deux raisons principales : une productivité laitière par chèvre trop faible d'une part et d'autre part un trop grand nombre de chèvres non productives dans le troupeau.

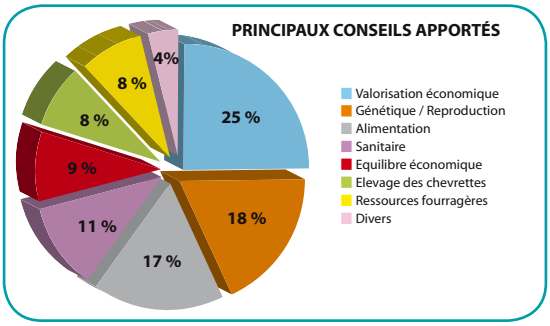
- **Des charges opérationnelles trop élevées** qui pénalisent le coût de production *(ce sont souvent les charges alimentaires qui sont invoquées)*.

- **Des niveaux de valorisation** *(chiffre d' affaires / litrage produit)* trop bas soit du fait de faibles prix de vente, soit de mauvais rendements fromagers, soit du lait non commercialisé (distribué aux chevreaux, pertes,...). Ce critère n'est pas pris en compte dans le coût de production.

- **Des problèmes sanitaires :** CAEV, mammites...

- **Un chiffre d'affaires fromages trop faible** du fait d'un volume de lait commercialisé insuffisant ou bien d'un ratio aides publiques / chiffre d'affaires total élevé *(degré de dépendance trop important)*.

- Divers *(charges de structures élevées, qualité des fourrages, renouvellement du troupeau...)*



Les conseils les plus fréquemment apportés, par ordre décroissant, sont relatifs à :

- **La valorisation économique du lait :** fixation des prix de vente *(à partir des prix de revient)*, analyse des types de circuits de commercialisation utilisés, vérification des rendements fromagers, extension de gamme.

- **La génétique / reproduction :** plan d'accouplement par insémination artificielle, sélection des chèvres laitières, planification des réformes et du renouvellement, préparation à la lutte.

- **L'alimentation du troupeau :** bilan et analyse des pratiques alimentaires *(quantitatif/qualitatif)*, rationnement, amélioration de l'efficacité de la ration, complémentation au pâturage, alimentation hivernale.

- **Le sanitaire :** bilan à partir du registre sanitaire et des pratiques de l'éleveur, observation des animaux *(signes cliniques)*, évaluation des conditions d'ambiance des bâtiments, préconisations du plan de prévention à mettre en œuvre, orientation vers un vétérinaire conseil si besoin.

- **L'équilibre économique :** calcul et analyse des principales charges qui pèsent sur l'exploitation et travail sur l'optimisation de ces charges.

- **L'élevage des chevrettes :** programme d'alimentation et de soins, suivi de la croissance, introduction dans le troupeau.

- **Les ressources fourragères :** optimisation du pâturage, qualité des fourrages, mobilisation des parcours, bilan stock fourrager.

b) Eleveurs caprins livreurs de lait

5 éleveurs ont été suivis dans ce groupe «laitiers livreurs» tous situés dans les Hautes-Alpes.
Le coût de production moyen est 1 220,40 **€**/ 1 000 litres de lait avec une variabilité de 1 082 **€** à 1 314 **€** / 1 000 litres.

Parmi les principaux points faibles observés on note que le nombre de chèvres improductives reste trop important au regard de l'effectif moyen présent. Cela pénalise directement le coût de production et le revenu des éleveurs. Viennent ensuite les problèmes sanitaires sur le troupeau qui impactent directement la qualité bactériologique du lait et in fine le prix du lait. A noter que le critère « coût de production » ne prend pas en compte les efforts faits par les éleveurs sur la qualité du lait et les bonifications associées.

Dans ces situations les conseils apportés se sont donc orientés vers une meilleure maîtrise de la reproduction, notamment le désaisonnement (planning, préparation des animaux à la lutte...), gestion du tarissement et des lactations longues. En parallèle c'est aussi un accompagnement sur la qualité du lait qui a été proposé : nettoyage de la machine à traire, refroidissement du lait, analyses des résultats des taux cellulaires (état sanitaire de la mamelle), post trempage après la traite, traitement au tarissement.

c) Eleveurs caprins angoras

C'est un groupe de 5 éleveurs qui a bénéficié de ce suivi. La marge brute résultant des données 2015 est en moyenne de 148,60 € / chèvre angora avec une variabilité allant de 90 € à 230 €.

Le groupe comprend une diversité de situations : petits et grands troupeaux, présence d'une autre activité plus ou moins importante, niveaux de valorisation et modes de commercialisation différents.
La part d'alimentation achetée est en moyenne de 3%. Les éleveurs angoras produisent la totalité de leur fourrage et achètent éventuellement une partie de la complémentation qui reste de toute façon faible.
Ce sont des élevages très autonomes qui utilisent beaucoup les surfaces pastorales.
La diversité des situations peut permettre, par l'échange, d'avoir des idées et des expériences pour modifier et améliorer les pratiques de chacun.

d) Eleveurs ovins fromagers fermiers

Un groupe de 7 éleveurs a été constitué. Le coût de production moyen est de 11 968,86 € / 1 000 litres de lait. L'amplitude des résultats individuels est très importante de 5 737 € / 1 000 litres de lait à 21 201 € / 1 000 litres de lait.
Les exploitations dont le coût de production est élevé sont celles qui ont les plus faibles productions laitières (en valeur absolue mais aussi en productivité par animal). Ce sont des systèmes avec des races rustiques moins productives mais pas forcément avec beaucoup moins de charges pour amortir la faible production. Souvent ces systèmes compensent des coûts de production élevés par une bonne valorisation du lait mais le calcul du coût de production ne prend pas en compte cet aspect.

II) Connaissance et réduction des coûts de production / réduction des intrants

a) Eleveurs caprins laitiers

Un groupe de 6 éleveurs a été suivi sur cette thématique. Le coût de production résultant des données 2015 est en moyenne de 2 492,50 € /1 000 litres de lait avec une variabilité allant de 1 082 € à 3 600 € / 1 000 litres de lait. Le groupe est hétérogène au niveau des systèmes de production, car il comprend des livreurs de lait (2 élevages) et des fromagers fermiers (4 élevages).

Le coût des intrants / ha de SAU traitée est en moyenne de 21,67 € / ha, avec 3 niveaux :
- 2 exploitations sans aucun intrant ou très peu sur ses surfaces,
- 2 exploitations autour de 20 € / ha de SAU traitée,
- 2 exploitations au-delà de 30 € / ha de SAU traitée.

Le coût des intrants médicamenteux / litre de lait produit est en moyenne de 26 € / 1 000 litres de lait, avec là aussi 2 niveaux :

- 3 exploitations à moins de 20 € / 1 000 litres de lait,
- 3 exploitations au-delà de 30 € / 1 000 litres de lait.

La réflexion collective a permis d'échanger surtout :

- Sur la gestion des prairies : variétés implantées, modes de conduite, rotations, la qualité du fourrage ;
- Sur les actions préventives apportées au troupeau : cures de vitamines et de minéraux, ambiance du bâtiment, importance de l'alimentation,...
- Sur des méthodes « alternatives » de soins des animaux.

Vincent ENJALBERT / Maison Régionale de l'Elevage

FILIÈRE OVINE VIANDE

Au cours de l'année 2016, 51 élevages en ovin viande ont été suivis en appui technique par des techniciens via le programme France Agrimer. La thématique de travail était « la connaissance et la réduction des coûts de production et l'autonomie alimentaire ».

Ces éleveurs étaient répartis dans trois structures et situés en région PACA et principalement dans les Hautes-Alpes :
- La Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes : 12 élevages ;
- La Chambre d'Agriculture du Vaucluse : 10 élevages ;
- L'association Ciel d'Azur : 29 élevages.

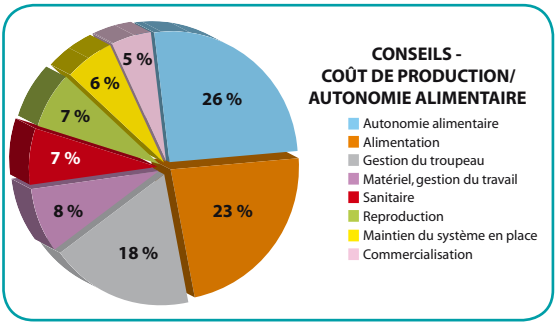
Description de l'échantillon (banque régionale de données TEOvin) :

		Tiers inférieur	Tiers supérieur	Moyenne des 51 élevages
Taille du troupeau (brebis / élevage)		414	492	463
Agneau produit par brebis		0,79	1,03	0,91
Type d'agneau produit	Agneau fini lourd (%)	91	98	94
	Poids moyen (Kgc)	16,8	16,7	16,8
	Prix moyen au Kgc (€)	5,7	7,7	6,5
Type d'alimentation	Kg MS FG distribué / brebis	319	294	303
	Kg de concentré consommé / brebis	100	118	108
	Kg de concentré consommé / kg agneau	8,1	7,7	7,4
Marges brutes	Marge brute / brebis (€) hors primes	- 4,2	62,2	26,5
	Marge brute / brebis (€) toutes aides sauf DPB	104,4	151,6	121,2
	Marge brute ovine atelier (€) avec primes	34 164,3	73 996,5	53 549

Conseils apportés par les techniciens :

Les conseils donnés par les techniciens afin de diminuer les coûts de production et d'augmenter l'autonomie alimentaire des élevages, ont porté sur trois thèmes principaux : l'autonomie alimentaire, l'alimentation et la gestion du troupeau.

Concernant l'autonomie alimentaire, les techniciens ont conseillé de mettre en place des cultures de luzerne et de céréales, de fabriquer de l'aliment sur la ferme, de réorganiser l'assolement, et de réduire les achats de concentrés.



Ensuite, pour l'alimentation en général, il a été conseillé d'améliorer les rations des agneaux notamment pour augmenter le poids des carcasses et diminuer les charges, de réduire la durée d'engraissement des agneaux, d'améliorer la gestion alimentaire lors de la lutte pour optimiser la fertilité, de rechercher un colostrum de qualité, et d'améliorer la gestion du pâturage.

Puis, pour la gestion du troupeau, il a été proposé de faire des lots pour mieux valoriser les agneaux, de diminuer la mortalité des agneaux en augmentant par exemple la surveillance lors des agnelages, de diminuer l'effectif du troupeau, de réorganiser la politique de réformes pour une meilleure valorisation, et d'améliorer la séparation mère-agneau lors du sevrage.

Enfin, les autres thématiques abordées étaient :

- le matériel et la gestion du travail (mise en commun du matériel pour réduire les charges, investir dans un système de distribué plus performant, etc.),
- le sanitaire *(limiter les frais vétérinaires en préventif, vacciner, travailler avec des médecines alternatives, désinfecter le cordon ombilical)*,
- la reproduction *(réduire les avortements : analyser les avortons, réaliser un diagnostic de gestation, limiter le nombre d' agnelage à 2 par an, etc.)*,
- la commercialisation (mieux valoriser par le label rouge, développer les coproduits *(laine)* en vente directe, valoriser les invendus *(plats cuisinés, pâtés, etc.)*.

Odile SERGENT / Maison Régionale de l'Elevage

FILIERE PORCINE

Ce document propose une synthèse régionale des résultats GTTT (Gestion Technique du Troupeau de Truie) et GTE (Gestion Technico Economique) compilés par la MRE et mis en regard avec les résultats nationaux. Les résultats présentés ici concernent uniquement les résultats techniques des élevages.

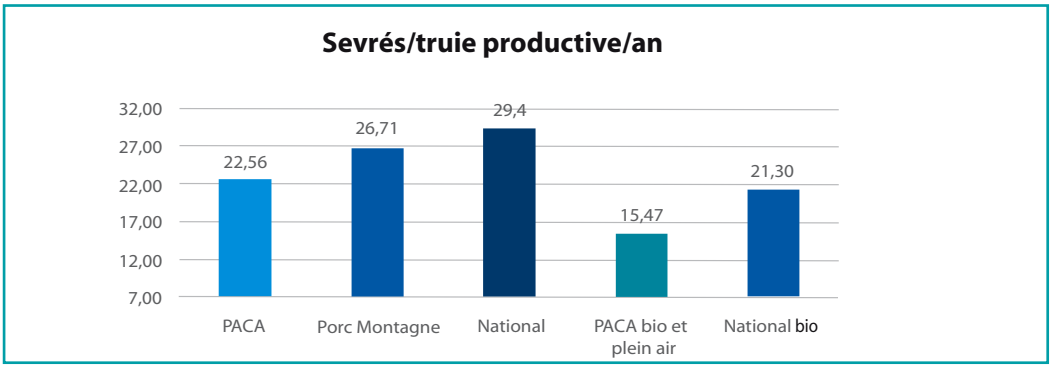
En 2016 l'appui technique en filière porcine a été réalisé dans 16 élevages sur la région PACA.

Les élevages suivis sont situés majoritairement dans le nord de la région PACA *(56 % dans les Hautes-Alpes et 6 % dans les Alpes-de-Haute-Provence)* puis dans le département des Bouches-du-Rhône *(19 %)* et dans le Vaucluse *(19%)*.

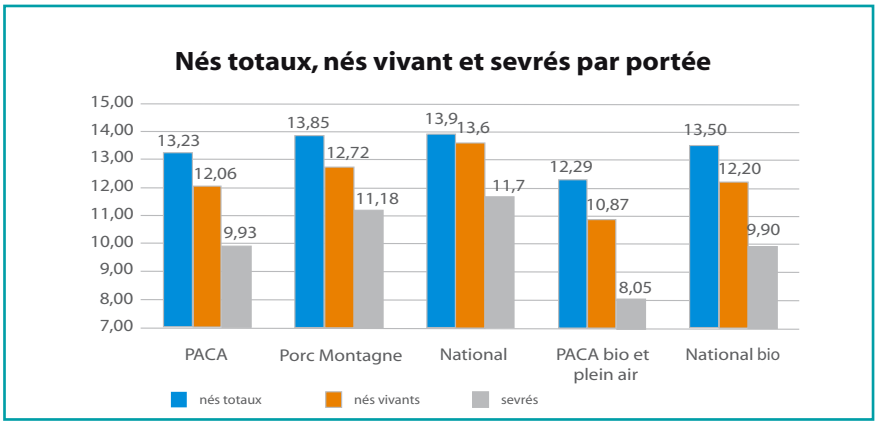
Le réseau d'élevages porcins comprend deux orientations principales : 37 % de naisseurs engraisseurs et 62 % de post-sevreurs-engraisseurs. 31% des élevages suivis sont des élevages de porcs plein air.

Analyse des résultats techniques :

Le nombre de porcs sevrés par truie productive et par an continue de progresser pour atteindre 22.56 sevrés sur la région.



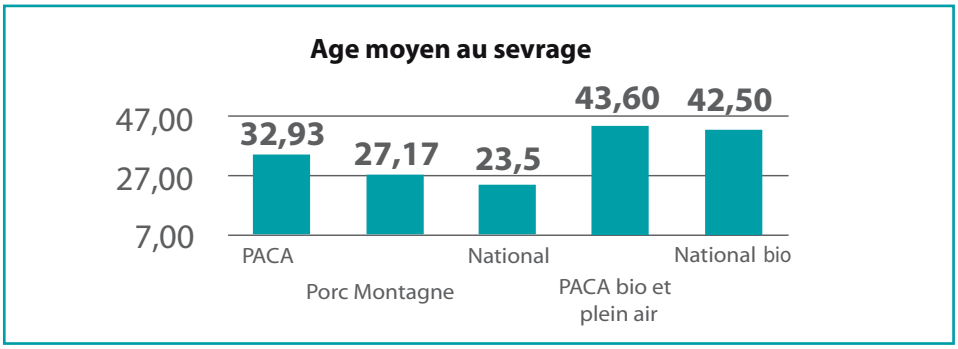
La prolificité des truies dans les élevages Bio et/ou plein air est moindre, tant au niveau des porcelets nés totaux que des nés vivants, ce qui s'explique par la conduite de l'élevage *(impact du plein air notamment)* voire le type génétique. Par ailleurs, le taux de mortalité des porcelets est élevé en lien avec un risque d'écrasement plus important en plein air. Le choix d'un type génétique plus rustique comme le Duroc est un levier intéressant pour diminuer ce taux de mortalité *(vitalité des porcelets et qualités maternelles)*.



Le taux de perte est très variable en élevage. En moyenne 12.06 porcelets nés vivants et 9,93 sevrés soit un taux de perte de 17.66 % contre 13.8 % au niveau national. Le nombre de sevrés par portée progresse grâce à la légère baisse des pertes sur les nés vivants.

Les élevages de la région ayant les meilleurs résultats se distinguent par leur prolificité : plus de nés vifs/portée, moins de pertes sous la mère et un rythme de reproduction plus rapide. Un des principaux facteurs de variation est la génétique. Avec l'introduction de lignées chinoises, les truies donnent plus de porcelets nés vivants, elles sont de bonnes laitières et plus maternelles. Elles sèvrent plus de porcelets.

En élevage bio et/ou plein air le rythme de reproduction est moins rapide *(170 jours entre les mises bas contre 147 jours en conventionnel)*, en raison notamment du cahier des charges des élevages bio *(40 jours d' allaitement minimum)* et de certaines pratiques d'éleveurs plein air qui sèvrent tardivement afin de renforcer la qualité des porcelets. Les porcelets sont alors plus robustes avant l'entrée en engraissement. L'âge moyen au sevrage de 43.60 jours entraine un nombre de portées sevrées par an inférieur.



Les résultats économiques :

En début d'année 2016 le coût alimentaire représentait 64 % du coût de production.
L'hétérogénéité des performances explique les écarts importants entre le groupe des **"meilleurs"** coûts de production et celui des **"inférieurs"**. La différence provient essentiellement des écarts de productivité et des écarts d'indice de consommation.

Dans la région PACA, les indices de consommation sont bons avec, pour une grande partie des élevages, des valeurs entre 2.5 et 3.2. Cependant une réelle marge de progrès existe pour les élevages de la classe inférieure à 3.2.
Les pistes à examiner pour améliorer l'indice de consommation sont :

- Rationnement des porcs en croissance/finition
- Valeur nutritionnelle de la ration
- Confort des animaux *(température, qualité de la litière...)*

Concernant les gains moyens quotidiens *(GMQ)*, la majorité des élevages se situe entre 600 et 700 g/jours. Il n'est pas forcément souhaitable de maximiser le GMQ *(tout dépend de l' élevage considéré)*. En fonction des objectifs définis par l'éleveur, il peut être intéressant de limiter le GMQ pour diminuer l'indice *(notamment via la pratique de rationnement)*. Dans tous les cas le GMQ doit permettre de respecter un vide sanitaire suffisant entre les lots.
Le maintien de bonnes performances techniques reste primordial. L'impact d'une dérive peut avoir des conséquences très fortes. Une baisse de 0.1 point de l'indice de consommation c'est une diminution du coût de production de près de 3 €/100 kg carcasse.

Nathalie ESPIE / Maison Régionale de l'Elevage

PACA

OVINS VIANDE

Produire plus de Label Rouge IGP Agneau de Sisteron dans les élevages montagnards de PACA

SIMULATIONS SUR LE CAS-TYPE MONTAGNARD TRADITIONNEL

En PACA, le nombre d'agneaux label rouge commercialisés affiche chaque année une belle progression. L'un des facteurs limitant pour cette filière qualité est le manque d'approvisionnement du marché au deuxième semestre. Pour cela, elle a mis en place des incitations afin que les éleveurs décalent leur mise en marché. « Peut-on améliorer le revenu d'un système montagnard avec la production d'agneau Label rouge IGP de Sisteron ? ». C'est pour essayer de répondre à cette question que nous avons simulé sur le cas type montagnard traditionnel différents scénarii visant à produire plus d'agneaux Label Rouge IGP Sisteron et à des périodes plus bénéfiques pour la filière.

UN POINT DE MÉTHODE

Un Cas-Type est un élevage modélisé qui illustre le fonctionnement et les performances techniques et économiques d'un type de système d'élevage. La capacité à modéliser et à simuler des scénarios d'évolution sur la base de cas type est le fruit des travaux menés de longue date par l'institut de l'élevage et reste en lien avec la mise au point et la publication récente du panel des 17 cas types ovins viande pastoraux de l'arc sud-est méditerranéen réalisé par le dispositif INOSYS-RESEAU ELEVAGE. Pour réaliser ce travail de simulation nous avons aussi mobilisé les connaissances et l'expertise acquises dans le cadre des suivis spécifiques réalisés dans le cadre du réseau thématique régional par les chambres départementales d'agriculture et la MRE. Ces simulations permettent la comparaison entre l'état initial choisi (ici un système montagnard « traditionnel ») et des états finaux (le même système produisant « plus et mieux » d'agneaux labels). On peut ainsi mesurer et analyser l'impact de ces choix de conduite sur une batterie d'indicateurs qui caractérisent la structure, le fonctionnement et la performance technico économique de l'élevage.

LE CAS-TYPE MONTAGNARD TRADITIONNEL ET SA LOCALISATION

Ce cas type, base de nos simulations, correspond à la situation d'un élevage localisé en zone montagnarde alpine et décrit un éleveur spécialisé avec 360 brebis de race Préalpes lainées produisant des agneaux de bergerie, pour la filière qualité agneaux label rouge de Sisteron. Le système de conduite est calé sur les contraintes climatiques montagnardes, avec cinq mois de bergerie intégrale obligatoire pour le troupeau. Les surfaces cultivées de l'exploitation sont limitées et sont réservées en priorité à la constitution des stocks hivernaux. Avec l'alpage collectif et des parcours de proximité qui contribuent fortement au pâturage du troupeau, le système affiche une composante pastorale affirmée.

COLLECTION RÉSULTATS

TROIS SCÉNARIOS MIS À L'ÉTUDE

Pour illustrer l'objectif de produire plus et mieux d'agneaux Label en système montagnard, nous avons choisi d'explorer deux directions. La première correspond au « produire plus », elle est une simple optimisation technico économique générale du système montagnard initial et ne remet pas en question les périodes de vente des agneaux. Cette optimisation consiste à placer certains curseurs techniques au maximum réalisable (productivité, poids carcasse, taux de label…). Les deux autres simulations ajoutent à l'objectif du produire plus, celle du produire décalé, en jouant sur le calendrier de mises bas pour vendre des agneaux labels entre août et novembre à une période où la filière en manque et les rémunère mieux via les plus-values.

Descriptif structurel	Système montagnard initial	Système optimisé	Avec décalage mise bas mai/juin	Avec décalage mise bas août/sept
Main d'œuvre				
Totale (UMOt)	1,3	1,3	1,3	1,3
Dont familiale rémunérée (UMOf)	1,0	1,0	1,0	1,0
Main d'œuvre				
Brebis (effectif moyen de plus de 6 mois)	360	360	320	360
Surfaces cultivées				
SAU (ha)	32	32	32	32
Surface fourragère mécanisée SFP (ha)	25	25	25	25
Céréales (ha)	7	7	7	7
Chargement (brebis/ha SFP)	14,0	14,0	12,8	14,4
Surfaces pastorales				
Parcours, hors collectif (ha)	70	70	120	100
Parcours collectifs estive	Oui, 100/120 jours d'alpage			
% parcours dans ST	69%	69%	79%	76%

Nous avons appliqué dans les scénarii des évolutions qui respectent au mieux les grandes options de conduite du système montagnard initial. A savoir : une production d'agneaux de bergerie conforme au cahier des charges du label rouge-Agneau de Sisteron, une conduite de l'alimentation du troupeau avec sa composante pastorale très significative (parcours de proximité et l'estive collective en alpage), sans oublier la recherche d'un bon niveau d'autonomie alimentaire pour le foin (pas d'achats systématiques). Cela nous conduit dans l'un des scénarii à diminuer significativement la taille du troupeau et à augmenter l'accès à des surfaces pastorales de proximité. Pour le reste de la structure et des facteurs de productions (main d'œuvre, matériel…), ils sont invariant par rapport au système montagnard initial.

PRODUCTIVITÉ ET VALORISATION DES AGNEAUX EN HAUSSE

L'optimisation technico économique que nous avons appliquée se fonde sur des petits gains sur toutes les composantes du bilan des ventes et de la production. Pour les trois scénarii, on obtient ainsi une meilleure productivité numérique par brebis et l'augmentation du poids des agneaux vendus participe dans tous les cas à l'augmentation de la productivité pondérale

Bilan de la production	Système initial	Système optimisé	Différences	Avec décalage mise bas mai/juin	Différences	Avec décalage mise base août/sept	Différences
Cheptel et production							
Effectif brebis (EMP)	360	360	0%	320	- 11%	360	0%
Total agneaux produits	363	394	9%	349	- 4%	394	9%
Total kg carcasse produit	5 915	6 619	12%	5 864	- 1%	6 624	12%
Bilan de la Reproduction							
Taux productivité numérique	105%	111%	5%	111%	6%	109%	4%
Taux de mise bas	91%	91%	0%	93%	2%	91%	0%
Taux de prolificité	127%	134%	6%	131%	3%	134%	6%
Taux de mortalité agneaux	10%	10%	1%	10%	0%	10%	1%
Bilan des Ventes							
Poids moyen agneaux (kgc)	16,3	16,8	3%	16,8	3%	16,8	3%
% Agneaux vendu Label	60%	80%	0%	80%	0%	80 %	0%
Prix moyen par agneau	94 €	99 €	5%	107 €	14%	106 €	13%
% d'agneaux vendus décalés	5%	7%		69%		48%	

Au final, le nombre total d'agneaux et de kg carcasse produits augmente significativement, sauf dans le cas avec décalage sur avril/mai, à cause de la diminution du nombre de brebis en production. Sans décalage de production, la vente d'agneaux un peu plus lourds cumulée à un meilleur taux de vente en label permet une amélioration de 5 % du prix moyen de vente. Dans les scénarii « avec », les décalages de production qui permettent de commercialiser un maximum d'agneau bénéficiant de plus-values significatives améliorent nettement (de plus de 10 %) le prix moyen des agneaux vendus par rapport au système initial.

PLUS D'ALIMENTS DISTRIBUÉS ET MODIFICATION DU PÂTURAGE

Le bilan du distribué est cohérent avec les choix de conduite simulés. Pour le scénario optimisé sans décalage, c'est la production et l'engraissement d'agneaux supplémentaires qui augmente la consommation globale d'aliment concentré. Dans les deux autres scénarii, le décalage des périodes de mise bas et donc du calendrier d'alimentation des brebis impacte, chacune à sa façon, le bilan du distribué et surtout modifie le calendrier de pâturage.

Bilan technique de l'alimentation	Système montagnard initial	Système optimisé	Différences	Avec décalage mise bas mai/juin	Différences	Avec décalage mise bas août/sept	Différences
Foin distribué / brebis (Kg)	333	343	3%	388	16 %	362	9%
Alim. concentré / brebis (Kg)	93	104	12%	93	-0,5%	112	19%
% Concentré prélevé	63%	63%	-1%	71%	12%	62%	-3%
Besoin MS couvert / distribué	34%	34%	1%	39%	14%	39 %	14%
Parcours, hors estive (ha)	70	70	0 %	120	71%	100	43%

Cela se traduit par le recours à des surfaces de parcours supplémentaires (entre 30 et 50 ha selon les scénarii) pour assurer en début ou en fin d'été selon le type de décalage une pâture complémentaire pour les brebis en lactation.

DES MARGES BRUTES OVINES EN HAUSSE

Si l'optimisation technico économique simple permet une réelle augmentation de la marge brute ovine hors aides, les scénarii « optimisation + décalage de vente » génèrent de très fortes progressions de cette marge, ramenée à la brebis ou totale. C'est le résultat d'une bonne progression du produit brut (plus d'agneaux vendus et des agneaux mieux valorisés) et d'une très bonne maitrise des charges d'alimentation directes.

Bilan technico économique atelier ovin	Système préalpin initial	Système optimisé	Différences	Avec décalage mise bas mai/juin	Différences	Avec décalage mise bas août/sept	Différences
Productivité numérique (ag/ brebis)	1,04	1,10	5%	1,09	5%	1,10	5%
Productivité pondérale (ekgc brebis)	17,1	18,4	9%	18,3	8%	18,4	9%
Prix moyen par agneaux	94 €	99 €	5%	107 €	14%	106 €	13%
Produit brut hors aides/brebis	85 €	95 €	11%	103 €	20%	101 €	19%
Charges opérationnelles/brebis	57 €	64 €	12%	59 €	4%	58 €	2%
Dont charges d'alimentation /brebis	35 €	41 €	19%	37 €	6%	36 €	3%
Marge brute hors aides/brebis EMP	28 €	31 €	9%	43 €	54%	43,3 €	53%
Marge brute ovine hors aides (K€)	9,9 k€	10,8 k€	6%	13,9 k€	40%	15,8 k€	57%

Les décalages de mise bas sur le début ou la fin de l'été ont pour conséquence de limiter le besoin de distribution de céréales aux lots de brebis en lactation qui sont plus sur la pâture. Le besoin de pâture en plus est couvert par l'accès à des surfaces de parcours supplémentaires (entre 30 et 50 ha) dont le coût de location estimé à 20 €/ha est comptabilisé comme une charge de structure, donc n'impacte pas les charges opérationnelles d'alimentation.

UN IMPACT POSITIF SUR LE REVENU

L'EBE et le Résultat Courant sont dans tous les cas d'un niveau correct et sont impactés positivement, voire très positivement pour les deux scénarios avec décalage. On note aussi que l'un des effets de la forte proportion d'aides dans le produit brut est d'amortir l'ampleur des variations de l'EBE ou du RC.

Principaux ratios du bilan économique de l'exploitation	Système montagnard initial	Système optimisé	Différences	Avec décalage mise bas mai/juin	Différences	Avec décalage mise base août/sept	Différences
UMO familiale rémunérée	1,0	1,0	0%	1,0	0%	1,0	0%
Excédent Brut Exploitation (K€)	40,6	41,9	3%	42,9	22%	44,8	10%
% EBE / Produit brut	50%	50%	-1%	52%	12%	51%	3%
% aides / Produit brut	58%	56%	-4%	56%	0%	55%	-6%
Revenu disponible / UMO (K€)	29,5 €	30,8 €	4%	31,8 €	8%	33,6%	14%
Résultat courant / UMO (K€)	27,1 €	28,3 €	5%	29,3 €	8%	31,2 %	15%

La baisse du ratio « % d'aides dans le produit brut » traduit un effet intéressant de réduction de dépendances aux aides du système. Du point de vue de l'organisation du travail, le scénario avec mise bas en aout/septembre soumet le système à une période de travail (début de mise bas à partir du 15 aout) qui était plutôt dans le système initial une période creuse, consacrée au temps libre.

QUE PEUT-ON CONCLURE POUR LE MOMENT ?

Pour le type de système montagnard décrit, produire plus d'agneaux label en visant des périodes de plus-values est un objectif pertinent et semble-t-il réaliste qui permet de faire du gagnant/gagnant : Améliorer le revenu de l'éleveur et conforter la filière en jouant la carte du décalage de la production. Un approvisionnement régularisé c'est pour la filière la garantie de continuer de trouver de nouveaux débouchés pour les agneaux de Sisteron tout au long de l'année. Et dans le contexte actuel de diminution globale de la consommation d'agneau cela doit favoriser la progression globale des ventes.

Ce que met en évidence la mise en œuvre des décalages de production simulés dans nos scénarii, c'est que les modifications de période de mise bas impactent l'organisation du calendrier de pâturage : Moins de brebis à l'estive et plus de besoin en pâturage de proximité en début ou en fin d'été. Dans nos simulations, pour répondre à ce besoin de pâtures de proximité, nous avons pris le parti d'augmenter le recours à des surfaces pastorales proches du siège d'exploitation (vieux prés, landes). En situation réelle cela n'est pas toujours possible et cela demande d'explorer d'autres alternatives, quand elles existent, comme l'augmentation du recours au pâturage des surfaces fourragères cultivées. Dans certains cas, l'absence de solution pour du pâturage de proximité peut devenir un facteur de blocage pour pratiquer le décalage.

Dans tous les cas, avec ou sans décalage, le plus important est d'arriver à de ce que les indicateurs de base progressent en même temps (fertilité, poids carcasse, autonomie fourragère en foin et optimisation des ressources en herbe, maitrise des couts de productions opérationnels et structurel)

La mise en œuvre de tels scénarios dans les systèmes montagnards, s'ils sont porteurs d'espoir de marges de progrès économiques pour l'éleveur, demande bien une étude au cas par cas.

Pour en savoir plus sur les systèmes ovins viande de PACA

Un document à consulter sur le site de l'institut de l'élevage : www.idele.fr

Rédacteurs :
- Rémi LECONTE – Maison Régionale de l'Elevage et le réseau Référence – Expérimentation PACA :
- Jean-François BATAILLE Institut de l'Elevage
- Jean Pierre MARY - Chambre d'Agriculture des Alpes-de-Haute-Provence
- Elodie LAGIER - Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes
- Benoit ESMENGIAUT - Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes
- Fanny SAUGUET – Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône
- Elodie PIERRE - Chambre d'Agriculture du Vaucluse

OBSERVATOIRE À L'INSTALLATION EN OVIN VIANDE : TOUJOURS UNE BELLE DYNAMIQUE 3 ANNÉES DE SUIVI

Jeunes installés des Alpes-de-Haute-Provence

L'observatoire à l'installation ovin viande de la région PACA a été mis en place dans le cadre du dispositif « références et expérimentation » auquel participent les techniciens de la Maison Régionale de l'Elevage, de l'Institut de l'Elevage et des Chambres Départementales d'Agriculture.

Il s'agit d'un dispositif annuel de recensement d'informations sur les installations ovines. Cet observatoire a pour objectif de mieux connaitre l'installation d'éleveurs ovins ou de troupes ovines dans notre région. Il est basé sur un recueil et un recoupement d'informations collectées par les techniciens des chambres départementales d'agriculture, notamment les nouvelles demandes d'aide ovine avec le concours des DDT, les passages en PPP et les informations de terrain.

Les éleveurs recensés dans cet observatoire ne font pas systématiquement l'objet d'un suivi particulier par les services élevages des chambres d'agricultures et les projets PPP ne sont pas toujours finalisés, ce qui explique le manque de précision et la connaissance partielle de certaines situations.
En 2017, il s'agit de la 3ème campagne de renseignement de l'observatoire à l'installation à partir des installations, nouvelles demandes d'aides ovines et / ou mise en place de troupes ovines en 2016.

53 installations dans toute la région

En 2016, nous avons noté 53 installations en ovin viande. C'est moins qu'en 2015 (90 installations) et qu'en 2014 (65 installations).
On note quand même une belle dynamique d'installation puisqu'en moyenne, sur les 3 années, il y a 67 installations ovines viande par an en PACA.

Si on compare le nombre d'éleveurs professionnels en exercice (sur la base des demandeurs d'aides ovines 2014 – dernière synthèse disponible), on peut calculer un taux de renouvellement de la profession. Il varie entre 4 et 6% ces trois dernières années ce qui laisse penser à un renouvellement de la population tous les 20 ans environ.

département	demandeur AO 2014	installation et création d'atelier			taux de renouvellement 2014	taux de renouvellement 2015	taux de renouvellement 2016
		2014	2015	2016			
04	432	21	34	25	5%	8%	6%
05	520	12	33	13	2%	6%	3%
06	122	15	9	2	12%	7%	2%
13	172	6	4	4	3%	2%	2%
83	127	5	5	6	4%	4%	5%
84	76	6	5	3	8%	7%	4%
PACA	1449	65	90	53	4%	6%	4%

Qui s'installe dans notre région ?

L'âge moyen des installés est stable ces 3 dernières années. Il est de 34 ans pour 2016. La classe d'âge la plus présente est toujours celle des 20 – 29 ans qui représente entre 43 et 46%. La classe d'âge des 30 – 39 ans vient juste après. Ces 2 classes d'âge totalisent chaque année au moins 3/4 des installations.

La part de femmes (32% en 2016 – 39% en moyenne sur les 3 ans) traduit d'une féminisation de la profession ovine. Cette tendance est aussi constatée dans le BPA « Berger Transhumant » du Centre de Formation du Merle ou les 3 dernières promotions comptent entre 44 et 63% de femmes dans leur effectif.
Cette année encore, une grosse proportion des installations (32 cas - 60%) s'est faite dans le cadre familial. Les installations d'enfants dans une exploitation familiale représentent plus d' 1/3 de ces installations (11 cas) et celles de conjoints, 1/4 (8 cas).

Les installations hors cadre familial sont au nombre de 11 en 2016 dont 5 sont des reprises d'exploitation existante *(+ 1 entrée dans une société existante)* et 5 sont des créations d'exploitation. Cette année, les créations d'exploitation ne sont pas le phénomène majoritaire des installations hors cadre familial.

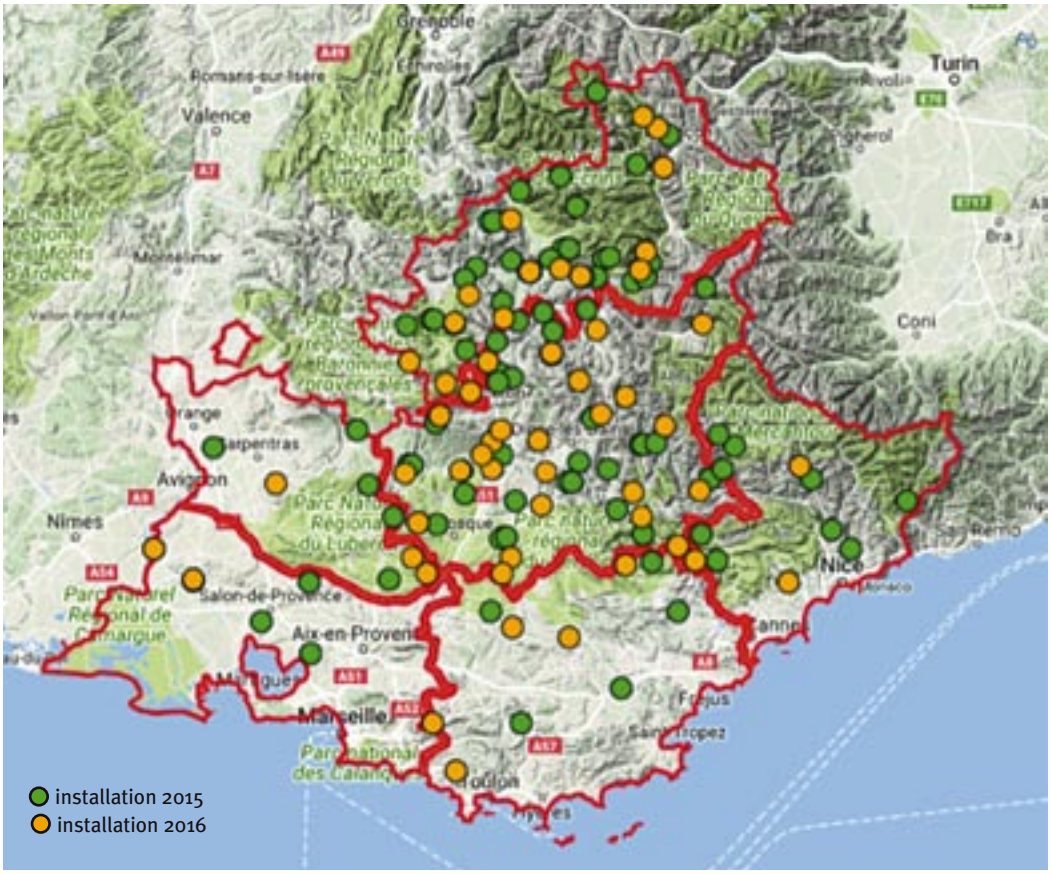
L'année dernière, nous avions noté 13 créations d'ateliers complémentaires sur des exploitations existantes (céréaliers ou arboriculteurs). Cette année, nous n'en avons recensé aucun.

Où sont localisées les installations ?

On note cette année encore des installations dans tous les départements de la région. Comme l'année dernière, les départements des Alpes-de-Haute-Provence (25 installations) et des Hautes-Alpes (13 installations) représentent une grande proportion des installations (72% en 2016). Cela s'explique en partie par le fait que ces 2 départements comptent environ 2/3 des éleveurs.

Synthèse		2014		2015		2016	
DEPARTEMENT	04	21	34%	34	39%	25	47%
	05	12	20%	33	38%	13	25%
	06	11	18%	7	8%	2	4%
	13	6	10%	4	5%	4	8%
	83	5	8%	4	5%	6	11%
	84	6	10%	5	6%	3	6%

Quels parcours d'installation ?



Les parcours avant l'installation nous sont mal connus. Pour 50% environ dont on connait le parcours d'installation, il ne se dégage aucune tendance (ex : les installations dans le cadre familial d'enfants sont des premiers emplois,..). Les situations connues sont très diverses.
Sur les 53 installations, nous savons que 32 ont une formation agricole, que 8 n'en ont pas et pour les 13 autres cela ne nous a pas été communiqué.
27 personnes (60%) se sont installées dans le cadre d'un parcours aidé : 26 avec la Dotation Jeunes Agriculteurs et 1 avec l'aide du Conseil Régional (alors que l'âge aurait pu le permettre, peut-être un manque de formation agricole). Parmi les 18 personnes qui se sont installées sans aide, certaines auraient pu apparemment prétendre à des aides (âge et formation nécessaire). Nous ne savons pas quelles sont les raisons qui leur ont fait préférer une installation non aidée.

Quelle forme juridique ?

Alors que l'année dernière 63% des installations s'étaient faites en individuel, les formes juridiques sont différentes cette année. Sur les 45 cas dont on connait l'information, il y a quasiment moitié-moitié d'installation en individuel et en société. Parmi les formes sociétaires, le GAEC est toujours très majoritaire (21 cas / 22).

Quelle dimension des troupeaux ?

La taille de troupeau de nos installés est assez variable. Elle va de 50 à 1 800 brebis. Ces installations représentent plus de 19 000 brebis. La moyenne des troupeaux des installés est de 420 brebis.

Les personnes qui s'installent en création d'une exploitation démarrent avec un troupeau de 50 à 250 brebis. Le foncier souvent limitant et un objectif d'autonomie fourragère expliquent cette dimension relativement modeste des troupeaux au démarrage.
Les plus gros troupeaux sont détenus par ceux qui reprennent une exploitation ou qui entrent dans une exploitation existante.

Quelle filière de commercialisation et types de produits ?

	OP	NEGOCIANT	VD	NC	Total Général
Agneaux de bergerie	4	8	2	1	15
Label Rouge	4	1		1	6
Tardon-Agneau courreur		9	2		11
Agneaux Export		1			1
Bio			1		1
NC		7	2	10	19
Total Général	8	26	7	12	53

Dans le cas des reprises ou des installations dans une exploitation existante, la production et la commercialisation restent généralement inchangées. Dans les cas de création d'élevage la situation est moins bien connue avec fréquemment une incertitude quant au mode de commercialisation envisagé.

La dominante est la commercialisation par le biais d'un négociant au moins dans un premier temps. Elle peut s'expliquer par la composante souvent très pastorale des installations ce qui conduit plutôt à des ventes d'agneaux d'herbe plus ou moins finis dont le négoce est le principal acheteur.

Les personnes produisant des agneaux de bergerie et du Label Rouge commercialisent en général sur des circuits « traditionnels » : OP ou négociants locaux.
Bien que non négligeable, la commercialisation en vente directe est loin d'être majoritaire. Il s'agit d'un choix personnel que l'on retrouve dans le fait qu'il est pratiqué autant par des personnes s'installant dans un cadre familial que sur des reprises ou des créations d'élevages. Cela se constate aussi par la diversité du type d'agneaux produits par les personnes qui s'engagent en vente directe : agneaux engraissés pour ceux qui sont en reprise familiale avec surfaces cultivées suffisantes ou agneaux coureurs pour les plus pastoraux souvent en installation hors cadre familial.
On note une seule installation en Agriculture Biologique.

Rédacteurs :

Rémi LECONTE – Maison Régionale de l'Elevage
et le réseau Référence – Expérimentation PACA :
Jean-François BATAILLE – Institut de l'Elevage
Jean Pierre MARY – Chambre d'Agriculture des Alpes-de-Haute-Provence
Elodie LAGIER - Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes
Benoit ESMENGIAUT - Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes
Fanny SAUGUET – Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône
Elodie PIERRE - Chambre d'Agriculture du Vaucluse

UN POINT SUR LA RÉGLEMENTATION SUR LA VENTE DIRECTE DE VIANDE

Avant de démarrer toute activité, il est impératif de bien connaitre la réglementation qui s'y applique. La commercialisation de produits d'origine animale et toutes les activités concernant la production, la transformation, le transport ou l'entreposage sont soumises à enregistrement ou agrément au titre des règlements n° (CE) 852 et 853/2004.

Toutefois la vente directe peut bénéficier de « flexibilité » pour les petits ateliers.

Au préalable, il est important de rappeler que pour toutes les viandes des espèces bovine, ovine, caprine et porcine, l'abattage des animaux doit impérativement avoir lieu dans un établissement d'abattage agréé.

Qu'est-ce que la vente directe ?

C'est l'action pour un éleveur de remettre directement au consommateur une viande produite sur son exploitation, puis découpée et conditionnée dans son propre atelier. Par extension ce terme est parfois utilisé quand l'animal est découpé dans un atelier situé à l'extérieur de l'exploitation. Il existe également des producteurs livrant directement à des bouchers ou des restaurateurs, on considère qu'ils participent à la même dynamique, on est alors dans une logique de circuit court.

Pour débuter,

Pour enregistrer son entreprise, l'éleveur doit :

- Posséder les conditions minimales requises en termes d'infrastructure
- Disposer d'un plan d'autocontrôle
- Maitriser l'hygiène des opérations qu'il effectue sur la base d'une étude HACCP ou en se référant à un **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** (téléchargeable sur le site : agriculture.gouv.fr).

Dans tous les cas, au minimum, une déclaration d'activité doit être faite auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations à l'aide du **formulaire de déclaration d'activité.** La DD(CS)PP en accuse réception et cet accusé de réception doit être conservé par l'exploitant et être présenté lors de contrôles pour justifier de la déclaration d'activité.

Transport de l'exploitation à l'abattoir

Dans le cas de la vente directe, les règles de transports d'animaux vivants sont différentes en fonction du nombre de kilomètres et du temps de transport.

Retour des carcasses ou des colis de viande sur l'exploitation

Tous les produits carnés ainsi que les carcasses et produits d'origine animale sont classés dans la catégorie des produits fragiles, altérables ou non stables à température ambiante. La conservation des viandes et produits carnés exige donc leur maintien à température dirigée. En conséquence, ils doivent être transportés dans des engins isothermes ou frigorifiques.

Distance<50km	Distance entre 50 et 65km	Distance>65km et temps inférieur à 8h
Législation simplifiée : *« nul ne transporte des animaux dans des conditions telles qu'ils risquent d'être blessés ou de subir des souffrances inutiles »*	Registre de transport : Origine, date, heure et lieu de départ, destination et durée prévue	- Registre de transport - Autorisation du transporteur type 1 (à demander à la DD(CS)PP) - CAPTAV

Le véhicule de transport doit aussi répondre aux normes de la sécurité routière et à des règles sanitaires et de confort des animaux.

Distance inférieure à 65 km	Transport > 65km et <8h
- Caisse et sol en bon état, sans trous - Nettoyable et désinfectable - Sol antidérapant ou litière - Ouvertures minimales pour la ventilation - Pas d'éléments susceptibles de blesser les animaux - Photocopie certificat d'étanchéité (à demander à votre carrosserie)	Autorisation type 1 = - Idem transport <65km + - Toit (en dur) - Sol antidérapant - Pont de déchargement avec lattes transversales

Si l'abattage se fait dans un abattoir agréé CEE, le transport peut se faire dans toute l'union européenne (Cas de tous les abattoirs de la région). Si l'abattage se fait dans un abattoir agréé seulement local – régional, le transport peut se faire seulement dans le département ou les départements limitrophes.

Isotherme : Est qualifié d'isotherme un engin dont la caisse est construite avec des parois isolantes, permettant de limiter les échanges de chaleur sans utilisation d'une source de froid

Frigorifique : Est considéré comme frigorifique un engin isotherme muni d'un dispositif de production de froid qui permet d'abaisser la température dans la caisse à tout moment du transport.

Règles sanitaires et d'hygiène pour le transport :

- La température doit être maintenue à + 7°C pour les carcasses entières et les pièces de gros et à +4°C pour les morceaux découpés.
- La partie destinée au transport des denrées animales ou d'origine animale ne doit pas communiquer avec la cabine du conducteur. Les carcasses ou les morceaux de carcasse sont transportés suspendus.

L'atelier de découpe

Dans le cas où l'éleveur choisit de ne pas faire appel à un prestataire de service pour cette tâche, il peut réaliser la découpe de la viande dans un atelier sur son exploitation ou dans un atelier collectif.

Dans le cas de la réalisation ou de l'aménagement d'un local de découpe et de transformation de produits, il est conseillé de soumettre les plans à la DD(CS)PP avant le démarrage des travaux.
Suivant le type de vente envisagé, l'éleveur est soumis à déclaration, enregistrement ou agrément. La règle de base est l'obtention d'un agrément auprès de la DD(CS)PP pour la transformation et la commercialisation de viande. Toutefois dans le cas de la vente directe, il existe des dérogations.

L'atelier de découpe à la ferme, destiné à une vente directe au particulier ou sur des marchés de proximité, peut-être de conception relativement simple. Les locaux doivent être fonctionnels et conformes à la législation.

L'atelier doit comporter des murs lisses lavables, un vestiaire, des sanitaires. Il doit être équipé d'un système de production de froid. L'équipement doit comprendre un lavabo à commandes non manuelles. Il doit également y avoir une chambre froide qui servira à réceptionner les carcasses après abattage, puis à stocker les emballages après la découpe. D'une manière générale, les grands principes à respecter portent sur :

- La spécialisation des pièces : à chaque étape correspon dent des exigences différentes, d'ordre technique ou d'ambiance.

Transport < 80km et sans rupture de charge (ouverture du caisson qu'une seule fois à destination)	Transport > 80 km ou avec rupture de charge
Conteneur isotherme avec des plaques eutectiques (pains de glace)	Véhicule frigorifique en froid positif (non congélant)

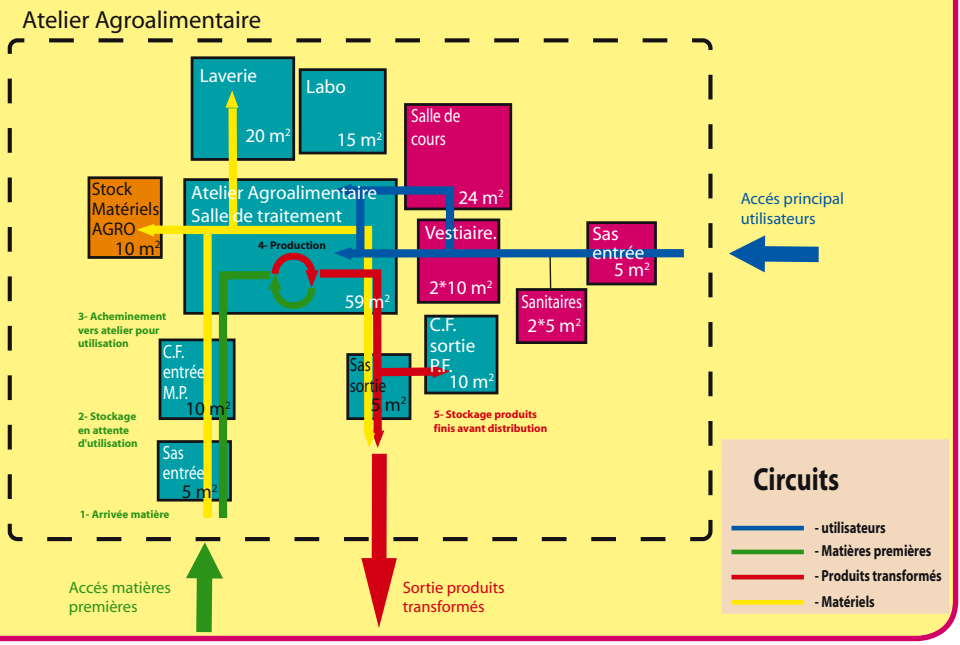
Obligation de déclaration	Obligation d'enregistrement	Obligation d'agrément
L'éleveur qui transforme la viande de son élevage et qui ne vend les produits de cette activité qu'au consommateur final dans son point de vente à la ferme ou sur le marché ou encore par le commerce électronique ou la livraison à domicile est soumis, par dérogation, à la seule obligation de se notifier en vue de l'enregistrement, au terme du règlement 852/04/CE	L'éleveur qui souhaite vendre une partie de sa production à des intermédiaires situés dans un rayon de 80km (pouvant être étendu à 200km en fonction de la situation géographique) avec un maximum de 30% du volume vendu à des intermédiaires (éventuellement 100% si les quantités hebdomadaire sont faibles) peut obtenir une dérogation à l'agrément et être tenu simplement à un enregistrement.	Autre type de commercialisation
Obligation : - Simple déclaration à la DD(CS)PP de son département -Suivi d'une formation à l'hygiène - Application à terme du guide des bonnes pratiques pour la découpe **CERFA n°13984-3**	Obligation : - Enregistrement auprès de la DD(CS)PP - Application impérative du guide des bonnes pratiques pour la découpe **demande de dérogation à l'agrément**	Obligation : - Demande d'agrément CEE à la DD(CS)PP **dossier d'agrément sanitaire**

- La dimension des pièces, en tenant compte du volumetraité, des conditions d'ambiance, des équipements à installer, du nombre de personnes qui y travaillent, de l'organisation du travail,...

- La séparation des secteurs, les secteurs dits propres et dits sales (laverie,...), les zones humides et sèches, et les zones froides et chaudes.

- La « marche en avant », qui permet une meilleure maîtrise de l'hygiène et de la qualité des produits *(non retour en arrière des produits dans l'espace ou dans le temps, absence de croisement entre les produits propres et les produits souillés)*.

Schéma de fonctionnement de l'atelier Agroalimentaire



La remise du produit au consommateur

Que l'éleveur fasse appel à un prestataire ou découpe et transforme lui-même son produit, la remise du produit au consommateur est la dernière étape de la vente directe.

Le stockage à la ferme des carcasses ou des morceaux de découpe doit se faire dans un local frigorifique *(chambre froide ayant une température entre o et +4°C)*. En cas de transport de la viande pour la livraison, on retrouve les mêmes obligations que lors du retour de l'abattoir à l'exploitation.

La vente directe de viande au consommateur obéit à la réglementation en vigueur concernant la commercialisation. Il s'agit du Code de la Consommation, qui impose le principe de loyauté à l'égard de tout client. Ainsi l'étiquetage et l'information des prix au consommateur obéissent à des règles très précises. Les informations doivent être à proximité des produits lorsqu'ils sont vendus à la coupe.

Au niveau étiquetage il est obligatoire de porter sur toute denrée préemballée les mentions suivantes :
- dénomination de vente (respect de la réglementation sur la dénomination des morceaux),
- quantité nette (exprimée en kg ou en g),
- date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés (à consommer jusqu'au jj/mm),
- conditions particulières de conservation (température maximale),
- nom ou raison sociale et adresse,
- indication du lot de fabrication,
- mentions spécifiques : Aucune mention *(Indication Géographique Protégé, Label Rouge, Agriculture Biologique)* ne peut être apposée sans que l'opérateur désirant communiquer sur la base de cette mention n'ait fait agréer et contrôler ce cahier des charges par un organisme tiers.
- le prix au kilo et le prix unitaire.

Rémi LECONTE – Maison Régionale de l'Elevage ; et le réseau de référence PACA

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE : COMMENT UTILISER UN ACIDIMÈTRE ?

Bien que non essentielle au quotidien, la mesure de l'acidité dite « Dornic » est fondamentale en fromagerie. Elle permet d'apprécier la qualité du lait, détecter les anomalies d'acidification et même corriger certains défauts. Qui plus est, cette mesure se révèle être simple, rapide et peu coûteuse par rapport aux autres méthodes analytiques.
Il convient tout d'abord de définir ce qu'est cette acidité dite « Dornic ». Elle correspond à la quantité totale d'acide, en équivalent acide lactique, présente dans un volume défini de produit laitier *(en l' occurrence 10 ml)*. Ainsi en comparant l'acidité d'un même produit au début et à la fin de l'acidification, on évalue l'activité et la multiplication des bactéries lactiques qu'il contient. On définit ainsi des repères, essentiels pour un bon égouttage, propres à chaque technologie fromagère.

Matériel

Quelques matériels sont nécessaires :

Pipette de prélévement :

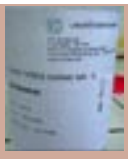
Bien que moins précise, il est possible d'utiliser une seringue pour prélever les 10 ml de produit,

Pot en verre :

Quel que soit le contenant, il est fortement recommandé d'en utiliser un transparent. Cela permet de ne pas fausser l'appréciation de la teinte rose pâle à obtenir.

Phtaléine de phénol :

La phénolphtaléine est un indicateur coloré ayant la propriété d'être incolore en milieu acide et violet en milieu basique. Il est possible de s'en procurer chez les principaux fournisseurs de matériels de fromagerie.



Soude Dornic :

La soude dite Dornic est titrée à N/9, soit 0,111 mol/l, ce qui permet d'obtenir un facteur de conversion entre quantité de base versée et quantitée d'acide présente égal à 10.

Acidimètre :

Egalement appelé Burette de Schilling pour son zéro automatique, l'acidimètre se présente sous plusieurs formes. Certaines sont équipées de trop-plein d'autres d'un système permettant le goutte à goutte, etc.

Méthode

L'acidité peut être mesurée à différents moments de la fabrication sur différents produits (lait, caillé, lactosérum, saumure...). Celle-ci se mesure en degré Dornic (°D). Pour l'anecdote, le degré Dornic est une unité de mesure d'acidité du lait du nom de M. Pierre Dornic, ancien directeur de l'école nationale d'industrie laitière de Mamirolle.

Protocole :

1. Prélever 10 ml exactement de produit dans la phase liquide (lait, sérum surnageant) avec la pipette de 10 ml et les introduire dans le verre. On peut également réaliser cette mesure sur du caillé préalablement agité pour le rendre liquide.

2. Rajouter 3 gouttes de phénolphtaléine.

3. Ajuster la soude dans la burette au zéro en appuyant sur le corps de l'acidimètre. Dans le cas où des bulles seraient emprisonnées dans le liquide, vider la burette jusqu'à ce que ces bulles disparaissent puis refaire le zéro à nouveau.

4. Avec une main, faire descendre la soude goutte à goutte dans l'échantillon tout en agitant le récipient de l'autre main jusqu'au début du changement de couleur. Il faut que la couleur rose pâle persiste 10 secondes environ.

5. Lire la graduation sur la burette. Tenez bien compte de l'échelle figurant sur la burette graduée. Pour lire l'acidité sur la burette, mettez vos yeux à la hauteur de la graduation concernée. La graduation à lire est celle située en bas de la bulle formée au sommet de la colonne de soude, comme le 0 sur la photo.

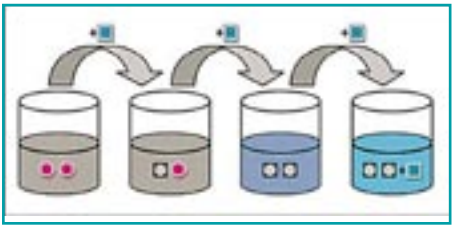
6. Le résultat final, en degrés Dornic, équivaut à 10 fois le volume de soude versé. Ainsi pour 1,8 ml de soude versée, le produit aura une acidité de 18° Dornic.

Principe

1 acide + 1 base → 1 complexe neutre

Acidité contenue dans le produit

Soude contenue dans la burette de l'acidimètre et progressivement ajoutée au produit



Acide = lait Équilibre Basique = soude

Explication : Dans cette illustration, le lait contient 2 acides. En ajoutant progressivement de la soude, un premier acide est neutralisé puis un second jusqu'à arriver à un état d'équilibre, neutre. Dès lors qu'un excédent de soude est versé, le milieu devient basique, ce qui fait changer de couleur l'indicateur coloré, faisant passer le milieu au rose violacé. La mesure est finie. Connaissant la quantité de soude versée, puisque mesurée sur la burette, il est donc possible de déterminer la quantité initiale d'acide présent dans les 10 ml de produit.

Entretien

Etant de conception simple, un acidimètre nécessite assez peu d'entretien. Toutefois quelques préconisations peuvent être données. Les produits utilisés, tels que la soude et phénolphtaléine, ont une date de péremption. Elle est supérieure à 2 ans dans le cas de la phénolphtaléine et d'1 an dans le cas de la soude. Il est donc conseillé de conserver la soude dans un flacon hermétique au réfrigérateur afin de ne pas l'altérer avant utilisation. Il en va de même pour la soude contenue dans le réservoir et la burette de l'acidimètre, qui aura une durée de vie de 2 mois environ. Toutefois il est nécessaire de garder la burette « en eau » afin que les parties en caoutchouc ne sèchent pas. Dans le cas où l'acidimètre ne serait utilisé que très ponctuellement, verser de la soude régulièrement permet de limiter l'obstruction du robinet par du dépôt minéral.

Entretien

La mesure de l'acidité Dornic est une méthode comparative : d'un jour à l'autre, par rapport à des références communes, etc. L'interprétation du résultat dépend donc avant toute chose du produit analysé.
Avant d'aller plus loin, il est nécessaire d'apporter quelques précisions quant à la composition de cette acidité. L'acidité mesurée, également appelée acidité totale peut se décomposer en 2 sous catégories selon l'expression suivante :

acidité totale = acidité initiale + acidité acquise

L'acidité initiale correspond à la quantité d'acide portée initialement par le lait et dépend de la richesse du lait (teneur en protéines et autres composants du lait). Sa valeur est donc variable au cours de la période de lactation.
L'acidité acquise correspond quant à elle à la quantité d'acide produite par les bactéries acidifiantes et est le témoin de l'activité de ces bactéries.

• Sur le lait frais
Sortie de la mamelle et bien qu'il n'ait subit aucune fermentation, le lait frais possède une acidité mesurable.
Les repères classiques sont les suivants :

VACHE
16 à 18 °D

CHÈVRE
14 à 16 °D

BREBIS
20 à 22 °D

Ainsi, dans le cas d'un lait cru de vache frais n'ayant pas de problème apparent, l'équation peut s'écrire :

acidité totale = acidité initiale + acidité acquise → 18 °D = 18°D + 0°D

Toute variation d'acidité peut indiquer des changements de composition du lait (notamment lors des changements d'alimentation) ou de contamination en bactéries lactiques (dans le cas d'une augmentation de l'acidité). Il est donc important de mesurer régulièrement l'acidité Dornic pour surveiller son évolution.

• Sur un levain
L'acidité d'un levain est directement liée à l'activité des bactéries qui le composent, c'est pourquoi il est nécessaire de la mesurer. Ainsi l'objectif d'acidité d'un levain, indigène ou non, mésophile sera moins importante que celle d'un levain thermophile car moins actif.

Levain	Type	Repères
Mésophile	Culture de bactéries mésophiles lyophilisées, lactosérum lactique, etc.	55 à 65°D
Thermophile	Culture de bactéries thermophiles lyophilisées, yaourt, etc.	80 à 90°D

acidité totale = acidité initiale + acidité acquise → 90 °D = 18°D + 72°D

Les bactéries du levain, en se multipliant, ont produit l'équivalent de 72°D d'acidité au cours de l'acidification.

• Situation n°1 : acidité > 90°D, par exemple 120°D
L'acidité initiale du lait n'ayant vraisemblablement pas évoluée c'est l'acidité acquise qui a augmenté. Ainsi :

acidité totale = acidité initiale + acidité acquise → 120 °D = 18°D + 102°

Dans ce cas, le risque est que l'acidité trop haute du milieu ait tué une partie des bactéries, rendant le ferment moins efficace.

• Situation n°2 : acidité < 90°D, par exemple 60°D
Ici, c'est l'acidité acquise qui n'est pas suffisante, ainsi :

acidité totale = acidité initiale + acidité acquise ⟶ 60 °D = 18°D + 42°D

Cela indique que les bactéries ne se sont pas assez multipliées. De ce fait, à volume égal, ce levain contiendra moins de bactéries et sera donc moins efficace.

• Pour aller plus loin
En prenant soin de faire des prélèvements réguliers, toutes les 1/2h au début puis toutes les heures, il est possible d'établir un profil d'acidification propre à un ferment. Cela permet de surveiller ce ferment et d'en prévenir toutes dérives. Encore une fois, cette méthode est purement comparative et peut être réalisée, plus simplement, à l'aide d'un pH mètre enregistreur.

Limites

La difficulté de cette méthode réside dans l'appréciation du changement de couleur. Il est préférable que les mesures soient faites chaque jour par la même personne afin d'éviter les écarts dus à de simples erreurs d'appréciation. Une autre limite, cette fois-ci due à la méthode en elle-même, est que seuls des produits liquides (lait, lactosérum, yaourt, etc.) peuvent être analysés. Dans le cas d'un fromage à pâte pressée par exemple, il est assez difficile d'en extraire du lactosérum, de surcroît au cours de l'affinage. Cette méthode n'est donc pas conseillée sur ce type de technologie fromagère au profit du pH mètre.

Quelques valeurs

Technologie	Etape	Repères d'acidité
Lactique	Fin maturation	20 à 25°D
	Ensemencement + 10h	25 à 35°D
	Sérum au moulage (chèvre et vache)	55 à 65°D
	Sérum au moulage (Brebis)	65 à 75°D
Pâte molle	Fin maturation	19 à 23°D
	Sérum au décaillage	11 à 15°D
	Sérum au moulage	14 à 18°D
Pâte pressée non cuite	Fin maturation	17 à 21°D
	Sérum au décaillage	9 à 13°D
	Sérum au moulage	11 à 15°D
Lait cru	Vache	16 à 20°D
	Chèvre	14 à 18°D
	Brebis	18 à 22°D
Levain	Mésophile	55 à 65°D
	Thermophile	80 à 90°D
saumure	à pâtes molles	30 à 40°D
	à pâtes pressées	20 à 30°D

Rédaction : équipe technique Actalia Carmejane
Coordination : MRE

MAÎTRISE DES CIRONS AU COURS DE L'AFFINAGE DES FROMAGES

Les cirons, quelques fois amis du fromager, mais plus souvent fléaux ravageurs des pâtes pressées, les cirons sont des acariens que l'on retrouve à la surface de certains fromages. Dans le milieu fromager ils sont connus sous le nom d'artisons, artisous ou artisans.
Lors de fortes infestations les fromages peuvent être complètements colonisés par les cirons qui se présentent alors sous la forme d'une poudre grise à la surface des fromages. Cette poussière est constituée de cirons aux différents stades de leur développement et également des produits de leur métabolisme.

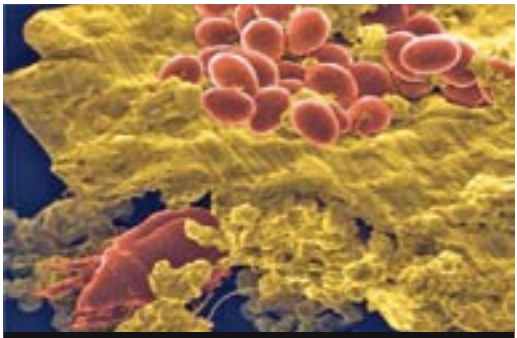
Fromage à pâte pressée non cuite « cironné »

Souvent vu comme un défaut en fromagerie, certaines technologies recherchent la présence de cirons, et en inoculent volontiers. C'est le cas de la mimolette vieille, du Milbenkäse, de tommes de montagne, etc. Les cirons ont alors une action sur les qualités organoleptiques des fromages colonisés
S'ils peuvent participer à l'affinage de certains fromages, les cirons n'ont pas qu'une action positive sur les produits. En effet, outre le caractère « repoussant » vis-à-vis du consommateur, le ciron, comme de nombreux acariens, peut occasionner des réactions allergiques se traduisant par des rougeurs et/ou des irritations des voies respiratoires. Ces phénomènes allergiques peuvent se manifester au niveau des consommateurs mais aussi au niveau des personnels travaillant dans les caves d'affinage.

Mais les cirons peuvent également avoir un impact économique sur la production. En effet, en se nourrissant de la croûte du fromage, ils peuvent occasionner des pertes de matière allant jusqu'à 20% sur des fromages fortement infestés.

Mais qui sont-ils ? En fromagerie, on rencontre principalement deux espèces de cirons : *Acarus siro et Tyrophagus putrescentiae.*

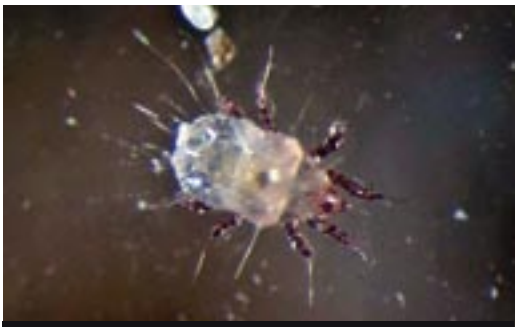
Acarus siro



Adulte et œufs d'*Acarus siro*

Acarus siro est connu aussi sous les noms communs de ciron, aleurobiote ou tyroglyphe de la farine.
Il est l'acarien le plus fréquemment rencontré. Il est suspecté d'introduction de spores fongiques et de microorganismes pathogènes au niveau des denrées alimentaires, notamment via leurs déjections qui, en se dégradant, se combinent aux particules de poussières pour former des composés allergéniques. Ainsi, il est aussi responsable d'un nombre important d'allergies de contact chez les transformateurs fromagers et les fermiers.

Tyrophagus putrescentiae



Tyrophagus putrescentiae au stade adulte

Tyrophagus putrescentiae peut infester une large gamme de produits alimentaires lorsque les conditions lui sont favorables, principalement les denrées riches en protéines et matière grasse (ce qui est le cas des fromages). En plus d'entraîner une dégradation de la qualité des produits, il produit également des allergènes responsables chez l'homme d'asthme bronchique, de rhinites chroniques, de conjonctivites, d'allergie gastro-intestinale et d'allergies cutanées (eczémas).

Conditions de survie

Acarus siro est retrouvé communément dans les nids d'oiseaux, notamment dans ceux présents au niveau des habitations et des constructions, faisant des oiseaux des auxiliaires de dispersion des acariens.
Les moisissures des bleus et des pâtes molles produisent des phéromones qui attirent *Acarus siro*.

Les acariens supportent des températures très basses jusqu'à 5°C ; dans des conditions optimales (25°C, 90% d'humidité) leur développement prend 9 à 11 jours, ou jusqu'à 28 jours, à 10-15°C.
Lorsque les conditions sont défavorables à son développement le ciron, peut entrer dans un état de résistance où il peut rester des mois sans s'alimenter. Quand les conditions redeviennent favorables à leur croissance ils muent à nouveau et redeviennent actifs. Cette adaptation les rend difficiles à éradiquer.
Acarus siro est capable de se développer sur des fromages jeunes ou vieux. La protéolyse durant l'affinage fait des vieux fromages la meilleure source d'aliments pour les cirons.
Les conditions optimales de développement de *Tyrophagus putrescentiae* sont de 30°C et 90 % d'humidité. C'est un mycophage, il se nourrit de champignons et de moisissures tels que *Penicillium*, *Geotrichum*, *Mucor*.

A. Moyens de lutte

La maîtrise de de la contamination des fromages et des caves d'affinage par les cirons est un véritable défi pour les fromagers. Généralement, les conditions d'affinage avec des températures comprises entre 10 et 15 °C et des humidités relatives de près de 90 % conviennent parfaitement aux populations de cirons.
Mais il existe différents moyens de luttes pour endiguer la contamination, voire éliminer une partie des cirons :

Modification de la température

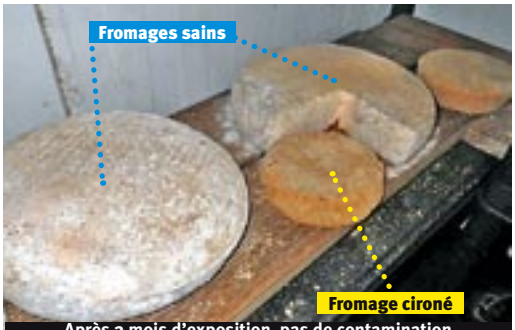
En passant la température d'affinage de 14°C à 11°C (à 90% d'humidité), l'action des cirons peut être complètement ralentie sur les fromages déjà contaminés, ils n'évoluent plus. Les fromages « sains », quant à eux, ne présentent pas d'infestation poussée.

Cependant, une remontée en température de la cave peut déclencher une recrudescence du développement des cirons, entraînant une infestation des fromages qui ne l'étaient pas jusqu'alors.

Conclusion : Un affinage à froid (10°C) contient le développement des cirons, mais ne les détruit pas. Si cette ambiance n'est pas maîtrisée, l'infestation aura bien lieu.

Maîtrise de l'humidité

En raison de leur cuticule souple et de l'absence d'organes respiratoires spécialisés, les acariens sont sensibles aux variations d'humidité, la cuticule étant la principale surface respiratoire.



Après 2 mois d'exposition, pas de contamination des fromages «sains»

La diminution de l'humidité relative des caves d'affinage permet donc de réduire la densité des acariens. Des études ont montré qu'en dessous de 70% d'humidité, 100% de mortalité est observé sur les larves de l'acarien.
Des essais ont été menés en conditions expérimentales et avec une température maintenue à 14°C, mais une humidité abaissée à 75 %, une contamination forcée de cirons sur fromages sains n'a pas donné lieu au développement des acariens sur les fromages.

La diminution de l'humidité relative des caves d'affinage permet donc de réduire la densité des acariens. Des études ont montré qu'en dessous de 70% d'humidité, 100% de mortalité est observé sur les larves de l'acarien.
Des essais ont été menés en conditions expérimentales et avec une température maintenue à 14°C, mais une humidité abaissée à 75 %, une contamination forcée de cirons sur fromages sains n'a pas donné lieu au développement des acariens sur les fromages

Le plus simple serait de combiner les changements de température et d'humidité. En effet, les basses températures permettent de réduire la vitesse de développement des acariens et d'améliorer l'efficacité de la réduction d'humidité.
Attention cependant : si cela permet de bloquer l'infestation des cirons, cela bloque également l'affinage des fromages.

Soins des fromages

Pour juguler l'infestation des cirons, des soins particuliers peuvent aussi être prodigués sur les fromages contaminés. Dès l'apparition des cirons, les croûtes doivent être lavées à l'eau froide, salée (3%) et vinaigrée (1%). L'infestation sera ainsi fortement ralentie, et le changement de cave des fromages ainsi soignés permettra un arrêt de son évolution.
Après un changement de croûtage marquant, la croûte peut ainsi se redévelopper en surface au bout de quelques jours, et après une pulvérisation répétée de flores.

La mise sous vide des fromages contaminés permet également de stopper la prolifération des cirons. Malheureusement cela stoppe, dans le même temps, leur affinage.
D'un autre côté, le paraffinage et l'enrobage des fromages permettent de prévenir l'infestation des cirons.

Désinfestation de la cave d'affinage

Une simple fumigation détruit les formes mobiles, mais pour contrôler le développement de ces acariens une seconde fumigation est souvent nécessaire. Le délai entre deux fumigation, afin d'éviter que les œufs « survivants » n'atteignent le stade adulte, est de de 7 semaines à 10°C, de 3 semaines à 15°C et de 2 semaines 20°C.

Il n'est possible d'appliquer le traitement complet qu'une fois les fromages cironés évacués de la cave d'affinage.
En complément, les planches sont brossées à l'eau chaude et à l'alcalin, rincées, puis trempées dans une solution d'acide péracétique (désinfectant à action acaricide). Elles sont ensuite séchées au soleil.
Pendant ce temps, la cave peut être entièrement traitée à l'aide d'un fumigène soufré, en deux fois.
Après avoir renouvelé l'air de la cave, par aération, les planches peuvent être réinstallées et les fromages non contaminés remis en affinage.

En conclusion

Il est possible de ralentir le développement des cirons, mais leur élimination d'un fromage déjà contaminé est très difficile. Il est donc impossible de retrouver des fromages à la forme recherchée, si les cirons ont déjà fait leur office. Par contre, il est possible de réduire leur action, et de les éliminer avec un traitement drastique.

Les outils les plus simples et efficaces pour limiter le développement des cirons restent la régulation de l'hygrométrie et de la température. Des humidités inférieures à 61 % limitent la survie des cirons sur les surfaces telles que le bois ou la cires appliquée sur certains fromages. Les meilleurs résultats pour maîtriser les infestations de cirons sur les fromages sont obtenus par affinage à basse température.
Ces outils complètent les opérations de nettoyage scrupuleuses des caves d'affinage : sols, murs, plafonds, supports et planches d'affinage. Ce nettoyage doit être complété par un lavage, à une température supérieure à 70 °C. En cas d'infestation régulière, un renouvellement semestriel de ces opérations est préconisé.
L'usage de pesticides reste délicat en raison de l'impact de ces substances sur la santé humaine et reste donc un moyen à réserver à des installations vidées de denrées alimentaires.

Levier	Paramètres	Résultats
Température	< 12°C	Blocage de la croissance Pas de retour à la normale Pas de contamination sur fromages sains
Hygrométrie	< 75%	
Soins	Lavage à l'eau froide (5-10°C) + 3% sel + 1% vinaigre 2 à 3 fois / semaine	Sur fromage jeune, à peine touché Elimination de la population, avant son pic Besoin de relancer l'affinage pour une croûte sèche
Ambiance cave	Nettoyage/désinfection complet des planches et de la cave + Fumigation des locaux	Destruction des cirons dans la cave

Henri TONGLET - ACTALIA Carmejane

L'ALIMENTATION EN ÉLEVAGE PORCIN, UN POSTE CLÉ POUR LA RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE

L'alimentation représente 60 à 75 % du coût de production d'un porc selon les variations du prix des céréales (65 % en 2016 en conventionnel contre 70 à 80 % en bio) : Il est donc important de connaître les besoins alimentaires des porcs et les matières premières intéressantes pour couvrir ces besoins. La ration doit avant tout être équilibrée, adaptée, assurer la croissance et contribuer au bien-être.

Quelle quantité d'aliment ?

Les quantités d'aliment à prévoir pour un élevage sont fonction du nombre d'animaux, des performances de prolificité des truies, de la croissance des animaux, de leur logement (plein air, bâtiment paille, bâtiment avec caillebotis) et de la race.

Dans un élevage naisseur engraisseur, pour une truie et sa suite, il faut compter entre 7,8 et 8 tonnes d'aliment par an. Soit un besoin total en aliment de 400 tonnes pour un élevage de 50 truies naisseur-engraisseur, avec le naissage en plein-air.

Consommation annuelle d'aliment pour une truie et sa suite (kg) :

Animal	Consommation/ animal	Nombre d'animaux	Calcul	Quantité consommée/ an (kg)
Truie	500 - 1700 kg/an	1	1 500 (1 700) x 1	1 500 - 1 700
Verrat	1300 kg/an	1 pour 10 truies	1300 x 0,1	130
Porcelet sous la mère	1,5 kg/porcelet	18 par truie	1,5x18	27
Porcelet en Post-sevrage	40 kg/porcelet	18 par truie	40 x 18	720
Charcutier	300 kg/porc	18 par truie	300 x 18	5400

Attention : les truies en plein air ont une consommation d'aliment supérieure à celle des truies logées en bâtiment.

Quels sont les besoins alimentaires des porcs ?

La nutrition des animaux, c'est l'élaboration d'une recette équilibrée couvrant les besoins des animaux contribuant à leur santé, leur croissance et leur bien-être.

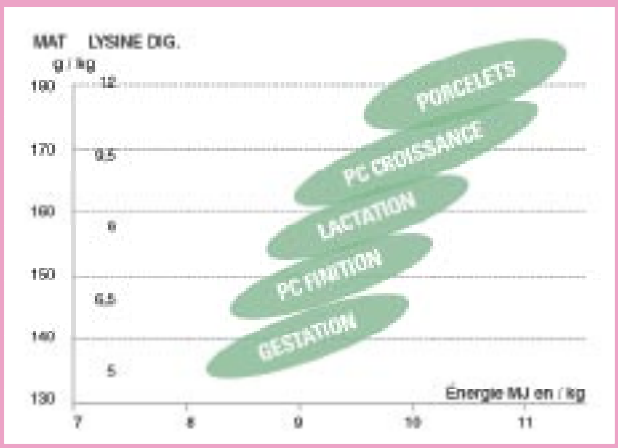
Le porc mange de tout... mais pas n'importe quoi !
Les rations alimentaires des porcs sont composés de produits végétaux :
- 75 % de céréales (blé, orge, son etc...)
- 22 % d'oléoprotéagineux (colza, pois, tournesol, soja etc...)
- 3% de vitamines et d'oligoéléments

Une recette est composée de matières premières (essentiellement des céréales et des protéines végétales) auxquelles ont peut ajouter des compléments (oligo-éléments, vitamines, minéraux). D'autres additifs comme les enzymes, les levures rendent certaines matières premières plus digestes. Les phytases, par exemple, libèrent le phosphore contenu dans les végétaux ce qui évite d'avoir à en intégrer. Cela permet d'optimiser les nutriments apportés par les aliments

La recette change en fonction de l'âge de l'animal *(alimentation multi-phase)*, à chaque stade physiologique, des besoins alimentaires spécifiques :

- Porcelets 1er âge : sous la mère jusqu'à 14 jours après sevrage.
- Porcelets 2e âge : jusqu'à 25-30 kg.
- Croissance : jusqu'à 60-70 kg.
- Finition : jusqu'à 115-120 kg.
- Gestation : du sevrage jusqu'à 2 à 3 jours après la mise bas.
- Lactation : de 2 à 3 jours après la mise bas jusqu'àu sevrage.

Plages de variation possibles des caractéristiques nutritionnelles des aliments



Il est possible en fonction de la taille des élevages, des équipements, du tonnage d'aliment parfois faible, de limiter le nombre d'aliments à 3, même si cela n'est pas parfait :

-1 aliment porcelet 2ème âge.

-1 aliment porc croissance et lactation.

-1 aliment porc finition et gestation.

L'idéal est bien sûr de disposer d'un aliment pour chaque stade afin de maîtriser la conduite alimentaire.

LE PORCELET A BESOIN DE PRODUITS LAITIERS DURANT SES TROIS À QUATRE PREMIÈRES SEMAINES.

La distribution d'aliment sous la mère permet :

- ***d'habituer le porcelet à consommer de l'aliment solide,***
- ***d'améliorer le poids de sevrage et l'homogénéité de la portée,***
- ***de limiter une perte d'état trop importante de la truie due à une forte sollicitation pour la tétée.***

Le porcelet consomme le lait de sa mère. Il passe ainsi de 1 kg environ *(naissance)* à 6 kg. Outre les apports nutritionnels du lait, le porcelet profite ainsi de la protection immunitaire que lui apporte la truie.

Puis l'animal va assez vite s'intéresser à des aliments solides en granulés de très petite taille, faciles à manger et comportant une grosse part de produits laitiers. Cela va préparer son sevrage, une phase particulièrement délicate car la flore digestive doit apprendre à digérer de nouveaux nutriments. Et le porcelet doit développer sa propre immunité, afin de se débrouiller seul face aux microbes. Outre les ingrédients classiques des recettes *(céréales et tourteaux principalement)*, les fabricants d'aliments ont développé de nombreuses solutions nutritionnelles pour aider l'animal dans cette phase sensible

Chez pratiquement la moitié des animaux, une ingestion substantielle d'aliment n'a lieu qu'à partir du lendemain du sevrage, c'est ce que l'on appelle la néophobie alimentaire : Les porcelets confrontés à une nouvelle source d'alimentation ne feront de façon générale que goûter à ce nouvel aliment, malgré leur faim. C'est seulement après avoir "fait l'expérience" que cette nouvelle nourriture ne leur fait pas de mal qu'ils reviendront et en consommeront plus. Il est donc nécessaire de montrer aux porcelets comment manger leur aliment post-sevrage avant le sevrage.

Après la phase dite de premier âge (il atteint 10 kg à 42 jours), le porcelet peut consommer un aliment dit second âge, jusqu'à ce qu'il pèse 25 kg : les produits laitiers ont disparu progressivement de son alimentation

La mise à disposition d'argile (kaolin, sépiolite...) pour les porcelets permet également de limiter les diarrhées, l'argile jouant le rôle d'un emplâtre digestif.

LA TRUIE : DES APPORTS PLUS RICHES QUAND ELLE ALLAITE.

- La cochette va avoir ses premiers porcelets vers un an. Durant sa première année elle reçoit un aliment qui lui apporte toutes les protéines, l'énergie, les minéraux et les vitamines nécessaires à une croissance harmonieuse.

- La gestation dure 112 jours (trois mois, trois semaines et trois jours). La truie doit alors aussi nourrir les porcelets à naître et son alimentation s'adapte à cette situation.

- Vient ensuite la lactation, qui dure en général de trois à quatre semaines et qui exige de nouveau une recette adaptée à la production de lait. Elles ont notamment besoin d'une grande quantité de fibres et d'eau pour bien digérer car une truie gênée par un mauvais transit intestinal ne donne pas beaucoup de lait.

LE PORC CHARCUTIER : AJUSTER LES APPORTS SELON L'ÂGE.

Le porc passe de 25 à 100 kg en 5 mois. Sa croissance se déroule en plusieurs phases car l'animal doit construire son squelette et ses muscles mais sans accumuler trop de graisse. Pour obtenir un gras de qualité (qui donne le goût des produits), mais sans excès, l'alimentation des animaux durant les dernières semaines est particulièrement importante. Les recettes sont donc adaptées en fonction de l'âge de l'animal. Outre l'alimentation, il faut surveiller également la qualité de l'eau et la température, autant de facteurs assurant le bien-être des porcs.

Le premier aliment, c'est l'eau !
Consommation moyenne d'eau :
Truie : 10 à 30 litres / jour en fonction du stade physiologique et de l'époque de l'année (hiver/été)
Porcelet : 1,5 à 2 litres / jours
Porc charcutier : 4 à 7 litres / jour

Une composition adaptée au plus juste des besoins des animaux, permet de limiter leurs déjections et ainsi les rejets dans l'environnement. Le passage à l'alimentation multiphase diminue de 16 % les rejets azotés

EN RÉSUMÉ :

Truies en lactation

Un aliment riche en énergie et en protéines pour favoriser une bonne lactation

Porcs en Engraissement

Des aliments répondant à leur besoins pour favoriser une croissance rapide et une bonne conversion alimentaire

Porcelets en Pouponnières

Des aliments riches en énergie et protéines hautement digestibles pour favoriser une prise alimentaire rapide suivant le sevrage

Truies en gestation

Un aliment riche en fibres pour controler les trop grandes prises de poids et créer un sentiment de satiété et de bien-être... il faut les maintenir dans un bon état de chair sans les suralimenter

Quelle forme de distribution ?

Selon les élevages, l'aliment peut être distribué en granulés, en farine ou même en soupe :

• **La farine :** c'est la présentation la moins coûteuse et la plus courante lorsque l'aliment est distribué sous forme de soupe. Elle n'est pas adaptée à une distribution de l'aliment au sol.
La facilité d'écoulement de la farine dans le silo et les circuits de distribution sont des points à surveiller.
L'aliment fabriqué à la ferme est toujours présenté sous forme de farine. La granulométrie obtenue après le broyage des matières premières a un impact sur les performances des animaux. Elle doit être adaptée au stade physiologique. Les truies ont besoin d'une mouture plus grossière que les porcelets et porcs en croissance. Une granulométrie trop fine peut irriter les voies nasales des animaux.

• **Le granulé :** cette présentation est la plus courante lorsque l'aliment est distribué à sec. Elle permet une meilleure assimilation de l'aliment grâce au traitement thermique subi lors de la fabrication. Cette forme est plus coûteuse que la farine mais ne pose pas de problème particulier en termes de stockage et de distribution. Le granulé est recommandé lorsque l'aliment est distribué au sol en absence d'auge, par exemple pour les truies en plein air.

Quelles matières premières utiliser ?

Les céréales principales, blé, maïs, orge, et certaines céréales secondaires, seigle, sorgho, triticale, peuvent être utilisées indifféremment comme seule source d'énergie pour le porc charcutier. Les céréales peuvent représenter jusqu'à 75 % de l'aliment.

Pour les truies, il est préférable d'associer deux ou plusieurs céréales, en particulier dans les régimes à base de blé, afin de ne pas pénaliser les performances. Les céréales peuvent représenter jusqu'à 65 % de l'aliment.

Protéines, minéraux et vitamines complètent et équilibrent la ration.

Trois grands types de matières premières sont utilisées pour l'alimentation des porcs :

- Les céréales qui apportent l'énergie.
- Les protéagineux, graines d'oléagineux, légumineuses qui apportent les protéines.
- L'aliment minéral qui apporte les minéraux et les vitamines.

- Les Céréales :

- elles représentent souvent plus des 2/3 de l'aliment
- elles apportent 50 % des besoins en protéines mais seulement 25 % de la lysine

- Blé ou Triticale ?

Pour la fabrication d'aliment à la ferme, il est préférable de produire du triticale. D'un point de vue agronomique le triticale est plus concurrent face aux adventices et moins sensible aux maladies. Les rendements sont ainsi plus stables dans le temps. D'un point de vue zootechnique, le triticale est plus riche en lysine ce qui le rend plus intéressant pour l'alimentation des porcins.

- L'Orge :

L'orge est riche en cellulose. Elle constitue un apport intéressant de fibres, notamment pour les truies. L'orge est aussi reconnue pour son rôle bénéfique dans le confort digestif des animaux. Elle est donc très utile dans les formules des porcelets pour prévenir les risques de diarrhées qui surviennent après le sevrage.

- Le Maïs

Très digestible et riche en énergie

- Les Protéagineux

2 kilos de poids = 1 kilogramme de tourteau de soja + 1 kg de céréales

- Les Oléagineux :

- le Tourteau de soja, riche en protéines et en acide aminé. Incorporé à des taux de 20 à 25 % dans les aliment porcs charcutiers

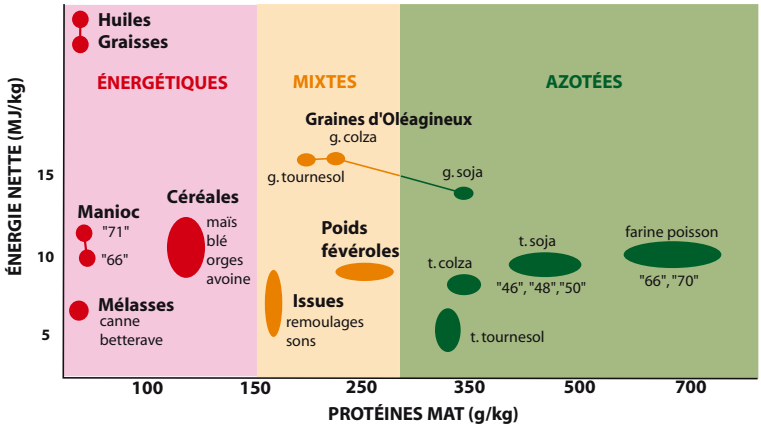
- Le Lactosérum :

- 10 à 12 litres équivalent à 1 kg d'aliment.
- Limiter la quantité (maximum 10 à 12 l pour les adultes) pour éviter les problèmes de diarrhée et de qualité de la viande

- Farine de pain ou de biscuit :

Déchets de boulangerie déshydratés sont utilisés comme source d'énergie et sont facilement digestibles et appétentes.

Classement de quelques matières premières selon leurs apports énergétique et azoté



Quels paramètres prendre en compte dans la formulation des aliments ?

L'optimisation de l'utilisation des aliments et la réduction des rejets dépendent de l'adéquation entre les apports nutritionnels et les besoins des animaux. En dehors de l'aspect économique, le choix d'une matière première est d'abord déterminé par sa teneur en énergie et en protéines :

- L'énergie parce qu'elle représente le coût le plus important dans l'aliment
- les protéines parce qu'une carence limite les performances alors qu'un excès est rejeté et s'accompagne de problèmes environnementaux

Teneur en nutriments des matières premières et de l'aliment :

- la valeur énergétique : en énergie nette (EN) exprimée en kilocalories (kcal), ou en mégajoules (MJ) ;
- la teneur en Matières Azotées Totales (MAT) exprimées en % ou en g/kg, et les teneurs pour chacun des acides aminés importants (lysine, méthionine, méthionine+cystine, thréonine, tryptophane) exprimées en g par kg de matières premières ou d'aliment ;
- la teneur en cellulose (CB), en % ou en g/kg, ou tout autre critère permettant d'estimer la teneur en fibre ;
- les teneurs en calcium (Ca) et en phosphore (P) en g/kg.

Équilibres alimentaires :

Pour que les aliments soient équilibrés il faut, selon le stade, qu'il y ait :

- un équilibre lysine/énergie (grammes de lysine digestible par MJ EN) ;
- un équilibre entre acides aminés (méthionine/ lysine, etc...).

Caractéristiques souhaitables des principaux aliments selon le stade

STADE	EN MJ/kg	MAT %	Lysine dig. g/kg	Lysine tot. g/kg	CB %
Porcelets 1er âge	9.5 à 10.5	18 à 20	11.5 à 12.5	13 à 14	3 à 4
Porcelets 2e âge	9 à 10	17 à 19	10 à 11	11 à 12	3 à 4
Porc croissance	9 à 10	15 à 17	7 à 8	8 à 9	4 à 6
Porc finition	8.5 à 9.5	14 à 16	6 à 7	7 à 8	4 à 6
Porc lourds	8 à 9.5	14 à 15	5 à 6	6 à 7	5 à 7
Gestation	8 à 9.5	13 à 15	5 à 6	6 à 7	5 à 8
Lactation	+ de 9	15 à 16	7 à 8	8 à 9	4 à 6

Attention, la couverture des besoins nutritionnels journaliers des animaux n'est pas uniquement fonction des bons équilibres des aliments, mais aussi des quantités d'aliment consommées par jour. Ainsi pour chaque nutriment :

Apports journaliers = Teneur de l'aliment X Quantité d'aliment par jour

Caractéristique nutritionnelles des principales matières premières :					
Matières premières	**Matière Sèche (%)**	**Energie Nette MJ/kg**	**MAT (%)**	**Cellulose brute (%)**	**Lysine totale (%)**
Blé	86	10,6	9,5	2,7	0,23
Triticale	86	10,5	9,8	2,9	0,32
Orge	86	9,9	9,2	4,6	0,27
Avoine	86	7,6	8,5	14,1	0,26
Maïs	86	11,2	8,5	2,3	0,18
Pois	87	9,7	19,7	5,6	1,4
Tourteau de soja	88	9,5	41,1	5,6	2,5

Le soja présente des qualités nutritionnelles telles que cela en fait naturellement une composante essentielle de l'alimentation animale, au côté des céréales.

En effet, il est riche en énergie et en protéines. Il contient de 42 à 48% de matières azotées totales et il s'agit de la seule plante fournissant les huit acides aminés essentiels indispensables à la croissance des animaux. Les céréales étant pauvres en protéines et en particulier en lysine, un acide aminé indispensable, le tourteau de soja, très riche en lysine, les complémentent parfaitement. Il présente une bonne digestibilité pour tous les types d'animaux. Ses qualités nutritionnelles, sa facilité d'importation et sa polyvalence en font un aliment concentré énergétique et protéique difficile à remplacer, mais existe-il des alternatives ?

Adéquation nutritionnelle de chaque alternative au soja		
Alternatives	Adéquation nutritionnelle	
Tourteau de colza	+ +	Adapté
Tourteau de Tournesol	-	Ne convient pas
Pois protéagineux	+ + +	Très adapté
Féverole	+ +	Adapté
Lupin Blanc	+	Peut avoir un intérêt
Luzerne déshydratée	+	Peut avoir un intérêt

Quel écart de marge pour un écart de résultat ?

	L'écart de marge est de	
Pour une amélioration de	€ par truie et par an	€ par porc produit
- 0,1 IC (Indice de Consommation) en post-sevrage	19	0,8
-0,1 IC en engraissement	44	1,9
- 5 € /tonne d'aliment	18	0,8

Acheter ou fabriquer son aliment ?

L'éleveur a plusieurs possibilités :
• acheter des aliments complets du commerce ;
• utiliser ses matières premières en les associant à un complément du commerce. Ces compléments permettent d'apporter des matières premières protéiques ainsi que les minéraux, indispensables au respect de l'équilibre nutritionnel ;
• utiliser ses matières premières, essentiellement des céréales, en les complétant avec des sources de protéines produites sur l'exploitation (protéagineux) ou achetées (généralement des matières premières très riches en protéines) et des minéraux achetés dans le commerce.

Plusieurs stratégies sont possibles en fonction des matières premières produites sur l'exploitation, des ressources locales, du temps disponible, et du type d'aliment à fabriquer.

Il faut définir le niveau d'investissement acceptable en fonction du tonnage à fabriquer de façon à conserver un coût de fabrication compétitif :

Taille d'élevage NE Tonnage annuel à fabriquer		50 truies 400 tonnes	100 truies 800 tonnes
Rentabilité	Amortissements		
Bonne	10 €/T	48 000,00 €	96 000,00 €
Acceptable	15 €/T	72 000,00 €	144 000,00 €
Attention	20 €/T	96 000,00 €	192 000,00 €

On peut retenir l'ordre de grandeur de 1500 € par truie comme niveau d'investissement acceptable. Au-delà, on aboutira à un coût de fabrication vraiment excessif. Pour rester dans des montants d'investissement raisonnables, il faut privilégier l'achat de matériel d'occasion et les équipements les moins chers (stockage à plat, transfert mécanique,...).

Il est nécessaire de bien définir ce que l'on souhaite poste par poste : réception, pesage, transfert, stockage, reprise, cœur de fabrication, automatisme et gestion, stockage d'aliments finis. Il faut demander aux constructeurs d'établir très clairement les devis poste par poste, afin de pouvoir comparer les devis entre eux sans confusion possible.

Il est important de calculer de façon détaillée le coût de fabrication de l'aliment par tonne fabriquée : les charges liées aux investissements (amortissements et frais financiers des emprunts) et les charges liées au fonctionnement (coût de fonctionnement et main d'œuvre). En plus de l'amortissement il faut tenir compte de la main d'œuvre (en moyenne 16 min/T) et des frais de fonctionnement (énergie, entretien, charges diverses...). Les résultats d'une enquête conduite en 2005 par les chambres d'agriculture de Bretagne et des Pays de la Loire, montrent que les coûts de fonctionnement sont de 3 €/T et que le coût de main d'œuvre varie de 4 à 8 €/T.
Actuellement, en France, un tiers des éleveurs de porc cultivent leurs propres céréales et/ou oléoprotéagineux pour nourrir leurs porcs en partie ou en totalité. Ils fabriquent à la ferme leur propre aliment, ce qui nécessite connaissances et savoir faire. Préparer un aliment pour un animal relève des mêmes actions que de préparer un repas : déterminer une formulation équilibrée et adaptée, sélectionner les bons ingrédients, les préparer et les mettre en forme pour assurer aux animaux une alimentation adaptée aux besoins de chaque âge, garantir leur croissance, leur bonne santé, et contribuer à leur bien-être. C'est aussi un levier majeur pour faire évoluer la filière vers des systèmes de production répondant aux différents critères de durabilité économique, sociale et environnemental en réduisant les rejets de l'élevage (azote et phosphore, cuivre et zinc).

Sources : IFIP
Nathalie ESPIE - MRE Chargée de mission en filière porcine

VISITE SANITAIRE PORCINE

La première campagne de visites sanitaires porcines obligatoires a porté sur la reconnaissance officielle par les DD(CS)PP/DAAF des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine. Cette campagne était initialement prévue sur l'année 2015. Compte tenu du faible taux de réalisation, elle a été prolongée une première fois sur l'année 2016 puis, pour le même motif, sur l'année 2017. Ces prolongations successives ont permis qu'un maximum de sites porcins soit visité et, le cas échéant, reconnu officiellement à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine.

A ce jour le taux de réalisation national est de 82% pour une cible de 16 500 élevages. Près de 93% des sites visités ont été reconnus par la DD(CS)PP/DAAF avoir des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine.

Prolonger de nouveau la campagne de visites sanitaires porcines obligatoires sur cette thématique ne fera pas progresser de manière significative son taux de réalisation. C'est pourquoi, la prochaine campagne de visites sanitaires porcines 2018-2019 portera sur une thématique autre que les conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine. Cela permettra ainsi de faire bénéficier les élevages plein air de cette prochaine campagne de visites sanitaires obligatoires prise en charge intégralement par l'Etat.

A compter du 1er janvier 2018, les sites reconnus sont exemptés de la recherche à l'abattoir de larves de trichine. Les porcs de sites non reconnus seront en revanche testés à l'abattoir. Le test sera à la charge du détenteur de l'animal, sauf dans les situations décrites dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-786 du 02/10/2017 pour lesquelles il reste à la charge de l'Etat (il s'agit notamment des élevages plein air).

Pour rappel, la visite sanitaire porcine ne s'applique pas aux sites plein-air qui, par principe, ne peuvent pas remplir les conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine. Par exception, la procédure s'applique néanmoins aux élevage naisseurs plein air pour lesquels les porcelets ont moins de 4 semaines d'âge (dans ce cas précis, seuls les reproducteurs de tels sites reconnus feront l'objet d'une recherche à l'abattoir de larves de trichine, au frais de l'Etat conformément à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-786 du 02/10/2017).

Situation pour les sites déjà reconnus par la DD(CS)PP/DAAF comme à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine

La reconnaissance officielle par la DD(CS)PP/DAAF reste valable tant que le détenteur des porcins ne signale pas à la DD(CS)PP/DAAF un changement susceptible de conduire au retrait de cette reconnaissance, c'est-à-dire un changement de réponse à un des items du formulaire type renseigné par le vétérinaire sanitaire, ou que la DD(CS)PP/DAAF dispose par ailleurs d'éléments en ce sens, comme la conversion en mode d'élevage plein air d'un site reconnu.

Le changement de détenteur d'un site porcin reconnu ne remet pas en cause son statut dès lors que le mode d'élevage n'est pas modifié sur la déclaration d'activité.

Situation pour les sites non reconnus par la DD(CS)PP/DAAF comme à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine

Si le détenteur des porcins souhaite que son site (élevage ou centre de rassemblement) puisse être reconnu officiellement par la DD(CS)PP/DAAF, il doit prendre contact avec son vétérinaire sanitaire pour convenir d'une visite sanitaire portant sur les conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine.

Les frais de cette visite sont à la charge du détenteur des animaux.

A l'issue de la visite, le détenteur des porcins adresse à sa DD(CS)PP/DAAF une copie cosignée, de sa part et du vétérinaire sanitaire, du formulaire de visite intégralement complété.

La DD(CS)PP/DAAF évalue si le site peut ou pas être reconnu à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine et renseigne SIGAL sur le statut du site visité. Cette reconnaissance peut être retirée à tout moment par la DD(CS)PP/DAAF s'il est constaté, ou rapporté par le bénéficiaire que l'une des exigences de biosécurité ayant donné lieu à cette reconnaissance n'est plus remplie.

Nathalie ESPIE - MRE Chargée de mission en filière porcine

LES DONNEES D'ABATTAGE ACCESSIBLES SOUS 24H

« Comment connaître rapidement le poids carcasse de mes animaux ? »

Dans le cas de vente d'un animal dans laquelle le poids et/ou le classement sont des éléments de détermination du prix, les accords interprofessionnels prévoient que le document de pesée soit fourni par l'acheteur, au plus tard au moment du règlement (qui ne doit pas excéder 20 jours après l'enlèvement ou la livraison de l'animal).

Néanmoins, les éleveurs peuvent consulter leurs données d'abattage de leurs bovins en accédant à leur compte sur le site :
http://interbev-pacacorse.normabev.fr/

Ce serveur permet d'obtenir dans un délai de 24 heures maximum les données d'abattage *(lieu d' abattage, conformation, engraissement, poids, consigne)* quelle que soit la région d'abattage en France. Il permet aussi à l'éleveur d'éditer ses tickets de pesée.

Le délai à moins de 24 heures permet d'intervenir rapidement auprès du site d'abattage en cas de contestation (poids, saisie, classement) si la carcasse est encore dans les frigos. Toute demande de précision sur les informations d'abattage doit être faite directement auprès d'INTERBEV PACA-Corse qui instruira la réclamation avec l'abattoir concerné en lien avec le technicien NORMABEV.

© Cyril ENTZMANN / DIVERGENCE

Tous les éleveurs de la région PACA-Corse ont normalement reçu un code d'accès au serveur. Pour ceux qui ne l'auraient pas reçu ou ne le retrouveraient plus, **le code vous sera communiqué sur simple demande à votre comité régional interprofessionnel. Alors n'hésitez-pas : contactez-nous !**

Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à INTERBEV PACA-Corse :
04.92.72.28.80/ interbev@paca-corse.fr
Suivez-nous sur :
@laviandepacacorse @Interbev_PACA

Louise BRUNET - Interbev PACA-Corse

DE L'ÉLEVAGE A L'ABATTAGE, QUESTIONNEZ-NOUS SUR VOS DROITS ET VOS DEVOIRS ...

Interbev PACA-Corse,
vous propose de faire un focus sur un point particulier
relatif aux accords interprofessionnels en vigueur : l'abattage d'urgence.

ABATTAGE D'URGENCE, BIEN EVALUER LES RISQUES (FINANCIERS)...

En application de l'accord interprofessionnel « achat et enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage » du 22 mars 2017, disponible sur www.interbev.fr.

Définition :

Un animal est considéré comme accidenté lorsqu'il présente des signes cliniques provoqués brusquement par un traumatisme ou une défaillance de l'organisme alors qu'il était en bon état de santé auparavant.

Est réputé abattu d'urgence tout bovin acheminé à l'abattoir, muni d'un ***« Certificat Vétérinaire d'Information »*** (CVI) délivré par le vétérinaire sanitaire. Seuls les bovins accidentés depuis moins de 48 heures peuvent être abattus pour cause d'accident.

Le CVI est indispensable au transport d'un animal accidenté mais il ne dispense pas de l'inspection ante mortem. En cas d'absence de CVI accompagnant l'animal accidenté, le bovin est euthanasié et détruit. L'éleveur, comme le transporteur, encourent des amendes qui peuvent atteindre 7 500 € et un emprisonnement de 6 mois.

L'animal présenté à un abattoir ne doit être ni malade, ni mort ou en mauvais état général, ni accidenté depuis plus de 48 heures

À défaut d'un document matérialisant un accord sur la chose et sur le prix ou le mode de fixation du prix, l'éleveur demeure propriétaire de l'animal accidenté abattu. La cession de la carcasse propre à la consommation ne peut intervenir sans son consentement. L'éleveur doit se tenir informé du devenir de la carcasse de son animal.

Si la carcasse n'est pas propre à la consommation *(saisie totale)*, l'éleveur *(en tant que propriétaire et abatteur de l'animal)* se verra facturer les frais d'abattage ainsi que les frais de destruction de la carcasse saisie.

Cas particulier : L'abattage d'urgence en dehors d'un abattoir

Les bovins accidentés depuis moins de 48 heures qui sont non transportables ainsi que les animaux dangereux peuvent faire l'objet d'un abattage en dehors d'un abattoir (se renseigner à la DDPP ou à la DDCSPP dont dépend l'abattoir le plus proche).

La décision de faire abattre un animal en urgence doit être bien réfléchie : elle peut entraîner des coûts importants.

En effet, en cas de saisie totale sur l'animal, l'éleveur (qui en est resté propriétaire) se verra facturer :

- la totalité des coûts d'abattage,
- éventuellement le coût du test ESB,
- les coûts d'enlèvement de la carcasse par l'équarrisseur.

Interbev PACA-Corse, vous propose de faire un focus sur un point particulier relatif aux accords interprofessionnels en vigueur. ...Une question récurrente des éleveurs :

« COMMENT S'EVALUE LA PERTE FINANCIERE CONSECUTIVE A UNE SAISIE PARTIELLE ? »

En application de l'accord interprofessionnel « achat et enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage » du 22 mars 2017, lorsque la saisie partielle est consécutive à un vice caché antérieur à la vente, la garantie du vendeur porte sur la réduction du prix qui en résulte.
Dans ce cas, obtenez la copie du certificat vétérinaire qui précise le poids, l'emplacement et le motif de la saisie partielle, disponible sur votre espace NORMABEV.

La réduction de prix est égale à la valeur de la viande saisie à laquelle s'ajoute la dépréciation commerciale de la carcasse.

Lorsque la saisie partielle d'une carcasse est consécutive à un vice caché antérieur à la vente, la garantie du vendeur porte sur la réduction du prix payé en tenant compte :

- du poids de la viande saisie (mentionné sur le certificat de saisie),
- de l'emplacement de la saisie sur la carcasse et son étendue,
- du classement de la carcasse figurant sur le document de pesée.

La réduction du prix intègre ainsi « la valeur de la viande saisie » + « la dépréciation commerciale » de la carcasse.

BARÊME DES DÉPRÉCIATIONS	
Liés à l'emplacement	coéfficient
Quartier avant (AVT5)	06
Quartier arrière (ART8)	1,4
Pas de précision (AV/AR)	1
Maison «retour découpe-viande sans os	1,4 supplémentaire
dépréciation ou «Moins-value Commerciale» en fonction du nombre de quartiers touchés (1 quartier = 1/4 du poids de la carcasse)	
Selon le classement	
E	16%
U	13%
R	10%
O	7%
P+ou P =	4%

Exemple d'une saisie partielle

30 kg de saisie sur une carcasse d' un bovin de 360 kg classé R, vendu 3 € le kg (20 kg sur AVT5 et 10 kg sur ART8).

Valeur des muscles saisis :
(10 kg x 1,4 + 20 kg x 0,6) x 3 €/kg = 78 €
Quartier avant : 20 kg x 0,6 x 3 € = 36 €, quartier arrière : 10 kg x 1,4 x 3 € = 42 €

Moins-value commerciale :
On applique ici une dépréciation commerciale sur deux quartiers ; donc à une moitié de la carcasse, soit 180 kg, diminué du poids de la viande saisie (30kg), soit 150 kg.
- Le barème de dépréciation pour la catégorie R est de 10 %.
- La dépréciation commerciale s'établit donc à : 150 kg x 3 €/kg x 10 % = 45€.
- Le montant total de la réfaction sur le prix initialement convenu est donc :
- 78€ (valeur de la saisie) + 45 € (dépréciation commerciale) = 123 € soit un prix payé de : 1080 € - 123 € = 957 €.
(Prix payé initial : 360 kg x 3 € = 1080 €)

Cas particuliers :

Type de Saisie	Conséquence
Cysticercose	le prix payé à l'éleveur équivaut à 60% du prix convenu entre les parties *(dans la mesure d' une congélation de la carcasse)*.
Saisie du foie pour douve ***« distomatose avec observation de douves à l'ouverture des canaux biliaires »***	**La dépréciation forfaitaire est de 8 € HT (TVA 20 %).**
Saisie inférieure ou égale à 5 kg	**Il n'y a pas de dépréciation commerciale appliquée. La réduction du prix se limite à la valeur de la viande saisie.**
saisie pour dégénérescence cicatricielle consécutive à une césarienne	
Saisie sur le(s) jarret(s) et/ou capa(s)	
Saisie sur le(s) hampe(s) et/ou onglet	

Consultez vos données d'abattage sur le site :
http://interbev-pacacorse.normabev.fr
Avec votre n° de cheptel et un mot de passe.

Une question, Un doute ?
Mot de passe perdu ?
Contactez-nous : ***Interbev PACA-Corse***
570 Avenue de la Libération - 04100 Manosque
Tél 04.92.72.28.80
Mail : interbev@paca-corse.fr

En savoir plus :
www.la-viande.fr
www.interbev.fr

À propos d'INTERBEV PACA-Corse :

Son rôle est de défendre, valoriser et promouvoir les intérêts communs de l'élevage et des activités industrielles, artisanales et commerciales de la filière viande. INTERBEV PACA-Corse a compétence pour les produits bœuf, veau, agneau et produits tripiers.

Suivez-nous sur :

@laviandepacacorse

@Interbev_PACA

Louise BRUNET - Interbev PACA-Corse

UN CONCOURS RÉGIONAL DE FROMAGES À LA FOIRE DE BRIGNOLES LE JEUDI 19 AVRIL 2018

En s'appuyant sur les succès des concours départementaux organisés ces dernières années, l'Union des Fromagers PACA et la Maison Régionale de l'Elevage, en partenariat avec les Chambres d'Agriculture et les syndicats caprins et fromagers fermiers, organisent un concours régional de fromages. Celui-ci aura lieu lors de la foire de Brignoles, le jeudi 19 avril 2018. Il s'adressera aux producteurs et artisans de la région et sera ouvert aux 3 laits : vache, brebis et chèvre. Il se positionne comme l'un des plus importants de France. Outre son Président d'honneur Perico Legasse, critique gastronomique renommé, le jury sera composé de plusieurs Meilleurs ouvriers de France, de chefs étoilés, de journalistes et critiques gastronomiques et de meilleurs fromagers français et régionaux.

A l'occasion de cette édition, les organisateurs accueilleront des fromagers corses comme invités d'honneur.

Un bulletin d'inscription sera adressé à tous les producteurs de la région, et avec la participation des techniciens régionaux, et des fromagers affineurs, des points de livraison des fromages seront prévus pour permettre la participation des éleveurs de toute la région.

La foire de Brignoles contribue largement à l'organisation de cette manifestation en mettant à disposition la logistiques et les équipements.

La nouvelle union des fromagers PACA

Avec 70 adhérents, la toute jeune union des fromagers PACA affiche un beau dynamisme, à l'image de sa Présidente Marie-Alix Delmotte, installée dans les Alpes-Maritimes, qui résume ainsi le renouveau de la profession : **« Nous sommes portés par une demande de clients qui cherchent un produit local, des conseils, et le savoir-faire d'un professionnel »**. *Pourtant, ce n'était pas gagné d'avance :* **« il y a quelques années, s'installer dans un village de 3000 habitants était voué à l'échec, aujourd'hui c'est possible. »** *souligne-t-elle, en insistant sur le rôle des fromagers : créer du lien entre les producteurs régionaux et les consommateurs et structurer une offre diversifiée.*

La fédération peut compter sur le soutien de Robert Bedot, Maître fromager affineur renommé, connu depuis longtemps d'une partie de la filière en tant qu'administrateur à l'époque des 10 ans du dossier AOC Banon et organisateur du concours fromager régional à brignoles de 1992 à 2002. Elle se fait forte d'organiser des événements tels que les concours fromagers, ainsi que des rencontres entre fromagers affineurs et éleveurs : **« notre profession est en plein renouveau, et elle attire chaque année de nouveaux candidats, souvent des personnes en reconversion professionnelle »**.

De plus en plus technique et s'appuyant sur des parcours de formation adaptés, l'Union des fromagers souhaite défendre ce métier en plein renouveau, et qui est bien plus qu'un métier de revendeurs, auprès des consommateurs et des producteurs.

Marie-Alix DELMOTTE, Robert BEDOT - Union des fromagers PACA
Patrice ROUCOLLE - MRE

LA BERGERIE DE LA FAVOUILLANE, UN PATRIMOINE PASTORAL À SAUVEGARDER D'URGENCE

Située sur une propriété du Grand Port maritime de Marseille (GPMM), au domaine du Radeau (commune de Port-St-Louis-du-Rhône), la bergerie de la Favouillane est le dernier exemplaire de bergerie à contreforts, abside et couverture de sagne du delta du Rhône et le vestige encore en fonction d'une architecture remontant à l'Antiquité. Les grandes bergeries romaines découvertes en Crau au début des années 1990 relèvent en effet du même modèle.

Lorsqu'en 1972, la Cie des Salins du Midi, héritière du Radeau, possédé depuis 1881 par la Cie générale des Produits chimiques du Midi, cède ce domaine de quelque 400 ha au Port autonome de Marseille *(PAM, devenu GPMM en 2008)*, dans le cadre des acquisitions foncières destinées à l'industrialisation de la zone de Fos-sur-Mer, elle se réserve le droit de démonter et transférer la bergerie à Listel pour y aménager un musée du vin. En 1974, cependant, la commission des affaires culturelles de la Fondation du Parc naturel régional de Camargue plaide pour sa restauration in situ et alerte les autorités. Mais en vain, car le PAM insiste pour qu'elle soit transférée. M. Vincent Porelli, député-maire de Port-St-Louis-du-Rhône, finit cependant par obtenir sa conservation in situ et signe, en 1980, une convention dans laquelle le PAM s'engage à conserver et restaurer la bergerie sur le domaine du Radeau, à la condition qu'elle ne fasse pas l'objet d'une protection réglementaire au titre des monuments historiques. Des travaux sont alors entrepris en novembre 1980 et se sont poursuivis jusqu'en août 1981. Les murs ont été décroûtés puis enduits au mortier de chaux, les pierres des contreforts et du pignon rejointoyées, la charpente, mise à nu et partiellement restaurée, le mur pignon, consolidé par deux haubans métalliques, la couverture de sagne, entièrement refaite, l'ouverture principale, équipée d'une nouvelle porte et l'intérieur, d'un éclairage. L'éleveur ovin transhumant qui l'utilise alors, Constant Belliardo, un professionnel reconnu, accepte que la bergerie demeure visitable à condition que son exploitation pastorale n'en soit pas perturbée. Enfin restaurée et fonctionnelle, la bergerie semble sauvée.

La bergerie de la Favouillane en 2006

Mais Constant Belliardo meurt subitement en 1983. Ceux qui vont lui succéder ne font pas preuve des mêmes motivations et la bergerie va commencer à se dégrader. Faute d'une nouvelle restauration, 36 ans plus tard, la bergerie, déjà très endommagée, disparaîtra.

L'objectif que défend la Maison de la transhumance avec le soutien du Parc naturel régional de Camargue et l'écoute du Grand Port de Marseille, consiste à retrouver sur place, une unité pastorale pouvant recevoir un troupeau d'un millier de tête. Le site du Radeau et la Favouillane restaurée constitueraient alors une « vitrine » de l'élevage ovin dans sa phase hivernale dont la Maison de la transhumance se chargerait de la mise en valeur. Des démarches sont en cours afin de mobiliser les financements nécessaires à cette restauration, auprès de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, du Département des Bouches-du-Rhône, de la Métropole Aix-Marseille-Provence et de la Fondation du Patrimoine. Il est souhaitable qu'elles aboutissent très rapidement, car la bergerie ne résistera plus très longtemps au mistral et à la rigueur de l'hiver camarguais.

La bergerie de la Favouillane en 2006

Jean-Claude DUCLOS et Patrick FABRE - Maison de la transhumance

LES PORTES OUVERTES DU SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION PORC PLEIN AIR DU VENTOUX

Vendredi 22 Septembre 2017 s'est tenue une journée Portes Ouvertes sur l'exploitation de porcs en plein air de Vincent Maurel, à Saint Christol d'Albion

La journée a été un franc succès avec près de 100 personnes ayant fait le déplacement, qu'ils soient voisins, touristes, marcheurs, éleveurs, officiels ou consommateurs, tout le monde a apprécié cette journée.

Les personnes présentes ont pu, tout au long de la journée, visiter l'exploitation avec Vincent Maurel, entrer dans les parcs des porcs en plein air, les toucher et apprendre comment ces porcs plein air du Ventoux étaient produits.

A la fin de la visite, une dégustation de grillades et de charcuterie était offerte et préparée par l'abattoir de Saint Saturnin et le Séchoir des Alpes. Les visiteurs pouvaient s'attarder autour d'un verre et s'attabler quelques instants.

Des affiches et des dépliants ont complété l'apport d'information. Les éleveurs de porcs en plein air, les représentants de la société le Séchoir des Alpes, de l'abattoir ainsi que l'animatrice du Syndicat sont restés à disposition des visiteurs pour répondre à toutes leurs questions dans une ambiance conviviale.

Toutes les personnes présentes ont été enchantées de découvrir, ou redécouvrir l'élevage de porcs plein air, et s'accordent à dire que la qualité de ces produits est exceptionnelle. Le mode d'élevage en plein air a séduit les grands et les petits.

Le Syndicat de Défense et de Promotion du Porc Plein Air du Ventoux et la MRE ont pu organiser cette journée grâce au soutien financier du Conseil Régional de PACA et au Conseil Départemental du Vaucluse et à la participation de la société le Séchoir des Alpes et du Syndicat Mixte de l'Aménagement et de l'Equipement du Mont Ventoux.

Nathalie ESPIE - MRE Chargée de mission en filière porcine

FOIRE INTERNATIONALE DE MARSEILLE
UNE ACTION QUI PREND DE L'AMPLEUR !

La Maison Régionale de l'Elevage (MRE), l'Interprofession Bétail et Viande de PACA-Corse (INTERBEV PACA-Corse) et le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière du Sud-Est (CRIEL SE) ont participé pour la troisième année consécutive à la Foire Internationale de Marseille, du 22 septembre au 2 octobre 2017, devant l'espace des terroirs.

Sur le stand, des professionnels de l'élevage accompagnés de leurs animaux ont été présents tout au long de ces 10 jours pour témoigner de leur métier, leur passion et répondre aux questions des visiteurs. Afin d'appuyer la présentation des filières d'élevage de la région, des animations et des dégustations et des jeux ont également été proposés

Le bilan de cette participation à la Foire de Marseille est toujours plus positif. Le stand a été très apprécié du grand public. Avec une fréquentation en hausse, un emplacement privilégié, la présence d'animaux, d'un food-truck et d'animateurs nous avons eu encore plus d'impact que les années précédentes.

345 000 visiteurs sur toute la foire

10 JOURS

16 ANIMAUX

2 interventions médias
Provence Azur TV
France 3- Provence - Alpes

3 organisations présentes
- CRIEL Sud-Est
- MRE PACA
- Interbev PACA - Corse

14 professionnels de la Région
- 2 éleveurs laitiers
- 6 professionnels de l'élevage
- 6 professionnels de la viande

6 400 dégustations sur le stand
- 2 400 dégustations de lait aromatisé
- 320 litres de lait distribués
- 4 000 dégustations de viande

DU 22 AU 25 SEPTEMBRE :
LA VIANDE, DES MÉTIERS UNE PASSION

Le stand « La Viande, des métiers une passion » a permis au public de découvrir les différentes productions régionales de viande ainsi que les différents métiers qui s'y rapportent autour de 4 thèmes :

le bœuf Pâtur'Alp, le Taureau de Camargue, Les produits Tripiers et le métier de boucher.

9 professionnels de la région
- 3 Professionnels de la triperie
- 2 éleveurs
- 4 bouchers

1 CAMION D'ANIMATION

120 bocaux de pieds paquets distribués lors du grand jeu des produits tripiers

80 KG de viande préparée

4 000 dégustations de viande sur le stand

JEUX LUDIQUES

4 JOURS 4 THÈMES
- Pâtur'Alp
- Taureau de Camargue et vins
- Produits tripiers
- Le métier de boucher

DU 26 AU 28 SEPTEMBRE :
LES FILIÈRES D'ÉLEVAGE ET PRODUITS RÉGIONAUX DE LA RÉGION PACA

La Maison Régionale de l'Elevage et ses partenaires ont présenté les filières d'élevage de Provence-Alpes-Côte d'Azur ainsi que des produits régionaux.

Le 26 septembre était dédié à la promotion de la filière Ovine de la région et tout particulièrement à la production d'Agneau de Sisteron. L'association CESAR ainsi que des ingénieurs de la Maison Régionale de l'Elevage étaient présents pour informer et promouvoir l'Agneau de Sisteron auprès des visiteurs. Des dégustations de plats cuisinés à base d'Agneau ont également été proposées et très bien accueillies par le public.

La journée du 27 septembre a été dédiée à la promotion des filières porcines sous signe de qualité de la région. Cette journée était l'occasion de communiquer auprès du public sur la production du Porc du Mont Ventoux et du Porc le Montagnard. Robert Le Bozec, cuisinier professionnel de la région, a proposé pour l'occasion des dégustations de plats cuisinés préparés à base de porc régional.

Le 28 septembre était une journée de communication sur les fromages fermiers ou traditionnels et sur la filière coopérative viticole. Le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon et l'ESAT la Haute Lèbre proposaient aux visiteurs des dégustations, informations sur le Banon et les fromages fermiers et traditionnels de PACA. Afin d'accompagner les dégustations de fromages, Coop de France Méditerranée était présent et proposait des dégustations de vins issus de la coopération. Cet échange était l'occasion de faire redécouvrir les vins de caves coopératives aux visiteurs.

DU 29 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE:
ANIMATIONS ET PROMOTION AUTOUR DES PRODUITS LAITIERS

Le CRIEL Sud-Est a proposé aux visiteurs de découvrir la filière laitière et a présenté l'élevage laitier de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Des animations ludiques et pédagogiques

autour d'une salle de traite ont été réalisées pour les petits et les grands. Elles ont permis d'illustrer le processus de la production de lait, de la rumination à la traite, en passant par l'alimentation de l'animal ou encore le bien-être animal. Ces animations étaient réalisées en présence d'éleveurs laitiers de la région afin de donner plus d'impact à la présentation et de pouvoir répondre aux diverses questions soulevées.

2000 verres de lait distribués

De nombreuses personnes sont aussi venues déguster du lait nature ou aromatisé, elles ont apprécié le bon goût des produits laitiers. Dans une région où la consommation de lait est traditionnellement peu importante, beaucoup ont été agréablement surpris par le bon goût et la fraicheur du lait aromatisé qu'ils découvraient parfois pour la première fois

Louise BRUNET - Interbev PACA-Corse

UN AUVERHONALPIN*

ÉLÈVE LE GOÛT À SON PLUS HAUT NIVEAU

* LES HABITANTS DE NOTRE GRANDE RÉGION N'ONT PAS ENCORE DE NOM MAIS DÉJÀ UNE GRANDE BANQUE QUI ACCOMPAGNE LES AGRICULTEURS !

PLUS FORTE, PLUS PROCHE, PLUS CONNECTÉE

BANQUE POPULAIRE
AUVERGNE RHÔNE ALPES

+X BANQUE POPULAIRE

Vous avez un projet de :

- **Batiment neuf**
- **Extension**
- **Transformation**
- **Aménagement**
- **Equipement en matériel**
- **Changement de destination**

~ vous avez détecté un problème d' ambiance dans la bergerie,
~ vous vous demandez si vous devez déposer un permis de construire pour la couverture de la fumière,
~ votre hangar à fourrage pourrait-il être équipé en centrale photovoltaïque,
~ ...

Vous voulez commencer à réfléchir à **« une idée »**, anticiper sur la transmission de votre exploitation dans le cadre familial ou pas, finaliser une installation, ...
En bref vous avez des questions très techniques ou très générales,

Consultez l'architecte-conseil de la MRE à Manosque.
Ou lors d'une des permanences :
à Digne, Chambre d'agriculture 04, chaque 1er mardi du mois
à Gap, Chambre d'agriculture 05, chaque 3e mardi du mois
06 64 94 43 68 – 04 92 72 56 81 – l.mundler@mre-paca.fr