

TECHNIQUE

La consommation d'eau
en élevage de porcs, des leviers
pour réduire la consommation p. 55



RÉSONANCES ÉLEVAGE

D O S S I E R

LA FILIÈRE BOVINE



LA CHARTE VOUS
INVITE AUX
RENCONTRES
NATIONALES
LES 4 & 5
NOVEMBRE 2014





le 16 Décembre 2014
10^{ème} ovinpiades des jeunes bergers
et journée de découverte Ovine
Carnejane (04)

SOMMAIRE

ÉDITO

- Sandrine Hauser

p. 3

DOSSIER - LA FILIÈRE BOVINE

- État des lieux
- Des élevages bovins très contrastés
- Des enjeux opérationnels
- La charte et son organisation. Pourquoi l'élaboration d'une charte ? Un contexte de création bien spécifique en 1999
- L'élevage laitier dans les Hautes-Alpes
- La filière "Bovin lait" des Alpes-Maritimes
- Patu'Alp, le meilleur de nos montagnes La viande bovine du sud
- AOP Taureau de Camargue, un produit rare
- La course libre ou camarguaise, « Une véritable institution ».
- Les réseaux de références

p. 4

p. 5

p. 8

p. 10

p. 12

p. 15

p. 17

p. 20

p. 22

p. 24

AGRO BIO

- Les filières bovines en agriculture biologique sur la région PACA

p. 28

RÉGLEMENTATION

- Pour l'abattage des gros bovins vos données d'abattage sous 24 h et le ticket de pesée "Online" désormais possible
- Principales obligations réglementaires applicables aux élevages de porc
- Réglementation applicable aux fromages fermiers en matière d'analyses microbiologiques

p. 34

p. 36

p. 39

EXPERIMENTATION

- Comment améliorer la texture de pâte des tomes de chèvre

p. 46

TECHNIQUE

- Influence de la Besnoitiose sur la fertilité des Taureaux
- Les alpages sentinelles, un projet au service du pastoralisme
- La sélection génétique : facteur améliorateur des performances du troupeau
- Bien trier ses agneaux
- Un point d'actualité sur nos schémas de sélection en PACA
- La consommation d'eau en élevage de porcs : des leviers pour réduire la consommation d'eau

p. 49

p. 53

p. 56

p. 59

p. 62

p. 64

ÉCONOMIE

- Coûts de production en ovine-viande dans les Alpes de Haute-Provence

p. 66

ACTUALITÉS

- Bilan à mi parcours du programme « PEF AGRO ALIMENTAIRE »

p. 68

DIVERS

- La Maison Régionale de l'Élevage. Quelques questions sur la MRE posées à Éric Lions, son président, éleveur de bovins dans les Hautes-Alpes (05)...

p. 70

ACTUALITÉS

- L'élevage de Provence Alpes-Côte d'Azur brille aux Jeux Equestres Mondiaux
- La Reine et l'agneau de Sisteron
- Ovinpiades Internationales des jeunes bergers

p. 74

p. 75

RÉSONANCES ÉLEVAGE

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

ÉDITEUR

Maison Régionale de l'Élevage

Association loi 1901

Route de la Durance - 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

Sébastien ATTIAS - Lauranne BELLET

Pascal CLERC - Jérôme DAMIENS - Ségolène DUFFY

Vincent ENJALBERT - Nathalie ESPIE - Emilien FATET

Antoine FLORES - Amandine FOUNAU

Marianne GACON - Marie GONTIER

Sébastien GUION - Sandrine HAUSER

Rémi LECONTE - Maxime MAROIS - Jean-Pierre MARY

Yolande MOULEM - Lucie NOEL

Marceline PEGLION Manon RAFFOUR

Patrice ROUCOLLE - Audrey SEIGNER

Lucie SICILIANO - Delphine SOLER

Carine VILARDELL

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 : sas-mohican@nordnet.fr

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



Provence-Alpes-Côte d'Azur





EDITO

Mon exploitation est chartée depuis les années 2000 et ce fût l'une des premières du département des Hautes Alpes.

Pourquoi ?

Car il était très important pour nous de montrer à l'ensemble des acteurs du territoire (administration, habitants locaux, grand public, commune de Sigoyer), que même un élevage laitier considéré comme intensif par rapport à ce

qui se fait par chez nous, peut respecter l'environnement et le bien être animal, tout en ayant une exploitation fonctionnelle et économiquement viable.

Pour moi la charte des bonnes pratiques d'élevage doit être perçue comme un atout et non comme une contrainte utilisée par les entreprises contre les éleveurs.

Les professionnels doivent reprendre la main sur cet outil, pour l'utiliser pour l'agriculture et pour les agriculteurs, afin de mettre en avant le savoir-faire des éleveurs et le travail en corrélation avec le respect de l'environnement. Nous aimons notre territoire, nous aimons nos paysages et nos terres, nous travaillons chaque jour à leurs entretiens et à leur bon fonctionnement. Il faut montrer au grand public que les éleveurs ne sont pas des pollueurs. Sans pâturages, sans apports organiques, sans travail du sol, la forêt et les buissons prendraient le dessus et fermeraient totalement le paysage.

En réalisant cette charte nous souhaitons également soulever les aprioris, en montrant que notre métier est avant tout notre passion, que nous aimons nos bêtes. Nous créons un lien particulier avec elles, que nous sommes parfois seul à comprendre. Nous leur apportons énormément d'attention et travaillons quotidiennement à leur bien-être.

Ce bien-être est un gage et un lien direct avec le bon fonctionnement et la rentabilité de notre exploitation. Qui peut croire que des bêtes malades, maltraitées, avec une hygiène précaire peuvent produire du lait, de la viande, de qualité, et en quantité suffisante.

Pour qui ?

Cette charte a été réalisée avant tout pour communiquer auprès du grand public, des consommateurs, et ainsi montrer : ce que l'on fait, comment on le fait, et pourquoi on le fait !

Ensuite pour nous, la charte a été faite, et continue d'être menée de manière à ce que nous soyons constamment en marges de progrès, avec de nouveaux objectifs à atteindre, ceci dans le but d'évoluer au même rythme que la société et des exigences qu'elle impose, tout en veillant à conserver du bon sens.

La profession bovine, fédérée au sein de la MRE, a mené une réflexion prospective sur son avenir, durant la fin de l'année 2012 et début de 2013.

Cette réflexion a porté sur le bilan des actions retenues précédemment et celles à engager sur la prochaine période 2014-2020. Elle s'est appuyée sur un travail de fond portant sur :

- un état des lieux réalisé pour l'occasion à partir de données collectées auprès des techniciens bovin viande et bovin lait,
- des réunions techniques et professionnelles,

Cet article en est une synthèse, il dresse la situation et les enjeux en région PACA des filières bovine, il présente les choix stratégiques professionnels pour le développement de ces filières et les programmes d'actions qui en découlent

ÉTAT DES LIEUX



Des élevages bovins très contrastés

PACA compte 2 bassins de production bovine historiques : la Camargue, avec les taureaux de combats et la « *Raço di Biou* » et les zones de montagne avec une forte présence laitière, qui se fait « *ratrapper* » par l'élevage allaitant. Les zones de montagne sont aussi un bassin d'élevage de génisses laitières Abondance et Tarentaise, avec un savoir-faire reconnu. Ces génisses sont ensuite vendues prêtes à vêler à 3 ans vers les Savoies, lors de foires de renommée (*foire de Monétier, foire du Chazelet*).

Le cheptel allaitant est en augmentation constante ces dernières années, au détriment des races laitières. Les races les plus représentées sont la Charolaise et la Limousine. On compte 35 000 bovins allaitants en région, dont 2 000 bêtes en bio.

- Une part importante de la production régionale est exportée en maigre vers l'Italie sous forme de broutards.
- Lorsque les animaux sont finis, ce sont sous forme de génisses ou de jeunes vaches qui sont valorisées localement, notamment au travers de la marque Patur'Alp.

De nombreux très petits élevages allaitants (*moins de 10 femelles de 24 mois*) se maintiennent, autant dans les zones de montagnes que dans le Sud de la région. En revanche, les gros troupeaux (*plus de 50 femelles de plus de 24 mois*) se situent dans les départements du Nord (04 et 05).

Les manades et ganaderias se situent dans les Bouches-du-Rhône, plus précisément dans la zone de Camargue. Il s'agit d'un système très extensif, en extérieur toute l'année, avec une majorité de pâturage en parcours pauvres et en prairies. Le cheptel bovin est constitué de 16 700 bovins (*Raço di Biou ou taureaux de combats*), équilibré entre mâles et femelles. Les exploitations utilisent des chevaux de race Camargue pour le travail de manipulation du cheptel. La sélection des animaux se fait sur leurs aptitudes pour la course libre (*course Camarguaise*) pour les bovins de la Raço di Biou et sur les aspects de bravoure et de noblesse pour les taureaux de Combat. Les animaux non sélectionnés sont valorisés en AOP Taureau de Camargue.

Bovins lait : On compte 270 producteurs pour 7 500 vaches laitières et 27,5 millions de litres de lait produits.

La production moyenne par élevage de 125 000 litres de lait est inférieure à la moyenne française (*200 000 litres*) ainsi qu'à celle des régions voisines (*150 000 litres en Rhône-Alpes*). Les laitiers (qui livrent du lait à un collecteur) produisent en moyenne 157 000 litres de lait. 90 élevages écoulent une partie ou la totalité de leur production en vente directe. On les retrouve principalement sur les départements des Sud ainsi que autour des zones touristiques des Alpes.

Les élevages bovins de PACA sont exploités par des éleveurs plutôt jeunes : en 2010, l'âge moyen du chef d'exploitation est de 47,9 ans pour les bovins lait, et 48,7 ans pour les élevages bovins viande (*données recensement agricole*). L'âge moyen du chef d'exploitation en PACA est de 53,7 ans, tout type d'exploitations confondu.

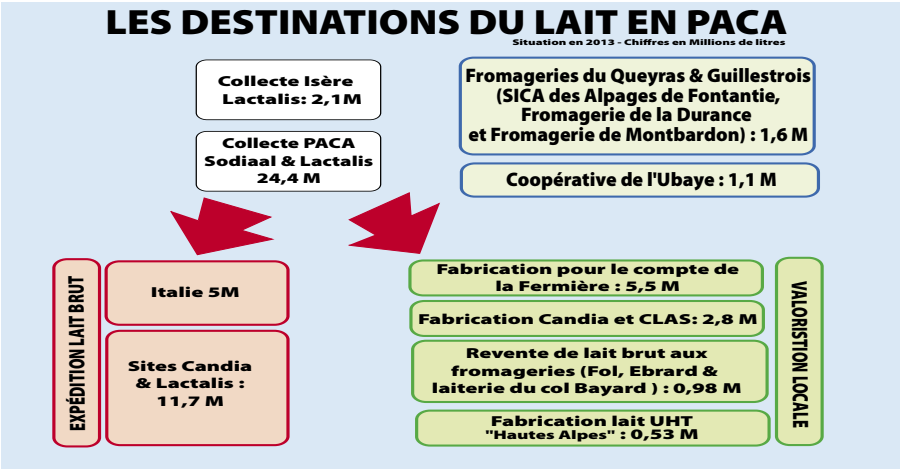
Données issues des réseaux de référence	réseau lait 2013	réseau allaitant 2013	réseau Camargue 2013
Main d'œuvre	1,9	1,8	4 (1,5 ETP familiale/1 salarié/1,5 amateur)
cheptel	37 VL	52 VA	138 males de plus de 1 an/145 femelles de plus de 1 an
production	240 000 litres produits	23 800 kg de viande vive produite	5860 kg de carcasse produites ; courses et 60 journées camarguaises
ha SAU	45 ha	65 ha	528 ha
ha parcours	30 ha	60 ha	496 ha
alpages collectifs	oui	oui	non
prix du produit	359 €/1000 l	2,06 €/kg de viande vive	3€ / kg de carcasse
% aides dans le produit	31%	53%	33%
EBE	287 €/1000 l	1070 €/VA	157€/bovin de plus de 1 an
EBE/UMO familiale	35 500 €/UMO	34 000 €/UMO	27167
% EBE/Produit Brut	44%	45%	20%

Les filières bovines en PACA

- La filière lait :

Près de 190 producteurs vendent leur lait à une fromagerie ou à une laiterie dont 150 rien que sur le département des Hautes Alpes. Ce lait est collecté pour la majeure partie par deux grands groupes européens (*Lactalis et Sodiaal*). Il existe sur le territoire régional 8 outils de transformation dont 3 ont leur propre réseau de producteurs adhérents. 3,4 millions de litres de lait sont transformés en direct par les agriculteurs.

La filière travaille sur l'appellation lait montagne. Il n'y a pas actuellement de signe officiel de qualité (AOP/ AOC/IGP) pour des produits transformés à partir de lait de vache.



- La filière viande

LA COOPERATIVE DES ELEVEURS DE BOVINS 04/05 : La coopérative regroupe près de 230 éleveurs actifs et un cheptel d'environ 4 000 vaches sur une zone couvrant les départements 04 et 05.

Elle est reconnue Organisation de Producteurs et assure ainsi le suivi technique des ateliers bovins et la commercialisation des produits. Depuis 1992, la coopérative s'est engagée dans l'identification des produits de la région avec l'obtention de l'arrêté « produits alimentaires de montagne ». Par ailleurs, elle adhère à la démarche collective régionale Pâtur'Alp.

L'ASSOCIATION DES ELEVEURS DE BOVINS 04/05 : L'association a été créée en 2002, en fusionnant plusieurs associations de petite taille sur les deux départements 04 et 05, et a été reconnue Organisme de Producteurs non commerciale en 2003. Elle compte 96 d'adhérents, dont 91 éleveurs et 5 Acheteurs, repartis entre le 04 et le 05. Le but est de mettre en relation les agriculteurs et la filière aval.

L'ASSOCIATION BOVIN 13 : L'association BOVIN 13 réunit toutes les productions bovines locales (domestique allaitant, domestique laitier, taureau de la raço di biou, taureau de combat).

L'association a été créée dans le but de représenter l'ensemble de la filière bovine départementale. Le conseil d'administration est ainsi constitué de membres de la filière amont et aval.

L'ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA VIANDE DE TAUREAUX DE CAMARGUE : C'est en 1992 que fut créée l'association à l'initiative des manadiers de Camargue et des négociants en viandes du Pays d'Arles et du Gard. Elle a pour objet de mettre en œuvre toutes les actions susceptibles de promouvoir l'image, la valorisation et la mise en marché des viandes de bovins de Camargue.

Le devenir de la filière viande bovine en PACA

Les gros bovins représentent 18% de l'abattage régional, soit 2 777 tonnes équivalent carcasses. Ces abattages bovins se concentrent sur Tarascon (41 %) et Gap (23%).

Les bovins qui ne sont pas abattus en PACA sont vendus en vif pour l'engraissement (historiquement vers l'Italie) ou la réforme (abattoirs en Rhône-Alpes).

Les démarches de qualité en viande bovine

La marque Patur'Alp :

Cette marque existe depuis 10 ans. En 2011, 690 bêtes sont commercialisées sous cette marque, soit 237 tonnes abattues. Les tonnages augmentent régulièrement (+10% depuis 2008).

Ce sont principalement des génisses et des jeunes vaches. Seuls les points de vente agréés peuvent commercialiser de la viande Patur'Alp.

L'utilisateur, qu'il soit éleveur, OP, abatteur ou point de vente, doit respecter ces 4 cahiers des charges :

- Charte des bonnes pratiques d'élevage
- L'appellation montagne
- VBF (Viande Bovine Française) pour pouvoir communiquer sur l'origine de la viande
- Cahier des charges interne de production, qui porte sur le mode de production, l'alimentation, le chargement, la durée de pâturage,...



L'AOP Taureau de Camargue

La viande de taureau bénéficie depuis 1996 de la reconnaissance AOP pour les élevages (*de la raço di biou, de taureaux de combat ou encore issus d'un croisement de ces deux races*). Ceci implique un élevage extensif, c'est à dire sur de grands espaces sauvages où l'animal est libre de ses mouvements avec au moins 6 mois passés en zone humide et sans apport alimentaire extérieur. Ces élevages garantissent la régularité de la qualité de la viande et la typicité gustative du produit.



DES ENJEUX OPERATIONNELS

Forts de cet état des lieux, les responsables professionnels ont identifié les enjeux d'avenir pour la filière. Pour la filière bovin lait :

Le maintien d'une dynamique laitière : inciter au renouvellement des générations, soutien aux investissements, favoriser les transferts des connaissances et la diffusion des pratiques, accompagner les innovations,...

La valorisation des co-produits : améliorer les débouchés viande

La valeur ajoutée et sa répartition : renforcer les liens entre producteurs et opérateurs économiques et faciliter une meilleure coopération entre les acteurs de la filière, accroître la compétitivité des exploitations agricoles,...

Les démarches qualités : favoriser l'engagement dans des démarches de qualité des exploitations et des entreprises,...

La promotion des produits et la maîtrise des marchés : accompagner les entreprises dans leur stratégie, en relation avec les producteurs, établir des règles communes en matière d'information et de communication,...

Pour la filière bovin viande :

L'organisation collective et les appuis techniques : favoriser les transferts des connaissances et la diffusion des pratiques, accompagner les innovations, organiser l'approvisionnement conjoint pour peser sur les marchés et conforter les rapports économiques avec les opérateurs, développer les compétences en matière de commercialisation et de communication...

La compétitivité des entreprises : élevages et abattoirs : assurer à long terme la compétitivité des entreprises du secteur viande, optimiser et renforcer les capacités d'adaptation et de compétitivité des outils d'abattage, soutenir la durabilité et la modernisation des élevages,...

La valeur ajoutée et sa répartition : insertion dans des filières valorisantes, accroître la compétitivité des exploitations, reconquérir ou développer des parts de marché, renforcer les liens entre producteurs et opérateurs économiques et faciliter une meilleure coopération entre les acteurs de la filière,...

La promotion des produits et la maîtrise des marchés : dynamiser les relations interprofessionnelles, établir des règles communes,...

La prochaine étape consistera à soutenir ces enjeux auprès des financeurs, et à mettre en place des actions pour y faire face au cours de la période 2014-2020.



charte des
bonnes pratiques
d'élevage

LA CHARTE ET SON ORGANISATION

Pourquoi l'élaboration d'une charte ?

Un contexte de création bien spécifique en 1999

Les crises alimentaires, notamment celle de la « vache folle », en même temps qu'elles déstabilisaient les éleveurs, ont généré chez les consommateurs, de plus en plus citadins et éloignés de la nature et de l'agriculture, un besoin d'assurance par une meilleure information sur la façon dont les éleveurs pratiquent leur métier.

Conscients de ces attentes, les éleveurs se sont inscrits dans une réflexion active pour déboucher en 1999 sur la création de la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage. Pour l'éleveur adhérent, cette Charte est un outil de progrès et d'auto évaluation de ses pratiques. Pour le grand public, c'est un outil d'information, une sorte de « livre ouvert » à tous et en toute transparence, sur la façon dont l'éleveur pratique son métier.

1 - Porteur de la démarche

La Charte est une démarche professionnelle, lancée au salon de l'Agriculture en 1999. Les initiateurs en sont : la Fédération Nationale Bovine (FNB) et la Fédération Nationale des Producteurs de Lait (FNPL). Elle est portée et propriété de la Confédération Nationale de l'Elevage (CNE) qui comprend la FNB, la FNPL, l'APCA-CPDE, le GDS France, les JA...

2 - Objectifs

Les objectifs recherchés par la mise en place de cette démarche sont :

- Répondre aux interrogations du public : reconnaissance du métier, exigences d'information légitime (traçabilité, sécurité alimentaire, environnement, bien-être animal,...),
- Rassurer/informer le public sur les pratiques quotidiennes d'élevage, valoriser le métier d'éleveur et leur savoir-faire professionnel,
- A travers la réassurance du consommateur : maintenir et défendre les débouchés des produits (lait ou viande), même en cas de crise,
- Permettre aux éleveurs d'être informés sur les bonnes pratiques et les faire rentrer dans une logique d'amélioration progressive de leur façon de travailler,
- Sensibiliser et initier les éleveurs à la nécessité d'organiser les informations nécessaires pour prouver ce qu'ils avancent.

3 - Cible concernée et contenu de la charte

La Charte est une démarche professionnelle, lancée au salon de l'Agriculture en 1999. Les initiateurs en sont : La charte s'adresse à tous les éleveurs de bovins. Elle est collective, et repose sur l'engagement de tous les producteurs dans une logique de transparence et de respect des bonnes pratiques. Elle est le socle fédérateur de l'ensemble des démarches en élevage (démarches privées des laiteries, race à viande, CCP, labels rouges, agriculture raisonnée etc. ...)

Elle couvre 6 domaines avec un souci de transparence et de traçabilité des pratiques :

- 1- Identification des animaux,
- 2- Santé du troupeau
- 3- Alimentation des animaux,
- 4- Qualité du lait,
- 5- Bien-être des animaux et sécurité des personnes,
- 6- Environnement et accès à l'élevage.

Certains points reprennent la réglementation, d'autres vont au-delà, d'autres encore découlent du bon sens et s'inscrivent dans une démarche de progrès pour tous les éleveurs attachés à la qualité de leur production.

4. Fonctionnement

Le fonctionnement de la Charte repose sur les étapes suivantes :

- Auto évaluation par l'éleveur,
- Tous les deux ans, validation de l'adhésion à la Charte par l'intermédiaire d'un technicien formé à cet effet. La mise en place de la Charte s'appuie sur les structures de développement et les mobilise.
- Surveillance du dispositif s'appuyant d'une part sur un suivi interne, et d'autre part sur l'intervention d'un organisme tiers agréé pour le contrôle externe. Ces éléments assurent la qualité du dispositif et vérifie la gestion de la Charte à tous les niveaux (national, régional, élevage).

LA CHARTE DES BONNES PRATIQUES EN PACA

Le comité de pilotage est constitué des membres de la section bovine de la Maison Régionale de l'Elevage, présidée par Sandrine HAUSER, éleveuse laitière dans le département des Hautes-Alpes.

Huit organismes professionnels d'accompagnement et de validation (OPAV) sont agréés dans la région, il s'agit des chambres d'agriculture des Alpes de Haute Provence, des Hautes Alpes, des Alpes Maritimes et des Bouches du Rhône, des deux laiteries SODIAAL et LACTALIS et des deux Organisations de producteurs bovins (Association des éleveurs bovins 04 et 05 et la coopérative bovine 04 et 05)

10 techniciens d'OPAV interviennent en élevage pour valider la charte.

338 élevages de la région Provence Alpes Côte d'Azur adhèrent à la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage dont 154 élevages de vaches laitières (46%) et 184 élevages de vaches allaitantes (54%), c'est environ 1/3 des éleveurs bovins de la région.

La répartition par département est la suivante :

• Hautes Alpes :	197 adhérents	58%
• Alpes de Haute Provence :	71 adhérents	21%
• Bouches du Rhône :	65 adhérents	19%
• Alpes Maritimes :	3 adhérents	1%
• Var :	1 adhérent	0.5%
• Vaucluse :	1 adhérent	0.5%

Au total, aujourd'hui, 191 éleveurs adhèrent à la Charte sur la base de la grille de validation de la version 2012.

Cette version a renforcé les aspects environnementaux, bien être et sécurité sanitaire des produits. Elle permet à l'éleveur de faire le point sur ses pratiques et de définir les marges de progrès à réaliser.

En 2015, les enjeux liés à l'adhésion et à la validation de la charte vont être cruciaux. Pour les éleveurs laitiers ceci sera la condition indispensable pour continuer à être collecté et pour les éleveurs en bovin viande l'adhésion à la charte rentre dans les conditions du cahier des charges de la marque Patûr'Alp.

Une attention particulière sera portée aux éleveurs encore non engagés dans la démarche, et un accompagnement renforcé est prévu pour les adhérents montrant encore des marges de progrès conséquentes.

Autre gros enjeu sur la région, en lien avec les aspects environnementaux recensés dans la Charte : la collecte et le recyclage des EVPHL qui seront mis en place prochainement.



Manon RAFFOUR - Animatrice régionale de la CBPE PACA.

L'ÉLEVAGE LAITIÉRE DANS LES HAUTES-ALPES

Quelques chiffres clés

Le nombre d'exploitation haut-alpine est aujourd'hui au nombre de 1 795. Elles s'étendent sur un peu plus de 95 000 ha de superficie agricole et représentent un potentiel économique de 86 millions d'euros. Près de 69% de ces exploitations sont spécialisées dans une production animale. La production ovine représente l'orientation technico-économique dominante alors que l'élevage bovin représente 24% des exploitations avec 30 000 bovins.

Présentation de la filière laitière bovine

La filière laitière compte aujourd'hui un peu plus de 130 producteurs avec un cheptel d'environ 4 800 vaches. Les principales races présentes dans nos campagnes sont pour les races laitières la Montbéliarde, l'Abondance et la Prim'Holstein.

Dans notre département, le système d'élevage est relativement intensif par rapport à la surface avec une moyenne de 5 600 L de lait produit par hectare de surface fourragère. Un tiers des exploitations cultive une partie de leur surface en maïs ensilage pour leurs vaches laitières. Le chargement corrigé est en moyenne de 1.2 UGB/ha.

Aujourd'hui, la traite en alpage est anecdotique mais les différents parcours et alpages d'altitude de bonne qualité sont utilisés pour l'élevage des génisses.

La particularité de la filière laitière des Hautes-Alpes est l'existence d'une filière de génisses laitières d'élevage. Des génisses de race Abondance, et accessoirement Tarine, sont élevées par certains éleveurs des Hautes-Alpes. Ils achètent des jeunes femelles âgées entre 8 et 15 jours en Haute-Savoie ou Savoie pour les revendre prêtes à vêler vers 30-36 mois en Haute-Savoie ou dans certains départements du Massif Central. Cette particularité s'explique par les conditions favorables du département pour un tel type d'élevage. En effet, le climat de montagne qui est plus sec permet de réduire le nombre de maladie, la surface d'alpages et plus importantes et le foin de la région est de bonne qualité.



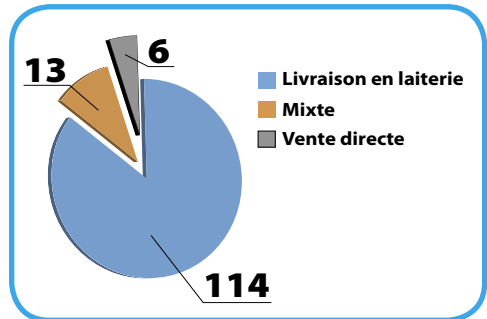
Les Hautes-Alpes : premier producteur laitier de PACA

Avec une production annuelle moyenne de 22 millions de litres de lait, le département des Hautes-Alpes est le premier producteur laitier de la région PACA. Il représente 78% de la production laitière de la région.

Les 130 producteurs bovins laitiers peuvent se répartir selon leur stratégie de commercialisation de leur production :

- Livraison de la totalité de leur production
- Vente directe et livraison auprès d'une laiterie
- Vente directe

Vous trouverez dans le graphique ci-contre, la répartition des éleveurs selon ces caractéristiques (Graphique 1).



La production est collectée par quatre entreprises :

- Le groupe SODIAAL qui transforme localement une partie du lait collecté et achemine le reste vers ses autres usines
- Le groupe LACTALIS dont le lait est collecté en association avec SODIAAL puis expédié vers leurs usines hors département
- La Fromagerie de la Durance qui transforme localement la totalité de leur récolte
- La SICA des Alpagnes de Fontantie transforme également dans les Hautes-Alpes la totalité de la récolte

Les fabrications locales de fromages représentent 11,5 millions de litre de lait récoltés dont :

- 500 000L transformés par les 19 producteurs qui pratiquent la vente directe
- 11 millions de litres transformé par huit entreprises locales.

Présentation des entreprises locales transformant la production



- La Fromagerie de la Durance à Guillestre

La Fromagerie a été créée en Janvier 2002 par M. Ramon CABALLE. Ils y produisent selon une méthode artisanale des fromages de trois sortes de laits crus (lait de vache, lait de brebis et lait de chèvre) récoltés chez leurs producteurs du département. Ils ont une gamme de cinq familles de produits (pâte cuites, pressées, molles, persillés et lactiques).

Ils commercialisent l'ensemble de leurs produits aux professionnels et particuliers principalement sur le département des Hautes-Alpes. Ils effectuent également des visites de leur laiterie et cave.

- La SICA des Alpagnes de Fontantie à Château Ville Vieille

Douze éleveurs et producteurs laitiers du nord des Hautes-Alpes sont associés afin de transformer eux-mêmes leur lait. Collectant environ un million de litres de lait par an, ils se répartissent en trois élevages biologiques, un élevage caprin et huit en agriculture traditionnelle.





- La Laiterie du Col Bayard

Au cœur de la vallée du Champsaur, le hameau de Laye abrite la Laiterie du Col Bayard. En plus d'une laiterie, l'entreprise compte un restaurant/magasin. La laiterie fut fondée en 1935 et le restaurant/magasin existe depuis 1986.

- La Coopérative laitière des Alpes du Sud à Gap

Née de la fusion de la coopérative Laitière de Guil et Durance (1971) et de la coopérative Laitière Alpine (1958), en 2005, elle regroupe aujourd'hui 45 producteurs de lait qui vont du bassin gapençais au Guillestrois, en passant par l'Embrunais.

Produisant d'abord pour des partenaires du lait fermenté (Lact'orient) ainsi que des fontainebleaux et des crèmes au four (Sacré Willy), la coopérative produit depuis 2010 ses propres produits de la marque Hautes-Alpes Naturellement : label qui garantit que tous nos produits sont issus d'exploitation Haut-Alpine, mais également qu'ils sont produits dans notre département.



- La Fromagerie Ebrard à Chabottes

Depuis la fin du 19e siècle, la plus ancienne fromagerie familiale des Hautes-Alpes fabrique ses fromages au lait cru de la vallée du Champsaur : lait de vache, de chèvre et de brebis. L'histoire commence en 1890 au village de Saint-Laurent du Cros. A l'époque il n'y avait que des tommes et gruyères, produits à la demande des producteurs de lait. Ensuite, au fil du temps, la gamme s'est élargie pour atteindre à ce jour plus de soixante-dix produits à la vente.

Le premier magasin au sein du village du Cros ouvre ses portes en 1980. En 2009, un nouvel atelier de fabrication de produits frais ouvre ses portes ainsi qu'un nouveau magasin sur la commune de Chabottes.



- La Fromagerie du Queyras à Montbardon

Créée en 1975, la collecte de lait du pays et la traite des chèvres de leur exploitation fournit la matière essentielle à la production de cette fromagerie familiale. Ils réalisent une fabrication artisanale au lait cru de vache, de chèvre et de brebis.

Leur souhait est de privilégier les circuits courts.



- La Fromagerie de Montéglin à Laragne

Cette entreprise privée réalise la fabrication de fromages traditionnels au lait cru, moulés à la louche. Elle propose une gamme essentiellement au lait de chèvre : Le Laragne, Le Brillat, Le Laragne Mi-chèvre, aux herbes de Provence, le Montéglin... et le célèbre Banon AOC (Banon d'or 2006). Les produits au lait de vache sont fabriqués avec du lait acheté à SODIAAL directement.

LA FILIÈRE «BOVIN LAIT» DES ALPES-MARITIMES



La filière « bovin lait » reste une petite filière, loin derrière la filière ovine en termes de nombre d'exploitants. Elle regroupe ainsi 24 exploitations.

Ces exploitations se répartissent dans le secteur « montagne » : Haute vallée du var, Tinée, Vésubie, Roya Bévéra à l'Est et Préalpes de Grasse à l'Ouest. La communication entre ces vallées voisines reste toujours difficile en raison du relief important qui les sépare.

Une filière qui a connu des mutations :

Cette filière avait connu un développement important dans la période 1930 – 1970 avec un développement de la collecte du lait. Plusieurs coopératives laitières s'étaient développées dans les différentes vallées regroupées en une centrale laitière à Nice qui traitait thermiquement le lait avant sa commercialisation. L'arrivée du lait UHT à partir de 1955 a commencé à concurrencer cette production qui a décliné petit à petit, avec un arrêt total de la collecte en 1980.

Cet arrêt a provoqué quelques cessations d'exploitations mais surtout une reconversion des éleveurs vers la transformation fromagère. Cette transformation constitue donc la caractéristique propre de la filière bovine des Alpes-Maritimes.

La reconversion s'est accompagnée de contraintes fortes :

- Investissements dans des ateliers fromagers individuels
- Formation indispensable à la transformation
- Développement des compétences des éleveurs : exercer le métier d'éleveur, de fromager et de commercial...

Le lait est transformé principalement en pâtes pressées, quelques exploitations fabriquent du lactique et parfois des produits frais (yaourts, fromages blancs). La vallée de la Vésubie a conservé une caractéristique propre avec la fabrication, à partir du lactosérum, de brousse fraîche et de Brous fort.

Caractéristiques des exploitations

❑ Les structures

Elles sont petites : en moyenne 10 à 15 vaches, seuls quelques éleveurs possèdent 40 vaches ou plus. Il s'agit d'exploitations familiales, avec rarement embauche de salariés.

Relief accidenté, climat méditerranéen : il n'y a presque pas de surfaces labourables, peu de surfaces fauchables donc peu d'autonomie alimentaire en dehors du pâturage. Un seul éleveur cultive des céréales, la plupart parviennent à récolter du fourrage mais sont rarement autosuffisants.

Une dizaine d'exploitations transhume en alpage l'été, principalement dans la vallée de la Vésubie.

❑ Les résultats techniques

Les prairies sont principalement des prairies naturelles, seuls 2 ou 3 éleveurs sèment des prairies. Les parcours représentent une part importante de la surface de pâturage, d'où un chargement faible, et très peu, voire pas de fertilisation minérale sur les prairies.

Les apports de concentrés sont assez limités, se composent souvent de céréales associées à du tourteau.

Dans ce contexte, la production laitière est plutôt modeste, de l'ordre de 3800 à 4 500 litres par vache

❑ Les résultats économiques

La vente de produits transformés assure une bonne valeur ajoutée à la production : vente directe à la ferme, sur les marchés et petits revendeurs de proximité. Les zones de montagnes connaissent une fréquentation touristique importante assurant de bons débouchés commerciaux, de même que la zone littorale offre un potentiel de consommateurs important.

La valorisation du litre varie de 1,34€ à 1,86€, selon les éleveurs, en fonction du type de produits fabriqués, des circuits de commercialisation.

La marge brute par vache oscille entre 3000 et 5000€, la part des aides représentant environ 16 à 18 % du produit brut.

Credit Photo : : Manon RAFFOUR



L'organisation des éleveurs

La situation géographique des éleveurs, disséminés sur un territoire difficile d'accès, la particularité de leur activité, reposant sur la commercialisation individuelle de leur production, ne favorisent pas les échanges et les actions collectives. Certains parviennent à se regrouper au niveau des vallées pour mener quelques actions ensemble (foires locales, ...)

Les services techniques tels que le contrôle laitier ou l'insémination artificielle sont difficiles d'accès de part leur coût, induit par les déplacements.

Ceux qui le souhaitent peuvent néanmoins se regrouper au sein du Syndicat Fromager des Alpes-Maritimes qui fédère les éleveurs des trois filières : caprins, ovins, bovins laitiers.



« Pâtur'Alp, le meilleur de nos montagnes »

LA VIANDE BOVINE DES ALPES DU SUD

PRESENTATION DE LA DEMARCHE QUALITE PÂTUR'ALP

Historique

Désireux d'identifier et valoriser la production régionale de viande, les partenaires de la filière bovin viande des Alpes du Sud ont créé une marque commerciale régionale : Pâtur'Alp – Le meilleur de nos montagnes, en 2003.

Une marque commerciale avec 4 niveaux de contrôle :

Pâtur'Alp est une marque commerciale déposée à l'INPI, propriété du groupement qualité César, donc de ses adhérents.

Son utilisation par un opérateur, qu'il soit éleveur, OP, abatteur ou point de vente, implique le respect simultané de 4 cahiers des charges :

- **L'appellation montagne** : demande déposée au CORPAC par César en juin 2003 (la Coopérative Bovine et l'AEB sont bénéficiaires de cette appellation) « **communication sur l'image montagne** » – Contrôle par les pouvoirs publics.
- **VBF - avenant au cahier des charges 98/02** : l'interprofession bétail et viandes Interbev met à disposition des opérateurs un cahier des charges qui permet de communiquer sur l'origine locale de la viande « bovins nés, élevés dans les Hautes-Alpes ou les Alpes de Haute Provence » - Contrôle par l'organisme certificateur SGS.
- **La charte des bonnes pratiques d'élevage** : c'est la base du mode de production – Attribution et contrôle par des techniciens habilités.
- **Le cahier des charges interne de production** : Celui-ci définit le mode de production, l'alimentation, le chargement, la durée de pâturage, etc. – Contrôle interne par les OP.

César, porteur de la démarche, est chargé de veiller au fonctionnement correct de ces 4 démarches. Celles-ci apportent 4 niveaux de garantie, tant pour les éleveurs que pour les distributeurs et les consommateurs.

UN FONCTIONNEMENT PROCHE D'UN SIGNE OFFICIEL DE QUALITE

L'utilisation d'une marque commerciale seule n'entraîne pas de contraintes particulières, si ce n'est le respect du code de la consommation. En faisant le choix d'y adjoindre des cahiers des charges régis par des contrôles internes (par César ou les OP) et externes (par l'organisme certificateur Viligantia, du groupe Qualisud).

Il s'agit d'un fonctionnement proche d'un signe officiel de qualité, avec l'engagement écrit de tous les maillons de la filière, le respect des cahiers des charges et des contrôles internes et externes.

Patur'Alp, en 2013

l'Amont

Deux organisations de producteurs sont engagées dans la démarche : l'Association et la Coopérative des Éleveurs Bovins du 04 et du 05.

Le nombre d'adhérents de l'AEB (Association des Éleveurs Bovins) et de la Coop Bovine est de 169 élevages engagés dans la démarche.

- 36 dans les Alpes de Haute Provence
- 133 dans les Hautes-Alpes

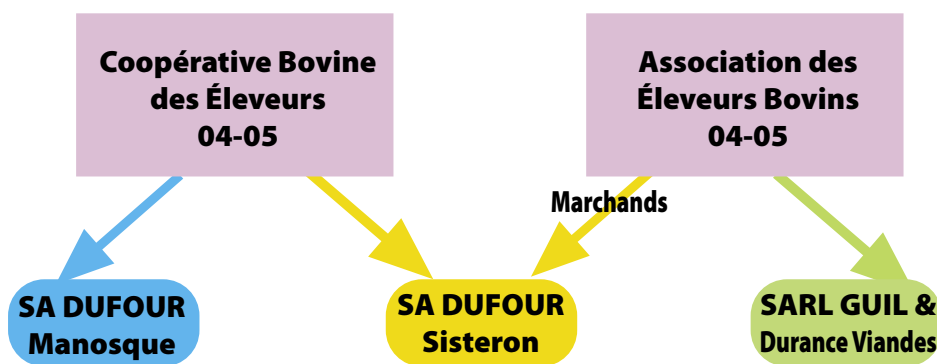
Le Milieu de la Filière

Trois abatteurs travaillent activement pour la filière :

- SA Dufour Sisteron (abatteur)
- SA Dufour Manosque (abatteur)
- SARL Guil et Durance (abatteur)



L'ORGANISATION ÉCONOMIQUE ET FLUX



Profil des points de vente

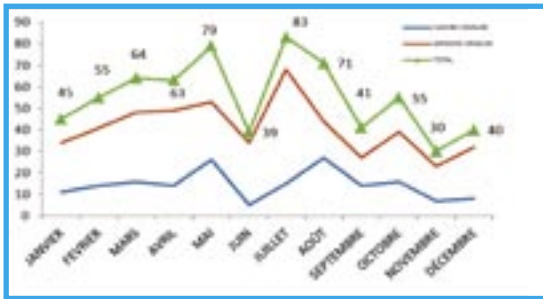
Les points de vente sont essentiellement situés sur les deux départements de production soit les Alpes de Haute Provence et les Hautes-Alpes. Pâtur'Alp est présent en boucherie artisanale et en supermarché dans 11 points de vente.

Cependant l'image des Alpes du Sud affichée sur de la viande bovine peut séduire certains points de vente excentrés des zones de production mais souhaitant communiquer sur l'origine locale de leur viande bovine.

Activités certification 2013

La génisse Pâtur'Alp, produit phare,

Les ventes de génisses représentent la majorité de la viande Pâtur'Alp commercialisée en boucherie et en supermarché. Les vaches Pâtur'Alp sont désormais plutôt orientées vers les ateliers de découpe spécialisés dont les principaux clients sont les collectivités territoriales et la Restauration Hors Foyer (RHF). Ce segment de marché est intéressant non pas pour tirer une forte plus-value commerciale mais plutôt pour implanter le produit d'origine locale sur le territoire.



Bovins Patur'Alp vendus par les OP aux opérateurs en 2013

La production est assez fluctuante avec un souci de production au printemps. L'offre en Pâtur'Alp est toujours saisonnée. Cependant le pic de production estival n'est pas pénalisant étant donné que la viande, notamment grillée, se consomme de manière plus importante durant l'été.

La fin d'année reste toujours délicate en fourniture de viande. Cependant, on constate les efforts de la coopérative pour alimenter le marché en septembre et octobre.

Clairement, les garanties de débouchés sur ce produit ont permis aux structures collectives de développer un discours sécurisant pour les éleveurs.



Evolution des ventes par produit Patur'Alp

Les enjeux d'avenir...

La production de Patur'Alp reste assez confidentielle, son développement est limité par le manque de marchandise en quantité et qualité homogène tout au long de l'année. Il faut donc remobiliser les producteurs autour de ces thématiques.



AOP TAUREAU DE CAMARGUE

« Un produit rare »

La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée du taureau de Camargue est l'aboutissement de quatre années de travail menées conjointement par l'association de promotion de la viande bovine de Camargue, la fondation du parc naturel régional de Camargue, l'union bétail viandes Alpes Méditerranée et l'antenne régionale Sud Méditerranée de l'institut national des Appellations d'origine. Cette reconnaissance permet de faire apprécier et de promouvoir un produit naturel et de qualité issu d'élevages extensifs. Le but initial des élevages de taureaux de combat et « raço di biou » reste cependant le spectacle taurin et cette action de promotion de la viande bovine de Camargue n'entend pas déboucher sur une production accrue de cette viande. Le but de cette action est de mieux faire connaître un produit naturel, issu d'un élevage extensif, dans les conditions particulières d'une zone spécifique telle que la Camargue, pour le valoriser auprès des consommateurs régionaux afin que, l'appréciant, ils en deviennent des clients fidélisés.

Les conséquences économiques locale ne sont pas négligeables et permettent de maintenir et de pérenniser la valeur paysagère que représentent les territoires de parcours des troupeaux de taureaux de Camargue.

Le cahier des charges très strict impose des contraintes aux éleveurs :

- zone sèche et zone humide
- nécessité de pâturer pendant six mois de l'année en zone humide
- élevage en extensif réservé aux animaux de race de combat, de « raço di biou », ou de croisement
- livre d'inventaire des cheptels tenu à jour
- chargement à l'hectare inférieur à 1 UGB pour 1.5 Ha de landes, parcours ou prairies.

Il en impose également aux négociants en viande :

- l'abattage intervient dès le déchargement de la bétailière
- chaque animal est livré avec son document d'accompagnement bovin (D.A.B)
- chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit et non de productivité



- l'identification de la viande AOP « taureau de Camargue » se fait au stade de la carcasse entière. Elle se traduit par l'apposition immédiate d'un tampon d'identification AOC, délivré par les services de l'INAO, sur les différents muscles (8 points). Les animaux qui se produisent en spectacles sont exclus de l'AOP.

Pour la promotion de cette AOP, un syndicat de promotion a été créé en 1996 à l'initiative de l'abattoir de Tarascon.

L'action du syndicat est de favoriser l'interprofession, c'est à dire les relations entre bouchers, restaurateurs, éleveurs, abatteurs, en lançant des actions de communication auprès du grand public : expos, manifestations taurines, salons.

Pour tous renseignements, prenez contact avec le Parc Naturel Régional de Camargue ou la Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône.



LA COURSE LIBRE OU COURSE CAMARGUAISE

« Une véritable institution »

La course Camargaise est un spectacle unique au monde, présent depuis le 19^e siècle à travers sa zone d'influence de Montpellier à Port St-Louis, en passant par Arles et Cavaillon. Cette tradition représente un patrimoine culturel et un mode de vie. Ce sport n'a cessé d'évoluer dans sa pratique et dans l'organisation de ses structures. Les principaux acteurs sont de véritables sportifs et la Fédération Française de Course Camargaise est devenue depuis 1975, une véritable instance directive.

Ces évolutions n'ont jamais nuit à l'âme de cette tradition et la course Camargaise possède toujours un poids culturel important dans le département. Elle est ancrée dans les habitudes et coutumes de toute une population des Bouches du Rhône.

La course Camargaise est un facteur d'intégration qui motive toutes les tranches d'âge et diverses classes sociales. Ces coutumes et traditions sont un élément moteur de toute une région.

A l'origine de la course est le « jeu taurin » : animaux de toutes sortes (lions, chiens, ours, etc.) et valets de ferme se mêlent pour combattre et jouer avec le taureau. Le plus ancien témoignage sur l'origine de la course camargaise remonte en 1402 à Arles : une course avait été donnée en l'honneur de Louis II, Comte de Provence.

Un peu plus tard, vers la fin du 19^e siècle, ces jeux du cirque sont violemment critiqués et on passe à un jeu moins cruel où l'homme seul joue avec le taureau : on fixe les attributs sur les cornes du taureau (fleurs, foulards, cocardes tricolores aux couleurs de la manade, parfois même saucissons et autres victuailles) destinés à être enlevés par les jeunes amateurs.

C'est dans les années 1890 que les éleveurs de taureaux prennent conscience de l'importance de la race de taureau « Camargue » qui, grâce à sa morphologie et à sa combativité, le prédispose à la course plutôt qu'au travail et à la production de viande. Ainsi dès le début du siècle, dans de petites arènes de fortune (les plans), voit-on s'affronter des taureaux de grande qualité et des hommes passés maître dans l'art du raset. On commence alors à fixer une cocarde sur les cornes du taureau, et des primes sont attribuées à celui qui ira décrocher l'attribut : c'est « la course libre ».

Un règlement concernant les cocardes et les crochets est alors adopté. Seuls les «vrais» raseteurs habillés désormais de blanc sont acceptés en piste. De nouveaux attributs seront ajoutés un peu plus tard.

La Fédération Française de la Course Camarguaise est actuellement l'instance officielle qui régleme l'ensemble des courses.

Déroulement d'une course Camarguaise traditionnelle

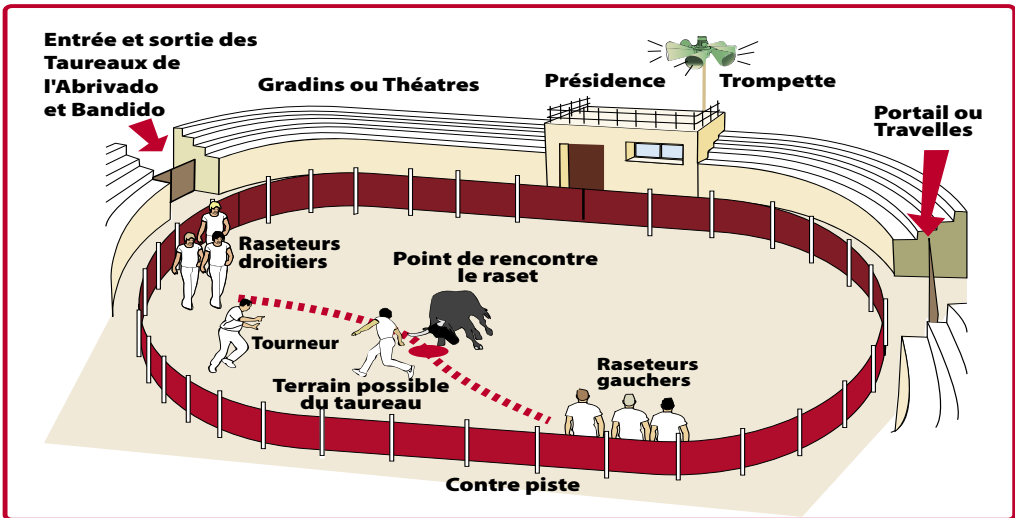
Dans les Arènes, l'après-midi.

- Avant la course, «*la capelado*», défilé de raseteurs.

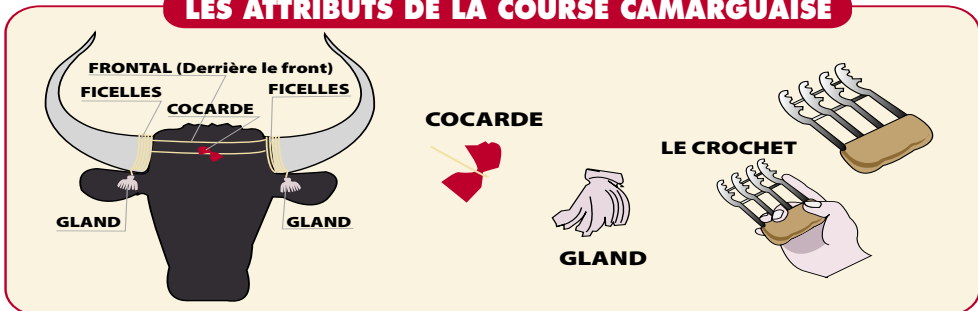
Une course = 6 taureaux qui courent chacun 1/4 d'heure.

Après le 3^{ème} taureau, 1/4 d'heure d'entracte.

- A l'issue de la course, parfois une vachette pour la jeunesse et les apprentis raseteurs, puis la Bandido (échappée)



LES ATTRIBUTS DE LA COURSE CAMARGUAISE



Véritable institution, la course libre constitue une tradition et un sport indissociable avec son territoire. Le maintien de cette tradition permet en cascade de maintenir cet élevage qui joue un rôle majeur dans le maintien et l'équilibre de l'écosystème Camarguais. La Camargue est l'un des sites les plus remarquables au monde et le lien entre les acteurs de l'environnement et les agriculteurs est primordial pour l'équilibre du site.



Les réseaux d'élevages et la production de cas-types

Les réseaux d'élevage sont un dispositif national de suivi de fermes de référence animés par les Chambres d'Agriculture et l'Institut de l'Élevage.

Les systèmes d'élevages sont en adaptation constante face aux évolutions de marché et de contexte de production.

Ces systèmes de production, décrits à partir de cas-types, fournissent des références et des objectifs accessibles à tous. Ils sont construits à partir d'observations concrètes en ferme.

Ils donnent des repères aux éleveurs pour piloter leur exploitation et des références aux conseillers de terrain. Le Réseau d'élevage bovin PACA s'appuie sur des exploitations réparties sur l'ensemble des zones d'élevage régionales.

Les fermes suivies appartiennent à différents systèmes ou « types », sélectionnées sur la base d'une typologie de fonctionnement couvrant une grande diversité de système d'exploitation dans des situations pédoclimatiques et socio-économiques très variées.

L'objectif des réseaux d'élevage est de décrire et de faire connaître des systèmes d'exploitation :

- Viables au niveau des résultats économiques
- Viables au niveau des charges de travail et plus largement durable.

Les itinéraires techniques pratiqués dans ces systèmes sont décrits avec précision en prenant en compte la globalité du système d'exploitation.

d'élevages et la production de cas-types

Un cas-type décrit, à l'aide d'un ensemble d'indicateurs techniques et économiques, le fonctionnement cohérent d'une exploitation en rythme de croisière pour un système et un contexte donné.

Il présente des choix techniques et les pratiques mises en oeuvre au niveau des surfaces, du troupeau et des investissements. Il tient compte des productions, de la structure de l'exploitation et des contraintes de la région naturelle dans laquelle on se situe. Les enregistrements et les observations réalisés en ferme sont analysés et synthétisés. Le cas-type évalue le niveau des résultats économiques espérés du bon fonctionnement de l'ensemble.

Cas-types : leur utilisation

La première finalité est de contribuer à décrire la diversité des systèmes de production existant dans une région.

Ils servent également de support aux études prospectives, qu'il s'agisse d'étudier les conséquences immédiates, à système constant, de l'application d'une nouvelle réglementation, des évolutions de la politique agricole commune ou d'étudier des voies d'adaptations des exploitations dans un nouveau cadre.

Ce sont aussi des supports d'études pour des thématiques à forte incidence système : intensification / extensification, conversion à l'agriculture biologique, autonomie alimentaire, etc ...

Ils fournissent, en complément d'autres référentiels, des repères techniques et économiques dans les démarches de diagnostic, de conseils technique et stratégique (accompagnement des jeunes agriculteurs dans leur phase d'installation).



Des références adaptées pour chaque système !

Nos systèmes de production qui diffèrent selon le type d'atelier et la conduite.

Les deux types d'ateliers distingués sont les suivants :

- Les élevages naisseurs, qui produisent des broutards.
- Les élevages naisseurs-engraisseurs qui engraisent tous les animaux nés sur l'exploitation.

Guide de lecture

Des fiches spécifiques à chaque système présentent les logiques de fonctionnement : gestion des troupeaux (période de vêlage, mode de reproduction, régimes alimentaires et bilans fourragers, performances du troupeau), l'utilisation des surfaces, performances économiques.



Pour chaque système les résultats technico-économiques reprennent la composition du Produit Brut d'Exploitation en distinguant la part réservée à l'atelier bovin viande et le détail des principaux postes de charges opérationnelles et de structures.

Ce compte donne 3 résultats :

- L'Excédent Brut d'Exploitation, indicateur d'efficacité économique intégrant les charges sociales.
- Le résultat courant, évaluant la rentabilité de l'exploitation après amortissements et frais financiers.
- Le revenu disponible après règlement des annuités, qui reste en trésorerie pour vivre et autofinancer de nouveaux investissements.

Repères économiques :

Les ratios globaux indiquent les niveaux d'efficacité économique (EBE/product) et les sensibilités : parts d'aides, poids des annuités, ...

RÉSULTATS TECHNIQUE-ECONOMIQUES CONJONCTURE 2013

Produit brut total : 122 583 €

Charges totales : 72 842 €

Animaux : 70 167 €

57 %

	Nb	Produit/kg
Veufes de réforme fines 420 kg	16	4,10 €
Génisses fines 30-36 mois 385 kg	9	4,50 €
Brouillards 380 kg	27	2,40 €
Brouillards 280 kg	5	2,40 €
Veaux 70 kg	2	4,30 €
Peres (en kg vit)	416	2,38 €

Cultures de vente : 8 140 €

7 %

	Nb	Prix/kg
Tréfle 50 g/ha	5	170 €
Foin vendu	14	100 €

Aides : 44 076 € (après modulation)

36 %

	Nb	€/unité
Animales :		
RMTVA	60	11 500 €
Structurelles :		
DPU après stabilisateur	135	144 €
ICHN	1	8 500 €
PAAE	1	7 622 €

	Montant	Taux
Modulation :	23 381	10 %
Discipline financière :	24 400	2,45 %

Charges opérationnelles : 19 797 €

41 %

Bovins viande	34 988 €
Aliments	8 073 €
Frais vétérinaires	4 807 €
Autres frais	12 107 €
Surfaces fourragères	3 450 €
Engrais et amendements	2 836 €
Semences/phyto/divers	615 €
Cultures	1 359 €
Engrais et amendements	667 €
Semences/phyto/divers	693 €

Charges de structure : 43 044 €

59 %

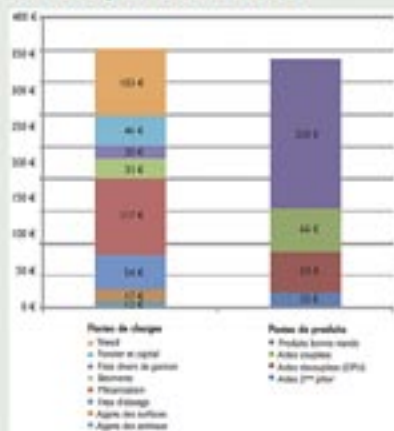
(hors amortissements et frais financiers)	
Dont charges de mécanisation*	18 147 €
Dont PSA	7 791 €
Dont Fermages	7 112 €

* comprend les surfaces labourées, les coûts d'entretien et les travaux par tiers.

Excédent Brut d'Exploitation : 49 741 €
41 % du PB

pour : Annuités
Prélèvements privés / Rémunération associée
Autofinancement

Coût de production 2013



Critères technico-économiques

	2013	2012
PEVY (en kg)	30 164	30 164
Prix moyen (€/kg vit vendu)	2,38 €	2,34 €
EBE	49 741 €	47 522 €
EBE/URSO	29 793 €	38 017 €
Aides 1 ^{er} pilier/EBE (avant modulation)	33 100 €	33 100 €
Aides 2 nd pilier (après modulation)	16 122 €	16 122 €
Valeurs DPU (avant modulation)	160 €	160 €
PB bovin/village (hors aides)	1 133 €	1 117 €
PB bovin/kg de viande vive (hors aides)	2,33 €	2,30 €
Charges opérationnelles troupeau (R/village)	403 €	416 €
Charges opérationnelles troupeau (€/kg viande vive)	0,83 €	0,85 €
Coût de production (€/100 kg viande vive)	403 €	404 €
Rémunération p/b du DPU/URSO	1,29	1,29

BVRA 04 - Février 2014
Ref. IDELE : 00 14 304 003



Les filières bovines

en agriculture biologique

sur la région Paca

filière Viande

Les élevages en Bio :

On recense actuellement un effectif de 1300 vaches allaitantes réparti dans une cinquantaine de troupeaux. Ce cheptel est en forte évolution à l'échelle régionale puisqu'il est passé de 950 vaches en 2006, à 1000 en 2007 et 1250 en 2008, soit une évolution de plus de 30 % en 2 ans. Cette évolution est nettement supérieure au niveau national qui lui progresse de 2 à 3 % par an.

Ces chiffres masquent des écarts importants entre les départements puisque rien que sur le département des Bouches du Rhône on recense 70 % du cheptel en agriculture biologique.

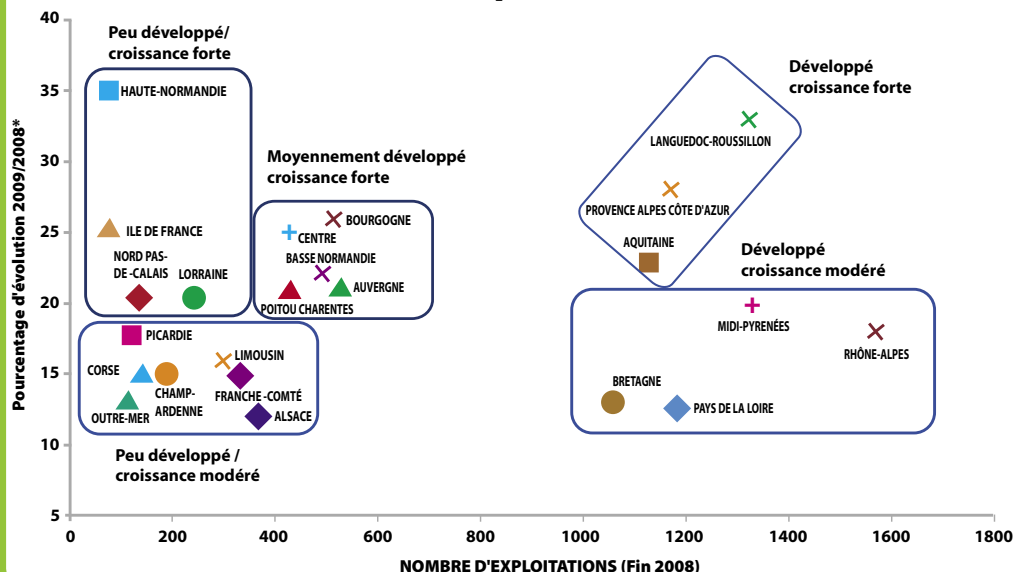
Par département, la part des vaches allaitantes en agriculture biologique est de 15 % dans les Bouches du Rhône, 4 % dans les Hautes Alpes et 3 % dans les Alpes de Hautes Provence.

Sur les Bouches du Rhône l'effet Camargue est très important puisque sur les 900 vaches allaitantes conduites en bio on en recense 50 dans des élevages conventionnels et 850 dans les élevages de Camargue.



Il est à noter que (à l'image du graphique ci-dessous qui concerne les exploitations toutes productions confondues) les taux d'évolution des élevages vers l'agriculture biologique plaçaient la région PACA parmi les plus dynamiques de France. La filière bovin viande se classe tout à fait dans cette moyenne.

Une évolution forte des exploitations bio en 2009/2008



Les entreprises et l'organisation filière :

La région se caractérise par une présence forte de négoce privés, et par une organisation de filière autour de 3 structures.

Concernant le négoce privé, l'accent est essentiellement mis sur l'origine des animaux et les circuits courts. Le bio reste lui marginal. Il est à noter que c'est le même phénomène pour les producteurs qui pratiquent la vente directe ou la principale « **accroche client** » reste l'identification de l'origine des animaux et donc la notion de produit local.

Pour les structures en organisation de filière, 2 ont une partie de leur circuit en agriculture biologique:

- La Sté Alazard et Roux : Basé à Tarascon, cette entreprise maîtrise une chaîne complète puisqu'elle possède son propre abattoir, un atelier de découpe qui lui permet d'assurer un travail de cheville et de fabrication de produits (*pâtés, salaisons...*). En amont de l'abattoir l'entreprise gère directement son approvisionnement auprès des éleveurs. A noter qu'elle s'est spécialisée dans la viande AOC Camargue.
- La Coopérative des producteurs de Bovins : Sur une moyenne de 4000 animaux commercialisés par an, seulement une centaine le sont en agriculture biologique, soit 2.5 % (*40 % en jeunes bovins, le reste partagé pour moitié entre la production de veaux gras et de génisses*). A titre de comparaison pour cette même coopérative près de 200 animaux sont commercialisés annuellement sous la marque Patur'Alp.

La commercialisation : Elle se fait essentiellement à proximité :

- La Sté Alazard et Roux concentre son activité sur les Bouches du Rhône soit directement auprès des hébergeurs et des restaurateurs locaux, soit auprès de revendeurs (supermarchés, supérettes, bouchers..).
- La coopérative des producteurs de Bovins travaille avec 2 structures spécialisées sur Gap (un magasin bio et un traiteur / charcutier).
- Les vendeurs directs : Qu'ils soient en filière Camargue dans les Bouches du Rhône ou avec des races domestiques sur les Alpes, leurs zones de commercialisation dépassent rarement les 50 km. La vente se fait soit en carcasses auprès de bouchers locaux, soit débités et conditionnés en caissettes à destination de particuliers.

Les perspectives en agriculture biologique :

Deux types de productions doivent être analysés de manières distinctes.

La production de viande sous AOC Camargue :

Il y a actuellement une vraie synergie entre l'AOC et le Bio qui bénéficie à toute la production issue des bovins sauvages (*Camargue et Espagnol*). Ce n'est donc pas étonnant de voir que c'est sur ce secteur que la production en agriculture biologique connaît la plus forte augmentation. De plus, depuis plusieurs années un partenariat s'est noué entre l'ensemble des partenaires de la filière (*producteurs, structures d'abattage et de transformation, structures commerciales...*) et les collectivités locales. De nombreuses actions de promotions et d'informations sont conduites en particulier auprès des jeunes. L'ensemble de ces actions et du partenariat établi devraient se traduire par un développement encore plus important de la part commercialisée en Bio de l'ordre de 8 à 15% par an. Précisons que l'expérience acquise par la filière Camargue est de plus en plus montrée en exemple dans la profession (*agriculteurs et coopératives*).

La production de viande bovine domestique :

Mettons d'abord de côté les niches de commercialisations qui concernent sur la région une cinquantaine d'exploitations dont moins de 10 en agriculture biologique. Pour ces exploitations en vente directe, l'accroche Bio arrive assez souvent en second plan (*ou en parallèle*) avec la notion de produit local et de proximité. Partant de ce postulat, le développement du Bio devrait se poursuivre, et la profession souhaite travailler sur l'accompagnement à la conversion en AB.

Par définition, les niches de commercialisations en vente directe n'étant pas une solution pour tous les éleveurs, la part de la production passant par une organisation collective de filière restera le plus gros pourvoyeur de volumes. Dans cette optique, le développement de la Bio est fortement dépendant des choix professionnels de la filière régionale.

Des réflexions commencent à émerger auprès des responsables professionnels sur l'intérêt (*et la faisabilité*) ou pas d'une orientation de la filière vers du 100 % Bio, ce qui soulève questions et réflexions :

- Compte tenu des systèmes de productions utilisés (*extensifs et pastoraux*) les élevages en viande sont déjà très proche de la Bio, mais pour l'instant l'intérêt est négligeable quand on produit majoritairement des animaux maigre destiné au marché Italien. Pour se faire il faudrait travailler sur le développement global de la filière en AB, en partenariat avec l'Italie.

- Au niveau de la Coopérative des Producteurs de Bovins, le frein au développement de la Bio provient notamment du manque d'animaux et par conséquent du manque de satisfaction de la demande. Cependant, le même constat est fait au niveau du marché pour la viande de qualité en dehors de l'AB.

- Le passage en Bio est il rentable ? Quand on sait que la plus value est actuellement de 15 % (*chiffre Coopérative des Producteurs de Bovins*) en Bio et qu'elle est de 10 % en marque Patur'Alp, on peut dire que oui le bio peut être rentable. Cependant, de manière générale la rentabilité en élevage bio, dépend avant tout de l'autonomie alimentaire des exploitations.

Compte tenu de ces éléments, la première priorité va vers la production d'animaux fini et de qualité afin d'alimenter la demande croissante sur les différents circuits courts (*revendeurs, restauration collective*). Ceci passe par la mise en place d'ateliers d'engraissements dans les élevages qui seront en capacité de se spécialiser, sachant qu'une telle spécialisation ne pourra se faire que dans certaines situations plus favorables (*production sur l'exploitation de fourrages à forte valeur énergétiques*).

Dans cette perspective et du moins pour les 4-5 années à venir, la part de la production en Agriculture Biologique devraient évoluer de l'ordre de 5% par an.

filière Lait

Données générales de la filière :

La filière laitière bovine régionale est dans une situation totalement atypique à comparé de ce qu'il existe dans les autres régions de montagne françaises. Si ailleurs les filières se sont appuyées sur l'existence des anciennes fruitières en mettant a profit un savoir faire pour développer AOC et filières courtes, la région Paca a connue une histoire différente ou la présence d'une population importante au sud et la facilité d'écouler du lait brut a contribué à la quasi disparition des ateliers de fabrication et des traditions fromagères.

Au niveau organisation on peut partager la région en 3 zones géographiques :

- Le sud de la région avec les Alpes Maritimes, les Bouches du Rhône, le sud des départements des Alpes de Hautes Provence et des Hautes Alpes (*la production est quasi inexistante dans le Var et le Vaucluse*). Sur toute cette zone qui représente quand même les 2/3 de la région, la collecte laitière est quasi inexistante. Les producteurs (*une soixantaine environ*) sont organisés en vente directe

- La zone nord des départements des Alpes de Hautes Provence (Ubaye) et des Hautes Alpes (*Briançonnais, Queyras, Guillestrois, Embrunais*) avec un peu moins de 50 producteurs et où 50 % de la production est transformée localement par 3 entreprises artisanales

- Les principaux bassins laitiers du Champsaur, et du Gapençais où la collecte est assurée par deux industriels, les groupes Sodiaal et Lactalis.

La production régionale représente 31 millions de litre de lait dont :

- 3 millions commercialisé en vente directe
 - 28 millions collectés par des entreprises dont 5 millions transformé localement
- La part de valorisation locale (*vente directe + transformation par les fromageries*) représente 25 % de la production régionale.

Les élevages en Bio :

On recense actuellement 230 vaches laitières conduites en agriculture biologique pour un peu plus d'une dizaine d'élevages. Les effectifs sont stables depuis 3-4 ans et représentent 2.5 % du cheptel régional.

Les entreprises et l'organisation filière :

Les groupes Sodiaal et Lactalis n'ont plus de collecte en agriculture biologique sur la région. Actuellement une seule fromagerie, la SICA des alpages de Fontantie dans le Queyras travaille du lait bio.

Cette entreprise coopérative collecte et transforme 900 000 l de lait par an dont 450 000 l en agriculture biologique. Sur les 7 adhérents de cette SICA, 3 sont en Bio. Pour le producteur, la plus-value bio est de 40 €/tonne de lait. Coté SICA, ce surcoût est juste compensé par la différence de prix sur les fromages. La marge dégagée est donc identique en bio et en conventionnel.

La commercialisation :

Pour les quelques élevages organisé en vente directe, on reste sur une commercialisation de proximité (*marché, vente à la ferme, commerces spécialisés*).

La SICA des Alpes de Fontanties commercialise sa production bio sur les mêmes circuits que le reste de sa production à savoir :

- La vente à la fromagerie auprès d'une clientèle locale et touristique (*la part touristique étant largement majoritaire*)
- L'approvisionnement de petits commerces (*supérettes, restaurateurs*) du nord du département des Hautes Alpes, ainsi que certaines grandes surfaces, allant jusqu'à Gap.

Les perspectives en agriculture biologique :

Dans les années futures, si une évolution significative des élevages laitiers vers la bio venait à arriver, ce serait plutôt du côté de la zone nord, par le biais des fromageries locales, et notamment par un renfort de la production déjà existante de la SICA des Alpes de Fontanties.

Concernant les autres bassins, ils sont actuellement en grande partie dépendant des grands collecteurs que sont Sodiaal et Lactalis. Hors ces entreprises apportent un niveau de rémunération devenant de plus en plus difficilement compatible avec les charges liées aux contraintes de la production en montagne. De plus, au vu de l'évolution de la conjoncture mondiale et d'une importante diminution de la densité laitière ces dernières années sur notre région, le retrait de ces grands groupes, même s'ils s'en défendent peut être à craindre. Face à cette menace, la profession a lancé une réflexion afin de trouver des solutions allant dans le sens d'un développement de la transformation et une valorisation locale des produits. Ce travail qui vient de débiter passe par :

- Une implication plus grande des producteurs dans le devenir et la valorisation de leur lait
- Le développement des fabrications locales,
- La mise en place de cahier des charges visant à améliorer le niveau de qualité,
- La définition d'une identité territoire forte.

Pour cela et comme c'est le cas pour les élevages qui pratiquent la vente directe, plusieurs orientations sont possible et l'option d'un territoire Paca avec une filière laitière 100 % bio en fait partie.

→ Difficile dans ces conditions d'avoir une idée précise du développement de la filière lait bio. Soit l'option territoire bio s'impose et en 3-4 ans nous pourrions assister à une reconversion massive de la production ; soit c'est plutôt le côté qualité produit et les démarches classiques d'identifications qui semblent les plus cohérentes pour la filière.

Autres éléments de réflexions à prendre en compte concernant l'évolution de la filière bovine laitière vers l'agriculture biologique :

→ Des responsables professionnels de plus en plus ouvert à cette perspective : Si le sujet risquait d'être encore tabou il y a quelques années, il fait maintenant de plus en plus partie des sujets qui sont abordés.

→ Les cahiers des charges « AB » s'étant quand même assoupli récemment, à première vue nos systèmes herbagers semblent assez facilement adaptables : cette réflexion est souvent mise en avant, tant il est vrai que l'effet conjugué de l'assouplissement des règles (en particulier sur les antibiotiques) et le prix rédhibitoire des engrais, font que le chemin à parcourir se raccourci. Hors en y regardant de plus près, d'autres éléments peuvent poser problèmes comme les règles liées aux pâturages (obligation des que le temps le permet), les surfaces nécessaires par animal (caillebottis à proscrire) ou l'interdiction de la poudre de lait pour les veaux.

→ La plus value de 40 € par tonne de lait est intéressante : Une récente étude menée par la Chambre d'Agriculture des Hautes Alpes, démontre que suivant la situation, la plus value nécessaire pour compenser les charges supplémentaires doit être de 40 € jusqu'à 75 € suivant les cas de figures. Tout dépend des pertes de rendements engendrées par le passage en agriculture biologique. En tout état de causes, deux clefs semblent primordiale pour réussir économiquement une reconversion :

- L'autosuffisance alimentaire de l'exploitation (l'opération est totalement inenvisageable si dès le départ l'exploitation est déjà déficitaire en fourrages)
- Le niveau de technicité de l'éleveur et en particulier sa capacité à maintenir de bons niveaux de rendements.

Pour l'abattage des gros bovins vos données d'abattage disponibles SOUS 24 H et le ticket de pesée «Online» désormais possible



La nouvelle rédaction de l'article 4 de l'accord achat et enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage a rendu possible la dématérialisation du ticket de pesée.

Les modalités de mise en œuvre de la dématérialisation du ticket de pesée pour l'abattage des gros bovins de plus de 8 mois ont été définies en début d'année suite à la modification de l'article 4 de l'accord achat et enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage. Les interfaces du site internet de consultation des données d'abattage ont été développées et mises à jour en conséquence et sont accessibles depuis le 8 juillet 2014 (<http://cirbev.normabev.fr/>).

Quelles modalités de mise en œuvre de la dématérialisation du ticket de pesée pour les gros bovins?

- La possibilité de dématérialiser le ticket de pesée n'est pas une disposition obligatoire : le système est d'application volontaire et repose sur un accord entre l'abatteur et son fournisseur. A défaut d'accord, le ticket de pesée sous format papier reste obligatoire dans les conditions actuelles.
- L'éleveur peut récupérer et imprimer les informations présentes sur le ticket de pesée, sous un format identique au ticket de pesée papier actuel (*hormis pour les achats à la traverse si l'acheteur a bloqué la remontée des informations d'abattage vers l'éleveur*).

Si l'éleveur n'est pas informatisé, alors son acheteur a l'obligation de lui remettre la version papier du bordereau de pesée qu'il imprime en se connectant au site de NORMABEV.



-Pour les apporteurs, une nouvelle interface est disponible sur le site internet de NORMABEV (<http://apporteurs.normabev.fr>) : une fois enregistrés, ils peuvent télécharger les tickets de pesée ou les fichiers de données, à condition que le numéro d'apporteur (*n°SIRET*) ait bien été renseigné par l'abattoir à NORMABEV.

Pour plus d'informations, se rapprocher de votre comité interprofessionnel régional, INTERBEV PACA CORSE (04.92.72.28.80 ou pacabev@wanadoo.fr)

Comment accéder aux informations de mes animaux ?

Sur simple demande, votre interprofession régionale, INTERBEV PACA CORSE (04.92.72.28.80 ou pacabev@wanadoo.fr), vous communique un mot de passe confidentiel.

En précisant votre numéro de cheptel puis votre mot de passe, vous pourrez alors consulter l'ensemble de vos données d'abattage :

- Par internet : accédez au site de la région PACA : <http://pacabev.normabev.fr/>,
- Par serveur vocal au 0 892 690 151 (*coût de l'appel 0,34 € la minute*).

Vos informations d'abattage chez vous sous 24 H :

Au travers des accords interprofessionnels, les délais de transmission sont codifiés pour mettre à la disposition des éleveurs des informations sur le poids et le classement des carcasses, le jour suivant l'abattage des animaux. Par un transfert sécurisé, les abattoirs adressent à NORMABEV toutes les informations relatives aux bovins abattus sur le territoire métropolitain. A partir de 7 H le lendemain du jour de l'abattage, Normabev les tient à disposition des éleveurs par l'intermédiaire de leur Comité régional.

Pourquoi 24 H ?

Le délai à moins de 24 heures permet d'intervenir rapidement auprès du site d'abattage en cas de contestation (poids, saisie, classement) lorsque la carcasse est encore dans les frigos. Toute demande de précisions sur les informations d'abattage doit être faite directement auprès d'Interbev Paca Corse qui instruira la réclamation éventuelle auprès de l'abattoir concerné.

PRINCIPALES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Applicables aux élevages de porcs



*Les règles d'identification
des porcs sont obligatoires
pour toute personne détenant*

*au moins une truie
ou 2 porcs charcutiers
pour l'élevage ou pour
l'autoconsommation.*

*Plusieurs étapes sont nécessaires
pour bien identifier ces porcs.*

Déclaration de l'élevage auprès de l'EDF :

l'EDF vous attribue le numéro de marquage spécifique au lieu d'élevage des porcs, au format

« FR 05 ABC »

Code Pays

Département

**Site
d'élevage**

Le numéro de marquage sert à identifier les porcs et est associé au numéro d'exploitation à 8 chiffres identifiant tout l'élevage

Compléter le formulaire de déclaration d'activité :

En tant que détenteur de porcins, vous avez l'obligation réglementaire de compléter le formulaire de déclaration d'activité et de le transmettre à la MRE, gestionnaire régional de la base de données BDPORC. Les informations ainsi collectées permettent de répondre à la réglementation sur l'information de la chaîne alimentaire, afin notamment de faciliter la mise en œuvre d'actions sanitaires appropriées.

Le suivi sanitaire :



Tous les élevages plein air sont soumis à un contrôle sérologique annuel sur 15 reproducteurs et / ou 20 charcutiers (tous les animaux si l'élevage détient moins de 15 reproducteurs ou moins de 20 porcs charcutiers)

Les prélèvements effectués par un vétérinaire peuvent se faire sur tube sec ou sur buvard

Le registre d'élevage :

Un registre d'élevage est présent sur l'exploitation, il est tenu à jour et comporte les éléments suivants :

- une fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation (adresse de l'exploitation, nom du responsable, n° EDE, indicatif de marquage de chaque site, capacité des bâtiments, plan de l'exploitation,...),
- une fiche synthétique des données concernant l'encadrement sanitaire et médical de l'exploitation (noms et coordonnées du vétérinaire),
- les données relatives aux mouvements des animaux (inventaire du cheptel séjournant dans l'exploitation, dates d'entrée et de sortie des animaux, provenance et numéros d'identification des exploitations d'origine, conservation des documents d'accompagnement des animaux...),
- les données relatives à l'entretien des animaux et aux soins qui leur sont apportés (bons de livraison des aliments, leur étiquette ou documents tenant lieu d'étiquetage, les résultats d'analyses éventuelles, les comptes rendus de visite ou bilans sanitaires établis par tout intervenant, les ordonnances, l'enregistrement de toute intervention ou traitement sur les animaux (nature du produit, date de début et la date de fin de traitement , animaux concernés...),
- les données relatives aux interventions des vétérinaires et du personnel soignant avec leurs visas (dates, nature de l'intervention, visas des intervenants...). Toute intervention doit être enregistrée dans ce registre des visites.

Identification des porcs



Les porcs doivent être identifiés avant de quitter leur élevage. Pour circuler et changer de détenteur, tout porc (*reproducteurs, porcelets et porcs gras*) doit être identifié.

- Avec une boucle bouton jaune ou un tatouage à l'oreille comportant l'indicatif de marquage pour les porcelets qui quittent leur élevage de naissance.

- Avec un tatouage à l'arrière de l'épaule pour les porcs charcutiers qui partent à l'abattoir. Ce tatouage doit être réalisé au plus tard 3 semaines avant le départ à l'aide d'une frappe et d'une encre foncée.

- Les reproducteurs sont tatoués à l'oreille avec un numéro individuel qui comporte l'indicatif de marquage du site de naissance et le numéro d'ordre milésimé.

Notification des mouvements

L'éleveur détenteur de porcs est responsable de la notification. Tous les mouvements d'entrée et de sortie de l'élevage doivent être notifiés (vers un autre élevage, un abattoir). Seule la notification d'enlèvement des cadavres est de la responsabilité de l'équarrisseur.



Les mouvements doivent être déclarés sous 7 jours par l'un des moyens suivant :

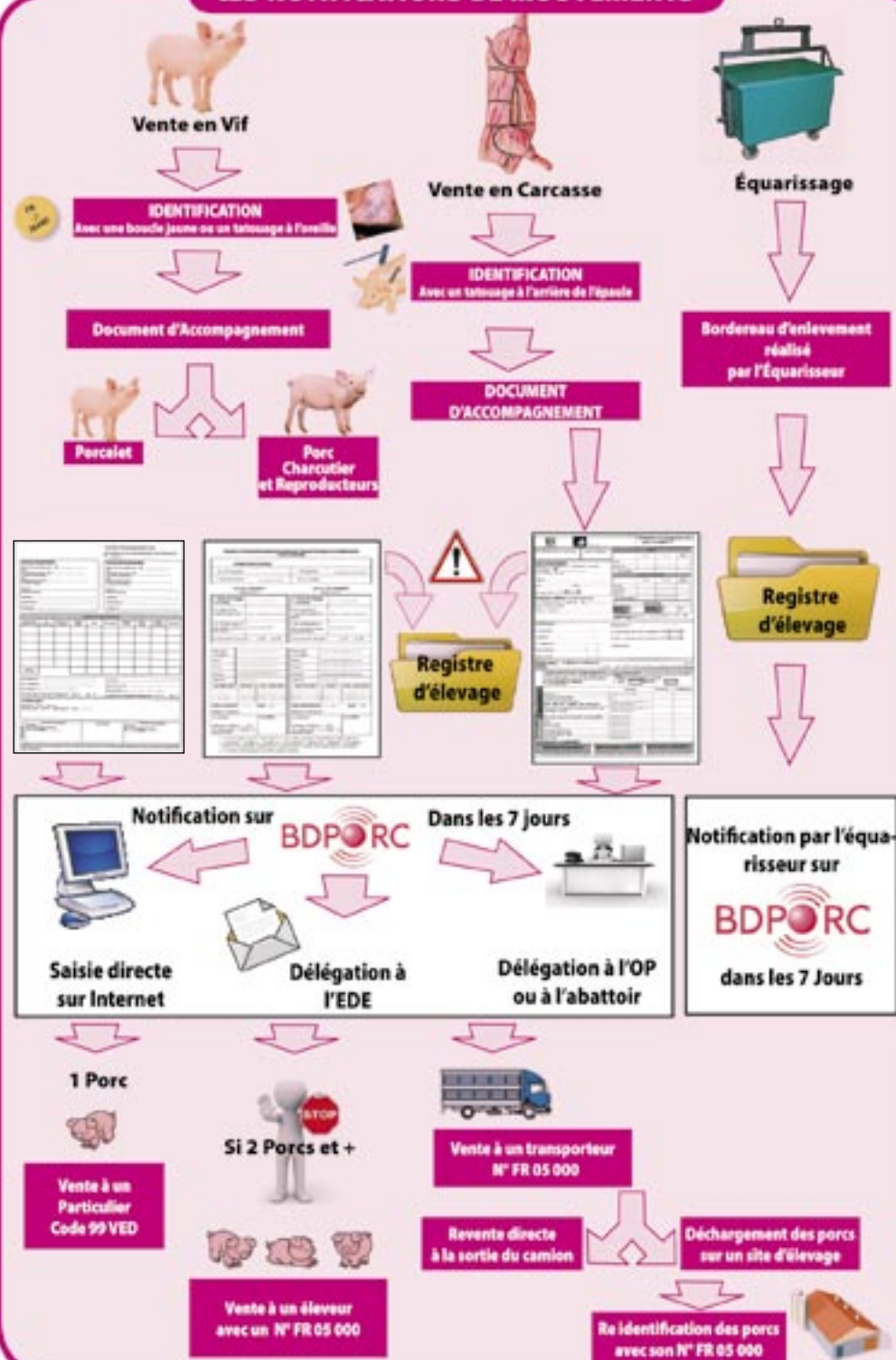
- Déclaration directe sur BDPORC (internet)
- Délégation du mouvement à un tiers : abattoir, groupement, négociant
- Envoi des déclarations par courrier ou fax auprès de l'EDER.



Le document d'accompagnement est à remettre à l'acheteur ou au transporteur. Le double des documents d'accompagnement sont à conserver 5 ans. Des carnets de documents sont disponibles auprès de l'EDER ainsi que tout le matériel de marquage agréé par le ministère.

Nathalie Espié /MRE

LES NOTIFICATIONS DE MOUVEMENTS



L'application de ces règles fait partie de la conditionnalité des aides PAC, leur non-respect expose à des sanctions pénales et à une réduction des aides.

Réglementation applicable aux fromages fermiers en matière d'analyses microbiologiques

RAPPELS SUR LES AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES

Tous les producteurs laitiers fermiers font analyser leurs produits dans le cadre des autocontrôles, qui sont une obligation réglementaire. Et les statistiques montrent que les résultats des analyses de produits laitiers fermiers sont conformes dans leur immense majorité.



A quoi servent les analyses microbiologiques pratiquées sur les produits alimentaires ?

Le producteur est responsable de la salubrité des produits qu'il met sur le marché. Pour assurer cette salubrité, il est censé mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire (PMS) au niveau de son exploitation et de son atelier de transformation.

Ce plan de maîtrise sanitaire est composé de 3 grandes parties :

1. Des procédures décrivant **les bonnes pratiques d'hygiène**, c'est-à-dire les règles de base permettant de garantir l'hygiène (ex : le plan de nettoyage du matériel, le plan d'hygiène générale des personnes, ...)
2. Un **plan d'analyse des dangers**, c'est-à-dire un document écrit présentant les dangers possibles à chaque étape de travail et les moyens de prévention et de surveillance prévus par le producteur pour maîtriser ces dangers
3. Une procédure de traçabilité et de gestion des produits non conformes



Les deux premiers ensembles de documents (bonnes pratiques d'hygiène et analyse des dangers) sont traitées dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène de la filière, reconnu par l'administration (GBPH produits laitiers et fromages fermiers). Leur application permet au producteur de s'assurer (et de prouver) qu'il a mis en place des mesures pour tenter de garantir au maximum la salubrité des produits qu'il a fabriqués et mis sur le marché.

Il faut rappeler que le guide de bonnes pratiques d'hygiène doit être personnalisé par le producteur, c'est-à-dire annoté et complété en fonction des conditions de travail et des produits propres à son exploitation.

Pour vérifier l'efficacité de son plan de maîtrise sanitaire, le producteur est tenu de réaliser des contrôles, appelés autocontrôles.

Les autocontrôles servent donc à s'assurer de l'efficacité globale du plan de maîtrise sanitaire. Par ailleurs, chaque contrôle permet de contrôler la conformité du lot de produits concerné vis-à-vis des normes sanitaires.

Qu'est-ce que le plan d'autocontrôle ?

Le plan d'autocontrôle est donc propre à chaque producteur et lié au plan de maîtrise sanitaire. Il se raisonne par type de produit. Le producteur doit indiquer dans son plan, pour chaque type de produit :

- **les critères qu'il va faire analyser.** Ce sont au minimum ceux de la réglementation (R2073/2005).

- **les stades auxquels il donnera chaque produit à l'analyse** (pendant le procédé, à la fin du procédé ou à la mise sur le marché du produit). Ils sont indiqués dans le règlement et ils varient selon les germes (R2073/2005).

- **les seuils à respecter pour chaque germe.** Ils sont également fixés dans le règlement (R2073/2005).

- **le rythme et le nombre des autocontrôles** qui seront faits chaque année. Ce dernier point n'est pas fixé par la réglementation : la fréquence d'analyse est de la responsabilité du producteur qui la détermine sur la base de son analyse des risques et son plan de maîtrise sanitaire.

A retenir !

Le plan d'autocontrôle doit figurer dans le Plan de Maîtrise Sanitaire transmis à la DD(CS)PP

En résumé, lorsqu'il détermine la fréquence des analyses dans son plan d'autocontrôles, le producteur doit pouvoir argumenter son choix en fonction de son analyse des risques, et en tenant compte :

- du type de produits fabriqués,
- des contraintes ou atouts spécifiques à l'exploitation
- de l'historique des résultats d'analyses.



La fréquence peut être modifiée suite à un événement particulier détecté par un des contrôles. (voir note d'information FNEC/FNPL « les autocontrôles et les analyses microbiologiques » disponible sur le site www.fniec.fr)

le conseil de la profession :

- **Pour les producteurs nouvellement installés :**
en l'absence d'historique d'autocontrôles, utilisation des fréquences préconisées dans le GBPH (2 à 4 analyses par an selon les litrages transformés)
- **Pour les producteurs ayant un historique :**
gestion personnalisée en fonction des résultats passés notamment

Cas particulier du lait matière première destiné à être transformé : pour le lait, une fréquence minimale d'une fois par trimestre a été fixée par l'administration (référence : note de service DGAL du 7 novembre 2011, dite « note de flexibilité »).

Que faire en cas de résultat d'autocontrôle défavorable ?

Mêmes si elles sont très rares, des « alertes sanitaires » peuvent intervenir, quand une analyse sur un produit donne un résultat défavorable pour un des critères de sécurité inscrits dans la réglementation (germe *Listéria*, *Salmonelles*, ou entéro-toxines). Les cas où ces non conformités se traduisent par des pathologies chez des consommateurs sont extrêmement rares. En revanche, leurs conséquences économiques pour les producteurs peuvent être lourdes, car elles peuvent se traduire par des arrêts de commercialisation plus ou moins prolongées.

Il faut distinguer deux cas :

1- Cas des germes *Listeria*, *Salmonelle* et des toxines de *Staphylocoques* = les critères de sécurité : en cas de présence, le lot de produit correspondant est considéré comme « **impropre à la consommation** » et le producteur est tenu de :

- **Retirer** (de la vente) ou **rappeler** (pour les produits déjà vendus, et en cas de risque avéré pour la santé publique) du ou des lots de produits concernés
- **Informers les services vétérinaires**
- **Rechercher les causes** de la contamination et **mettre en place des actions correctives** sur l'exploitation, avec l'aide d'une structure technique
- Après mise en œuvre des actions correctives, **réaliser des analyses** microbiologiques attestant du retour à une situation satisfaisante

2- Cas des germes *Staphylocoques*, *E. Coli* et Entérobactéries = les critères d'hygiène du procédé : en cas de dépassement du seuil, le producteur est tenu de :

- **Rechercher les causes** de la contamination, mettre en place d'actions correctives sur l'exploitation et d'adapter son PMS
- Après mise en œuvre des actions correctives, **réaliser des analyses** microbiologiques pour vérifier le retour à une situation satisfaisante.

*Cas particulier des *Staphylocoques* : tout dépassement du seuil des 100 000 *Staph/g* doit donner lieu à une analyse de toxines. En cas de présence de toxines, le lot devient « impropre à la consommation » (cf. cas 1)*

Cas général des critères d'hygiène : en cas de dépassement d'un seuil sur un critère d'hygiène, le produit n'est pas détruit, car pas

*dangereux. Il n'y a pas non plus d'information obligatoire à l'administration. Néanmoins, la révision du PMS et éventuellement des pratiques, est une obligation réglementaire. Ainsi, un producteur qui ne serait pas en mesure de démontrer qu'il a mis en place des mesures correctives suite à des résultats non satisfaisants en *Staphylocoques* sur ses produits, pourrait*

ORIGINE POSSIBLE ET DÉROULEMENT D'UNE ALERTE SANITAIRE

Lorsqu'une alerte sanitaire se présente comment l'appréhender ? Comment la gérer efficacement et rapidement ?

Comme expliqué ci-dessus, une alerte est déclenchée par l'administration à partir du moment où elle est informée d'un dépassement du seuil réglementaire d'un critère de sécurité sur un produit alimentaire. **Pour les fromages et produits laitiers, les germes concernés sont : *Listeria*, *Salmonelle*, et entéro-toxine de *Staphylocoque*.**

Dans son guide de gestion des alertes d'origine alimentaire, l'administration définit une alerte sanitaire comme une « information sur un produit ou un lot de produit dont l'absence de traitement peut nuire à la santé et la sécurité des consommateurs ».

Il faut noter qu'au-delà de ce cas, d'autres situations peuvent également aboutir à des alertes sanitaires, notamment :

- Des résultats défavorables suite à des contrôles officiels faits par l'administration elle-même
- Des situations de TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective = apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire)

Comment se déroule l'alerte sanitaire ?

Les informations ci-dessous sont extraites de la note d'information « gestion des alertes » élaborée par la FNEC/FNPL et disponible sur le site www.fnec.fr

1- transmission de l'information en cas de situation justifiant une alerte

Le premier détenteur de l'information est chargé de la transmettre, qu'il soit le producteur ou non (distributeur, ...).

C'est le propriétaire de l'analyse qui doit transmettre l'information, c'est-à-dire celui qui a demandé l'analyse et qui paye pour sa réalisation (par exemple en cas d'autocontrôle il s'agit du producteur). Dans le cas des autocontrôles, c'est donc le producteur qui est le propriétaire de l'analyse et qui est tenu de transmettre les informations.

En aucun cas le laboratoire ne doit transmettre les résultats d'analyse à l'administration (sauf mandat ou accord donné par écrit par le producteur).

L'information doit être transmise sans délai et au minimum par écrit :

- à l'administration (DDPP)
- aux autres opérateurs concernés (distributeurs, ...)

Attention : l'information à l'administration et le déclenchement de l'alerte ne doivent avoir lieu que si les produits issus du lot ayant fait l'objet des résultats défavorables sont déjà mis sur le marché. En effet, l'alerte vise à préserver les consommateurs d'un risque éventuel. Si les produits ne sont pas encore sur le marché, il n'y a pas lieu de déclencher une alerte, donc la transmission d'information n'est pas nécessaire.

2- les actions à mettre en œuvre : gestion des produits et résolution du problème technique avec l'aide des techniciens et structures spécialisées

Le choix des actions à mettre en œuvre est de la responsabilité du producteur. Il doit informer l'administration du plan d'actions qu'il compte mettre en œuvre. Celle-ci peut demander que le plan d'actions du producteur soit complété si elle ne le juge pas suffisant.

Les mesures de gestion sont les suivantes :

- **le retrait de produits** : en absence de danger avéré, le producteur retire simplement de la vente les produits issus du lot incriminé et demande à ses clients distributeurs de faire de même en leur indiquant bien les références des fromages concernés (lot, date de livraison, ...)
- **le rappel de produits** : en cas de risque avéré, le rappel consiste à lancer une communication vers les

consommateurs pour éviter la consommation des produits déjà vendus. Les informations nécessaires sont diffusées par l'exploitant, selon un circuit adapté au mode de commercialisation du produit : affichage en lieu de vente, communiqué dans la presse locale, régionale ou nationale.

- à l'issue des deux premières mesures dont le but est de faire en sorte que les produits concernés ne puissent plus être consommés, le producteur doit procéder à **la recherche des causes de non-conformité et mettre en place des mesures correctives**.

Dans la phase de recherche des causes de contamination et de résolution du problème, il est conseillé au producteur de s'appuyer sur les structures techniques et professionnelles de la filière (associations et syndicats d'éleveurs départementaux, centres techniques spécialisés, GDS, services élevage des chambres d'agriculture, etc.).

Les techniciens de ces structures travaillent en réseau avec d'autres techniciens au niveau local et national. Ils bénéficient des outils d'investigation et de conseil mis en place à l'échelle nationale dans la filière depuis plusieurs années pour résoudre les problèmes sanitaires (guide d'intervention sanitaire notamment).

Leur appui permet d'aboutir plus rapidement à un plan d'action qui sera validé par l'administration. Par ailleurs, les structures, par le biais des représentants professionnels qui y sont actifs, jouent un double rôle de médiation avec l'administration en cas de besoin, permettant notamment au producteur, en étant moins directement exposé, de se concentrer plus sereinement sur la résolution de son problème.

En conclusion, un mot d'ordre en cas de situation d'alerte : ne pas rester isolé !

3- fin de la situation d'alerte

Une fois que le retour à une situation normale est attesté par plusieurs résultats d'analyses satisfaisants, le producteur peut reprendre la vente de ses produits, après information de l'administration.

Une surveillance accrue de la qualité sanitaire des produits mis sur le marché s'imposera dans les premiers temps de la reprise.

POUR LA REGION PACA, QUELS SONT LES INTERLOCUTEURS TECHNIQUES ET PROFESSIONNELS EN CAS D'ALERTE SANITAIRE?

En région PACA, il existe un syndicat caprin ou un syndicat d'éleveur dans chaque département. Son rôle est de représenter et de défendre les intérêts des éleveurs. Pour la filière ovin-lait, l'association Brebis Lait Provence, joue le même rôle au niveau régional.

En très fort lien avec les syndicats cités ci-dessus (mêmes techniciens employés, en général), les chambres d'agriculture mettent à disposition, dans chaque département, un technicien caprin référent et/ou un technicien d'élevage pour l'appui technique amont des éleveurs. L'action de ces techniciens est complétée par celle d'Actalia-Carmejane (ex-centre fromager de Carmejane), dont les techniciens assurent l'appui technique au niveau de la transformation.

L'ensemble des techniciens de ces structures sont en mesure d'intervenir, chacun pour ses compétences spécifiques, chez des éleveurs transformateurs lorsque des questions sanitaires ou réglementaires se posent. Ils travaillent quasi systématiquement en partenariat avec les GDS, notamment pour les problèmes concernant l'amont.

En complément à ce dispositif directement en lien avec les éleveurs, la MRE a mis en place depuis 2011 un service d'appui réglementaire régional. Les éleveurs transformateurs fermiers de PACA le financent via la cotisation à leur syndicat départemental d'élevage, ou à Brebis Lait Provence.

Ce service consiste à fournir, via les Syndicats cotisants, des réponses aux questions de réglementation qu'ils se posent, ainsi qu'un appui en cas de problème sanitaire ou réglementaire compliqué, et/ou nécessitant une médiation plus ou moins poussée avec l'administration.

Ainsi, en cas de situation d'alerte sur des fromages et des produits laitiers fermiers, le dispositif d'appui aux éleveurs est en place en PACA :

- techniciens référents dans les départements, et techniciens d'Actalia pour la résolution technique

des problèmes,

- syndicats départementaux et MRE pour l'information et la médiation avec l'administration....

Eleveurs, n'hésitez pas à mobiliser ce dispositif en cas de besoin !

POUR ALLER PLUS LOIN...

Les règles de fonctionnement citées plus haut sont formalisées dans une note de service de l'administration, et reprises en détail dans une note d'information de la FNEC/FNPL (*voir site www.fnec.fr*). Néanmoins, les faits montrent qu'il reste difficile d'agir dans la sérénité lorsqu'un cas concret d'alerte sanitaire survient.

Ainsi, suite à plusieurs cas survenus en 2013/2014, et ayant trouvé des dénouements difficiles, la profession fromagère fermière a rencontré l'administration (DGAL) mi 2014 afin de clarifier avec elle les questions suivantes :

- Qui est responsable de l'information du public en cas d'alerte? Comment doit se passer cette diffusion d'information ?
- Comment gérer l'alerte rapidement ? Qui doit faire quoi ?
- La fin de l'alerte ? Qui en décide ?

Il en résulte la note ci-dessous (également disponible sur le site www.fnec.fr), à consulter pour aller plus loin...

FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES
42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09
Tél : 01 49 70 71 07 - Fax : 01 42 80 63 80
e-mail : sespinoza@fnec.fr
Site internet : www.fnec.fr
Régie par la loi de 1884 - Siret 3345175390022-APE 911A

Gestion des alertes sanitaires chez les producteurs fermiers : une clarification des responsabilités

Le 24 avril dernier, les responsables fermiers de la FNEC ont rencontré la DGAL, plus précisément la MUS (Mission des urgences Sanitaires) et le Bureau des établissements de transformation et de distribution.

Cette rencontre a été organisée à la demande de FNEC, afin de traiter des difficultés de gestion des alertes sanitaires pour les producteurs fermiers. En effet nous sommes intervenus auprès de la MUS sur un certain nombre d'alertes intervenues fin 2013 / début 2014 dont il convenait de faire le bilan et de tirer les enseignements, et ce dans l'objectif d'aboutir à une meilleure gestion des alertes, adaptée à la réalité de la production fermière.

Tout d'abord la FNEC a rappelé le contexte de la production laitière fermière. Les ateliers fermiers sont de petites structures extrêmement vulnérables aux alertes sanitaires, et lorsqu'une alerte est déclenchée, les conséquences économiques et psychologiques sont très souvent fatales pour les ateliers fermiers. Nos questions à poser à la DGAL portaient sur :

1. la clarification des responsabilités (entre la MUS, la DDPP, le producteur) tout au long de l'alerte
2. la dimension humaine de la gestion de l'alerte (notamment la communication)
3. enfin, le contexte de la résolution technique du problème et la décision concernant la levée de l'alerte

1. Clarification des responsabilités entre la MUS, la DDPP et le producteur

La DDPP est juridiquement responsable des actions menées dans son département. La MUS apporte seulement un « appui technique » aux DDPP (par exemple, aide à l'évaluation de la situation, propose des plans d'échantillonnage, et recommande des actions sur le mode : « il conviendrait de »), même si nous avons fait remonter que dans la plupart des cas que nous avons eu à gérer, les DDPP semblaient totalement dans l'attente des recommandations de la MUS.

La responsabilité de la gestion de l'alerte revient au producteur, mais la DDPP peut compléter le plan d'action du producteur si elle le juge insuffisant. Nous avons fait remonter que souvent, sur le terrain, les producteurs et même les techniciens qui les accompagnent pensent qu'il leur est nécessaire d'avoir l'accord de la DDPP à chacune de leurs initiatives, alors que c'est le producteur qui doit proposer un plan d'action.

2. Dimension humaine – communication

La FNEC a insisté sur la difficulté pour les producteurs fermiers à gérer la communication liée aux alertes, au niveau psychologique notamment, et sur la nécessité des DDPP d'adapter les plans de communication en s'adaptant à chaque situation. Le communiqué de presse est de la responsabilité du producteur, mais la DDPP peut lui demander de le compléter. Dans certains cas, l'administration peut se substituer au professionnel (cas humain, défaillance du producteur...).

La FNEC a expliqué qu'elle souhaite mettre en place une solution collective pour la prise en charge de la communication en cas d'alerte pour les producteurs fermiers.



3. Résolution technique du problème

Après échange et enseignements tirés des différentes alertes gérées, la FNEC et la DGAL se sont accordées sur le mode opératoire suivant :

1. Après avoir cessé l'exposition du consommateur aux lots non conformes par blocage ou retrait de ces lots, le producteur met en œuvre son plan d'action, puisque cela est bien de sa responsabilité :
 - dans un pas de temps choisi par lui, le producteur fournira à la DDPP son protocole de résolution technique du problème,
 - la DDPP ne pourra pas exiger des résultats d'analyse directement des laboratoires ni du producteur tant que celui-ci n'a pas assez avancé sur la résolution du problème, toutefois la DDPP peut préconiser des analyses ou des investigations complémentaires si elle juge les propositions du professionnel insuffisantes. Le producteur doit par ailleurs dans tous les cas tenir à disposition de l'inspecteur en charge du suivi de son établissement les résultats des analyses réalisées.
2. Le producteur informera par écrit la DDPP de sa décision de reprendre la commercialisation une fois le problème résolu et lui proposera un plan de contrôle de sortie d'alerte.
3. Dans les cas où la DDPP et le producteur n'arrivent pas à s'accorder, que ce soit sur le plan de résolution ou le plan de sortie d'alerte, le producteur pourra demander l'appui de la FNEC en tant que médiateur. Dans les cas les plus difficiles, la FNEC pourra prendre contact avec la DGAL. La DDPP reste cependant l'interlocuteur privilégié du producteur.

SUITE DES TRAVAUX

La FNEC a décidé de compléter le guide de gestion des alertes pour les fermiers avec les éléments tirés de cet échange notamment :

- Les précisions sur responsabilités et rôles de chacun (MUS, DDPP, producteur)
- Proposition de méthode de travail avec la DDPP (compte rendu-type d'actions effectuées et/ou prévues à destination de la DDPP dans un délai à choisir par le producteur, modalités de reprise de la commercialisation, etc.)
- Propositions pour la prise en charge de la communication
- Etc.



Comment améliorer la texture de pâte des tomes de chèvre ?

Agir sur l'égouttage, l'acidification et la nature des ferments permet de limiter la fermeté, le manque de fondant et le granuleux en bouche que l'on observe fréquemment sur les fromages à pâte pressée non cuite de chèvre.

Pas si facile de fabriquer une tome de chèvre à pâte souple et fondante ! La composition particulière du lait de chèvre, combinée au manque de connaissances et de références techniques sur le sujet font que trop souvent, la texture des tomes de chèvre fermières n'est pas à la hauteur des attentes des consommateurs : ferme, cassante, friable, granuleuse... Soit l'extrême opposé des qualités généralement recherchées pour ce type de fromage. Afin de donner les clés aux producteurs pour améliorer la texture de leurs produits, la MRE Paca et ACTALIA ont conduit en 2013 un programme de recherche dans 3 ateliers fromagers caprins de la région dont les fromages présentaient des défauts de texture (*pâte ferme, friable, manquant de souplesse et de crémeux*). Dans chacun, il s'agissait de modifier certains paramètres de fabrication pouvant avoir un impact sur la texture de pâte et de comparer les fromages ainsi obtenus aux fromages témoins, habituellement fabriqués par le producteur.

Les résultats de cette étude montrent qu'avant même de modifier un quelconque paramètre de fabrication, il est indispensable de vérifier et travailler sur la composition initiale du lait. En effet dans l'un des 3 ateliers, le lait mis en fabrication présentait une teneur en matière protéique inférieure à 30g/Kg ainsi qu'un rapport Taux butyreux/Taux Protéique inférieur à 1 (*inversion de taux*). Dans ces conditions, difficile, voire impossible en technologie pâte pressée d'obtenir un bon égouttage du caillé et une texture de pâte satisfaisante. Rappelons que le rapport TB/TP optimum se situe à 1,10-1,15

La cinétique d'acidification au cœur des problèmes de texture

qui ne sont certainement pas sans lien avec les défauts de texture constatés sur les fromages. En effet, une acidification trop lente ou insuffisante témoigne d'une consommation incomplète des sucres et peut être à l'origine d'une reprise d'acidification après le démoulage, avec des conséquences négatives sur la texture de pâte : pâte friable, crayeuse,...

Dans ces conditions, le choix et l'utilisation des ferments lactiques est un facteur fondamental de maîtrise. C'est principalement sur ce choix des ferments que se sont concentrés les essais réalisés dans les 3 ateliers.

L'action bénéfique des ferments thermophiles (*yaourts fermiers, yaourts du commerce ou ferments du commerce*) a été confirmée. Ils permettent d'obtenir une acidification rapide et contribuent à améliorer la souplesse de pâte... à condition qu'ils soient bien choisis et bien utilisés. Tout d'abord, il est indispensable que le ferment présente une bonne aptitude acidifiante. Car attention : tous les yaourts et ferments

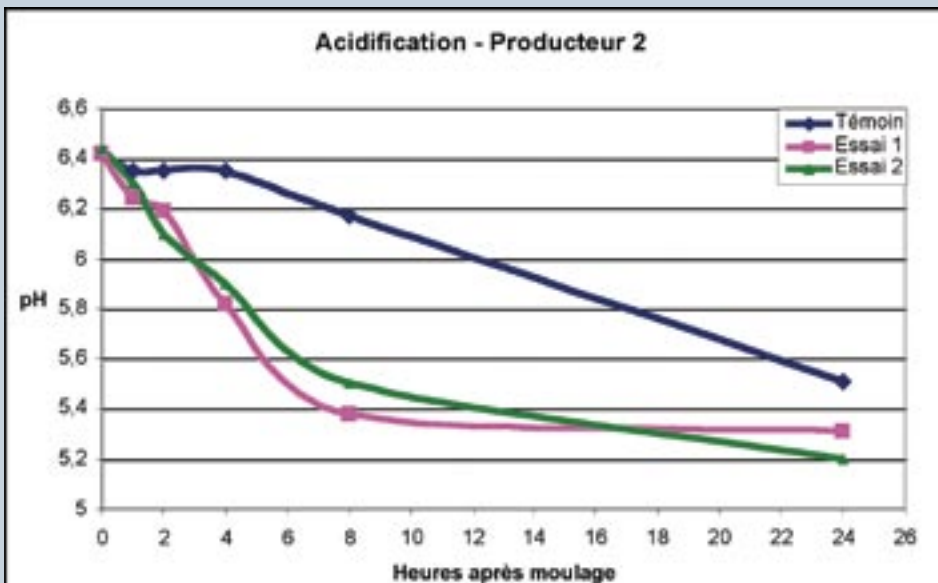
Dans les 3 ateliers étudiés, des anomalies d'acidification ont été observées

ne se valent pas, les résultats le montrent (*voir exemple ci-dessous*) ! Un contrôle du pouvoir acidifiant de votre yaourt et un enregistrement de la cinétique d'acidification des fromages par un technicien vous permettront de vous situer par rapport à des valeurs de référence.

Deuxième condition : les paramètres de fabrication doivent permettre aux ferments thermophiles de se multiplier et s'exprimer pleinement. La température joue à ce titre un rôle primordial. Il est communément admis que 2 heures après le moulage, la température à cœur des fromages doit encore être supérieure à 30°C pour permettre une activité satisfaisante des bactéries thermophiles. Sans cela, l'acidification peut être bloquée et les risques de post-acidification sont accrus.

L'effet des ferments mésophiles (*ex : lactosérum issu d'une fabrication de fromages lactiques ou ferments du commerce*) sur la texture de pâte est quant à lui plus nuancé : effet bénéfique sur la texture démontré dans un atelier (*cf. exemple ci-dessous*) mais pas dans un autre. En revanche, les résultats montrent que ces ferments ont un effet positif sur les saveurs et arômes des fromages.

Impact d'une modification des pratiques d'ensemencement sur la cinétique d'acidification et la texture de pâte d'une tome de chèvre



Témoignage : fabrication habituelle du producteur : ensemencement avec un yaourt du commerce présentant un pouvoir acidifiant non satisfaisant

▼ Défauts de texture de pâte : ferme, friable, granuleuse

Essai 1 : remplacement du yaourt par un ferment du commerce thermophile lyophilisé.

▼ Amélioration de la cinétique d'acidification

▼ Effet bénéfique sur la texture (*moins granuleux*)

Essai 2 : ajout de ferments mésophiles sous la forme de lactosérum issu d'une fabrication de fromages lactiques en plus du ferment thermophile

▼ Amélioration de la cinétique d'acidification

▼ Effet bénéfique sur la texture (*moins ferme, moins collante*)

Egouttage et conditions d'affinage

Une fois l'acidification vérifiée, il est possible d'agir sur d'autres paramètres pour améliorer la texture des fromages,

notamment l'égouttage, en gardant à l'esprit qu'en technologie pâte pressée, la majorité de l'égouttage se fait en cuve !

La durée de coagulation, et plus particulièrement le rapport entre durée de prise et durée de durcissement doit être défini de manière raisonnée afin de conférer au caillé une aptitude à l'égouttage optimale (*objectif : durée de durcissement / durée de prise = 1,0 à 1,2*). La modification de ce paramètre dans l'un des 3 ateliers, où le rapport durée de durcissement / durée de prise était trop élevé, a permis d'obtenir des effets bénéfiques sur la texture.

Bien qu'ils n'aient pas pu être testés en 2013, on sait par expérience que la taille du grain, la durée de brassage, la température de réchauffage sont autant de paramètres qui permettent également d'agir sur l'égouttage et donc sur la texture de pâte.

Reste l'ultime étape de fabrication, et non des moindres : l'affinage. Trop souvent négligé, il peut réduire à néant tous les efforts entrepris pour optimiser la texture des fromages. Les techniciens le constatent tous les jours et l'ont une nouvelle fois constaté en réalisant cette étude : les caves d'affinage des producteurs de la région PACA sont généralement trop sèches ! Or, il ne faut pas

oublier que le premier élément qui contribue à donner de la souplesse de pâte à un fromage, c'est l'eau. Il est donc impératif de maintenir une hygrométrie suffisante en cave pour limiter l'évaporation de l'eau contenue dans les fromages. L'objectif étant de se situer entre 95 à 98% d'humidité relative.

De nombreux leviers existent donc pour améliorer la texture des fromages à pâte pressée de chèvre, mais nous vous conseillons de ne pas vous lancer à l'aveugle dans des essais tous azimuts ! Dans un premier temps, il est indispensable de réaliser un diagnostic complet de la fabrication, depuis le lait cru jusqu'à la fin de l'affinage afin d'identifier les points critiques et les hiérarchiser, avant de mettre en place des mesures correctives adaptées. Un technicien fromager d'ACTALIA peut bien entendu vous accompagner dans cette démarche.

En 2014, la même étude est conduite sur la texture des fromages à pâte pressée non cuite au lait de brebis. Les résultats seront présentés dans un prochain numéro de Résonances.

Influence de la **BESNOITIOSE** sur la fertilité des Taureaux

Synthèse des résultats de l'expérimentation du GDS 04

© Photo C. Vilardell

Du 9 au 13 septembre 2013, à l'initiative du GDS 04 et en partenariat avec la Fédération Régionale des GDS PACA et l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, une expérimentation a été menée au centre de monte équin et mulassier de Seyne afin d'évaluer l'influence de la Besnoitiose sur la fertilité des taureaux

La Besnoitiose, une maladie encore mal connue

La Besnoitiose est endémique dans 3 pays du bassin méditerranéen : Portugal, France (en particulier le Sud)

et Espagne. La région PACA a diagnostiqué les premiers cas en 2004, aujourd'hui la maladie progresse vers le nord de la France. Dans les Alpes de Haute-Provence, depuis l'apparition de la maladie, la quasi-totalité des cheptels bovins ont été confrontés à des cas cliniques.

La maladie se transmet de bovin à bovin par le biais d'insectes piqueurs (*principalement les taons et les stomoxes*). La contamination n'implique pas forcément un développement clinique de la maladie, mais lorsque c'est le cas (10 à 15 %), elle se déroule en trois phases qui peuvent conduire à la mort de l'animal. L'animal passe d'abord par une phase fébrile (3 à 10 jours), puis d'œdèmes (1 à 2 semaines) et enfin au bout de plusieurs mois on voit apparaître de façon plus ou moins aiguë un épaissement et plissement de la peau, c'est la phase de sclérodermie.



Dans un cheptel infesté, on trouve 3 types d'animaux :

- **les indemnes** : séronégatif, aucun contact avec le parasite,
- **les porteurs sans symptômes** : séropositifs mais sans signe clinique,
- **les porteurs avec symptômes** : séropositifs avec signes cliniques.

La volonté du GDS

La Besnoitiose, maladie complexe, reste encore mal connue et fournir un conseil aux éleveurs est très délicat.

Le problème se pose pour la réforme des femelles mais également pour les taureaux, qui sont souvent des animaux à haute valeur génétique, achetés dans des zones indemnes de Besnoitiose et qui sont donc

totallement naïfs vis-à-vis de la maladie. Si le lien entre besnoitiose et fertilité des taureaux est souvent évoqué dans les publications relatives à cette maladie, il y a en revanche peu de travaux spécifiques à cette problématique, notamment en ce qui concerne la fertilité des mâles en phase asymptomatique.

L'Expérimentation

Une étude a donc été lancée à l'initiative du GDS 04, en partenariat avec l'ENVT de Toulouse et la FRGDS PACA, afin de mettre en évidence un éventuel lien chez les taureaux entre la qualité de la semence et leur statut Besnoitiose. 30 éleveurs des Alpes de Haute-Provence et 1 des Hautes-Alpes ont mené leurs taureaux jusqu'au centre de monte. 42 taureaux ont ainsi pu être prélevés. Les taureaux ont d'abord été soumis à un examen clinique (*note d'état corporel, circonférence scrotale*). Pour détecter la présence d'éventuelles lésions de l'appareil génital, les testicules, les épидидymes et les cordons spermatiques ont été palpés et échographiés.

© Photo C. Vilardell



Echographie des testicules

Enfin, la sclère oculaire a été inspectée avec attention, afin de détecter la présence éventuelle de kystes ou autres signes cliniques (épaississement de la peau, sclérodermie).

La semence des taureaux a ensuite été prélevée par électroéjaculation, puis examinée au microscope immédiatement après la collecte.

© Photo M. Marois

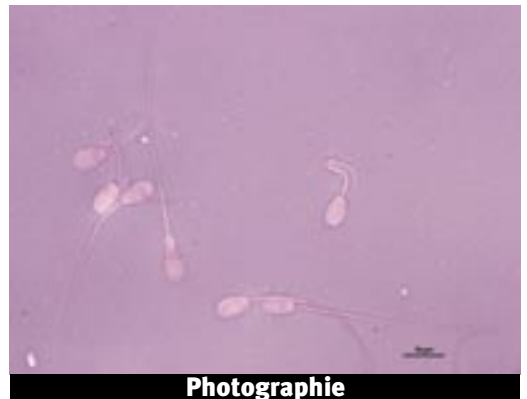


Observation des yeux (kystes)

© Photo C. Vilardell



Réalisation de la collecte



Photographie

Une analyse a également été réalisée afin de rechercher l'éventuelle présence du parasite dans la semence et estimer l'importance de cette voie de contamination.

Enfin, des prélèvements de sang et un prélèvement de peau ont été réalisés sur les taureaux.

Les Résultats

Pour chaque taureau, une note globale de qualité de la semence a été attribuée en fonction de la concentration en spermatozoïdes, du pourcentage de spermatozoïdes anormaux et de la motilité individuelle des spermatozoïdes. Ainsi, **25% des taureaux** avaient une qualité de semence « **mauvaise** » (selon les critères fixés), **44%** une semence « **moyenne** » et **31%** étaient considérés comme « **bon** ».

Puis les taureaux ont été répartis en 3 classes selon leur statut sérologique et la présence de signes cliniques (kystes et/ou peau épaissie). Ainsi, **29% des taureaux étaient séronégatifs** sans signes cliniques (sains), **46% étaient séropositifs sans signes cliniques (asymptomatiques)** et **25% étaient séropositifs avec signes cliniques**.

Les données ont ensuite été croisées afin de répondre à nos interrogations sur la fertilité des taureaux, mais aussi pour observer la validité des outils et des tests mis en œuvre et voir s'il était possible de faire progresser les connaissances dans ce domaine.

Le sperme peut-il être une voie de transmission de la besnoitiose ?

Lors de l'étude, **l'ADN du parasite n'a pas été retrouvé dans la semence** des taureaux prélevés, ce qui ne plaide pas en faveur d'une transmission de la maladie par la semence. Néanmoins, la transmission par plaies ou via les muqueuses en cas de rupture de kystes par contact lors de l'accouplement n'est pas à exclure, mais ce n'est sûrement pas une voie de contamination majeure. Le coût ne dure que quelques minutes, et le risque est certainement bien plus faible que la pression qui peut être exercée par les insectes piqueurs lorsque des animaux infestés sont présents.

Peut-on estimer le pouvoir infestant d'un animal ?

A partir du prélèvement de peau qui a été fait en zone péri-anale, nous avons recherché la présence de l'ADN du parasite. Si le parasite est présent dans la peau de l'animal, il est potentiellement contaminant.

Pour **60% des animaux séropositifs avec signes cliniques**, on a retrouvé le parasite dans la peau et pour **30% des animaux séropositifs sans signes cliniques** on a également retrouvé le parasite dans leur peau.

Finalement on observe que l'absence de signe clinique ne veut pas forcément dire que l'animal n'est pas contaminant, et qu'**un animal avec signes cliniques a plus de risque d'être contaminant**.

On observe tout de même l'absence de parasite dans la peau sur 40% des animaux avec pourtant la présence de signes cliniques. Ces résultats sont certainement faussés par la zone et la taille du prélèvement qui n'a pas permis de mettre en évidence la présence du parasite.

Peut-on établir un lien entre le résultat des sérologies (exprimés en %DO) et la quantité de parasites détectés sur l'animal (par la PCR) ?

Les résultats des sérologies sont rendus en pourcentage de Densité Optique (%DO), des pourcentages plus ou moins élevés selon les animaux.

La question souvent posée par les éleveurs est de savoir si un animal à %DO très élevé est plus contaminant qu'un animal à faible %DO, et donc si on peut se servir de cet indicateur pour une réforme sélective. **L'étude a montré qu'il n'y a aucun lien entre ce pourcentage et le pouvoir infestant de l'animal.**

La séropositivité et la présence de signes cliniques ont-ils un effet sur la qualité du sperme ?

Un effet significatif de la maladie de la besnoitiose a été mis en évidence sur deux paramètres de qualité de la semence : la motilité massale et la concentration du sperme en spermatozoïdes.

Un taureau séropositif avec des signes cliniques discrets n'est donc pas forcément inapte à la reproduction mais il est susceptible d'avoir une fertilité moindre.

Le principal facteur de diminution de la fertilité causé par la besnoitiose pourrait être lié à **l'épaississement de la peau du scrotum, qui altère la thermorégulation et donc la spermatogénèse**.

D'après les observations en élevage, la besnoitiose peut provoquer une infertilité passagère des mâles lors de la phase fébrile, infertilité qui se rétablit par la suite.

En revanche, les animaux ayant déclaré une phase clinique aigüe sont généralement subfertiles et leur état ne favorise pas leur libido.

LES PRECONISATIONS

Face à ce constat, les préconisations classiques s'appliquent, renforcées par une inspection régulière de l'état du scrotum pour détecter d'éventuelles lésions et/ou épaissement de la peau, surtout à l'achat !

Les animaux ayant développé des signes cliniques aigus de la maladie (sclérodémie) sont à réformer en priorité, et dans la mesure du possible, les porteurs de kystes et/ou les animaux qui ont déjà eu une des phases de la maladie (fièvre, œdèmes).



Épaississement de la peau du Scrotum

Si l'on est dans une stratégie d'assainissement du cheptel, une réforme des animaux séropositifs asymptomatiques peut être envisagée, mais dans ce cas, il faudra veiller à surveiller également les introductions, gérer le voisinage et les mouvements de transhumance.

Pour des conseils ciblés, contacter votre GDS.

REMERCIEMENTS

Le GDS tient à remercier ses partenaires financiers : le Conseil Général et le Conseil Régional et techniques : la mairie de Seyne pour la mise à disposition du centre de monte et tous les éleveurs bovins qui se sont mobilisés pour prêter du matériel, aider pour l'organisation et voyager avec leur taureau jusqu'à Seyne.

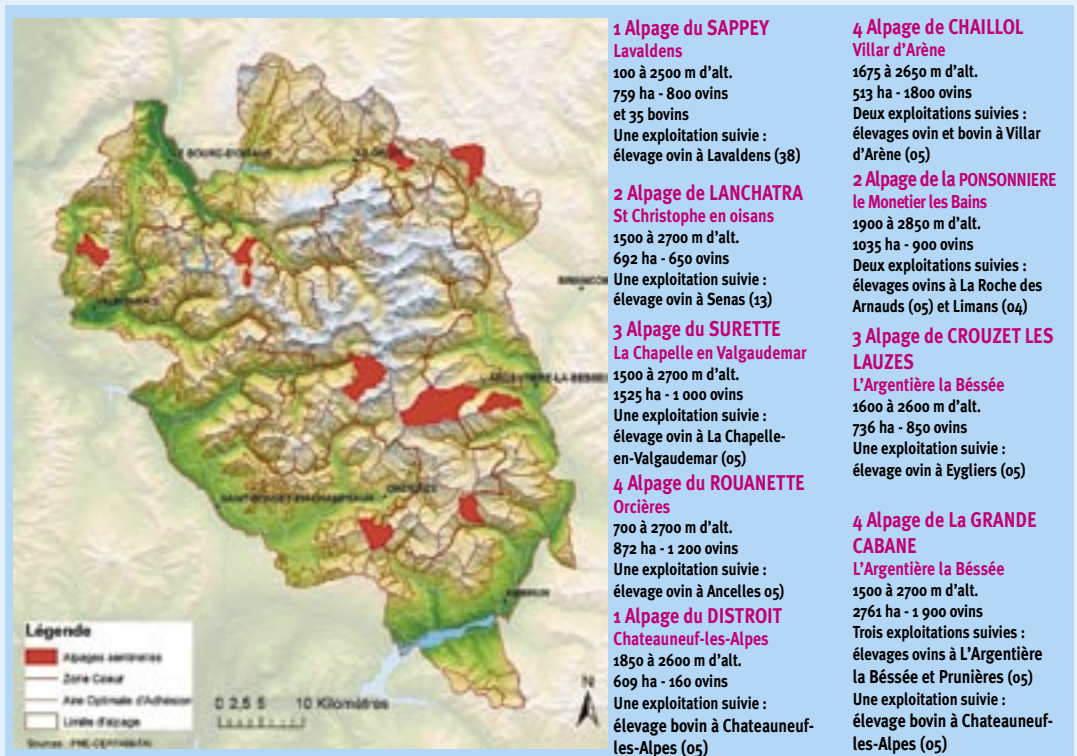


Photos : testicules besnoitiose.C. Vilardell

Maxime MAROIS – GDS 04
 Marceline PEGLION – FRGDS PACA
 Carine VILARDELL – GDS 04

Les alpages sentinelles, un projet au service du pastoralisme

Pour anticiper l'impact des aléas climatiques et permettre les changements de pratiques pastorales tout en gérant durablement les milieux, un réseau Alpages Sentinelles (réseau réunissant le Parc national des Écrins, l'IRSTEA, les Chambres d'Agriculture 05 et 38, le LECA, le CERPAM, et la FAJ38) a été mis en place. Le dispositif associe éleveurs et bergers, techniciens agricoles et pastoralistes, chercheurs et gestionnaires d'espaces protégés.



Le réseau Alpages sentinelles a vu le jour après que des années de sécheresse successives aient affecté les Alpes du sud et conduit à des changements de pratiques pastorales pouvant mettre en cause les végétations. Devant ce constat, fin 2005, la commission Agriculture du Parc national des Écrins a reconnu l'alpage comme un espace de coresponsabilité entre les éleveurs et les gestionnaires du parc. Une posture qui a conduit à l'élaboration de ce programme dont le

maître-mot est partager.

Partager, car le dispositif associe éleveurs et bergers, techniciens agricoles et pastoralistes, chercheurs (écologues, agronomes, climatologues...) et gestionnaires d'espaces protégés.

Partager, car le programme vise la production et l'acquisition de connaissances et références techniques sur les dynamiques et les processus qui se nouent entre climat, milieux, pratiques pastorales et systèmes

54 d'élevage. Mais il convient également de veiller ; d'être «sentinelle». Les acteurs du réseau veulent être capables de percevoir les signaux d'alerte sur des évolutions et des changements affectant les alpages et les exploitations qui les utilisent



Un réseau d'actions, pas un observatoire passif

Pour comprendre et agir à bon escient, des analyses croisées sont entreprises. Elles reposent sur le fait que l'alpage constitue un élément déterminant de l'organisation et de l'économie des exploitations. L'alpage est considéré comme un prolongement de l'exploitation et non comme une entité isolée.

Pour cela des protocoles de mesures qui associent les outils les plus modernes et les pratiques rustiques de terrain sont utilisés : les satellites pour l'étude de l'enneigement (*vitesse de déneigement des alpages*) et de l'activité végétative (*mesure de la photosynthèse*), les sondes d'enregistrement automatique de la température et de l'humidité du sol, aux côtés des pluviomètres manuels relevés en alpage par les bergers, des observations directes de la hauteur de la végétation pour estimer les variations de la ressource fourragère. Des entretiens avec les éleveurs sont également réalisés, pour apprécier les principaux choix de fonctionnement et comprendre les stratégies d'évolution de leurs exploitations.

L'ensemble des indicateurs techniques est confronté de manière répétée aux perceptions et aux savoirs des éleveurs et des bergers. Notamment par l'organisation de rencontres annuelles visant à mettre en débat les résultats et les hypothèses. Dans ce sens, le réseau Alpes sentinelles n'est pas un observatoire (au sens classique du terme) car il évolue, s'adapte et

corrige si nécessaire. Il est en effet possible d'intervenir si un dysfonctionnement pouvant compromettre une gestion durable des milieux pastoraux est détecté.

Mesure d'importance quand on sait que ces milieux sont la clé de voûte de très nombreux systèmes d'élevage des Alpes et de Provence : environ le quart du cheptel bovin et les trois quarts des ovins de ces régions montent en alpage.

Des résultats pour mieux s'adapter : l'exemple d'une année 2013

tardive et fraîche

Les données de la campagne 2013, assemblées et analysées ont ainsi été présentées, comparées à celles des années antérieures, et soumises à l'appréciation collective lors d'une journée de restitution regroupant une quarantaine de personnes (*techniciens, éleveurs, bergers, chercheurs, etc*) au mois d'avril à Chateauroux les Alpes.

Une attention particulière était portée à l'alpage sentinelle présent sur la commune Châteauroux-les-Alpes et à son troupeau bovin de 150 têtes : l'alpage du Distroit, qu'utilise un Groupement pastoral d'éleveurs locaux dont sont issues deux des exploitations de référence du réseau.

Encart présentation alpage du Distroit



L'alpage est géré par le groupement pastoral du Distroit depuis 1985.

Il regroupe 4 exploitations de Châteauroux-les-Alpes

1 MAEt en cours (signée en 2011)

Caractéristiques de l'alpage

- Surface pastorale : 356 ha
 - Effectif en 2013 : 157 bovins au maximum (3 au 31 juillet)
 - Altitude : 1850 m à 2600 m (dénivelé 750 m)
 - Pente variable, faible à moyenne sur une grande partie de l'alpage
 - Exposition dominante : Sud, et Est
- Accès long et difficile
Manque d'eau sur l'Est du quartier d'août en année sèche
- 2 cabanes

Pour 2013, deux faits climatiques marquants ont été observés : un enneigement à la persistance exceptionnelle, un printemps particulièrement froid, pluvieux et tardif.

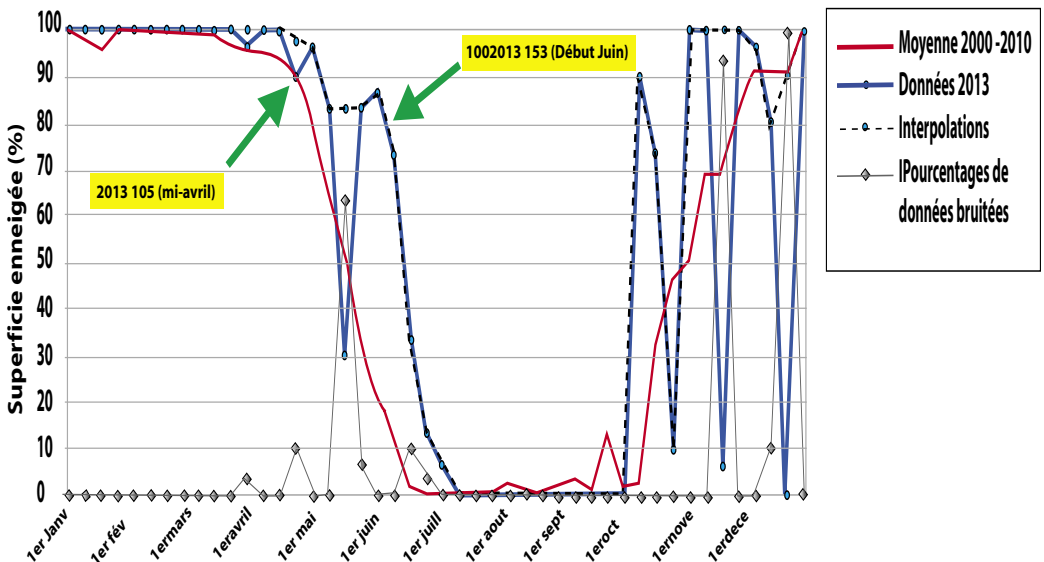
Exemple de résultat : mesure de la vitesse de déneigement comparé à la moyenne des 10 dernières années.

En conséquence, un retard général de végétation d'au moins une à deux semaines, que n'ont pu rattraper les bonnes conditions estivales. Pour les éleveurs et les bergers, même si l'année est jugée globalement très satisfaisante, il a fallu s'adapter : pour certains un retard dans la date de montée en alpage, pour d'autres, une modification dans l'organisation du pâturage.

Le projet Alpage Sentinelles s'intéresse donc sur les possibilités d'affronter et de tamponner les aléas de ce type, selon les flexibilités relatives offertes par les alpages comme en fonction des capacités d'ajustement inhérentes aux exploitations.

Le travail est intense et passionnant mais la tâche est encore lourde pour comprendre l'extraordinaire complexité du pastoralisme dans les Alpes. L'enjeu est pourtant de taille pour nos exploitations lorsqu'on mesure le défi que représente pour elles le changement climatique. Le projet Alpages Sentinelles ne répondra pas à toutes les questions mais son objectif est de contribuer à anticiper et comprendre. Une des clés viendra peut-être de la comparaison avec les autres raisons d'Alpages Sentinelles qui sont en train de voir le jour dans la Vanoise ou en Vercors...

Evolution de l'enneigement sur l'alpage du Distroit en 2013



La sélection génétique : facteur améliorateur des performances du troupeau

Dans le cadre du mémoire de fin d'étude intitulé « Les schémas de sélection et la diffusion génétique des races ovines du Sud-Est : Etats des lieux et perspectives », accompli en partenariat avec l'OS ROSE (Organisme de Sélection des Races Ovines du Sud-Est) et le centre d'élevage de Carmejane, un état des lieux des performances techniques en lien avec les critères de sélection a été réalisé.

Cette étude est en quelque sorte un argument technique autour du travail génétique réalisé par les éleveurs sélectionneurs inscrits dans le schéma de sélection. Différentes bases de données ont été utilisées afin d'observer les effets du travail de sélection sur les performances des animaux proposés pour la diffusion aux éleveurs des races Mérinos d'Arles et Préalpes du Sud. Deux sources de données ont été mobilisées : la première concerne la base de données issue du logiciel OVALL pour les races Mérinos d'Arles et Préalpes du Sud et la deuxième a été conçue grâce aux données enregistrées au sein de la ferme expérimentale de Carmejane pour la race Préalpes du Sud.

L'étude technique réalisée sur les performances des produits de la sélection prend en compte différents critères comme : le PAT 30 (Poids Age Type 30 jours), le poids au sevrage, le couple poids/âge à l'abattage, ou encore la productivité pondérale. Pour chacun d'eux, on considère le mode d'élevage de l'agneau ainsi que l'âge et la qualification de la brebis. On distingue ainsi les mères à béliers et mères à agnelles qui sont les meilleures femelles du schéma que l'on compare aux femelles non qualifiées que l'on peut assimiler à des brebis « classiques » ou hors schéma.

Le PAT 30 : reflet des performances de la brebis

- Une amélioration visible du PAT 30 de l'agneau issu de brebis qualifiée ...

Le PAT 30 correspond au poids de l'agneau à 30 jours. Pour l'agneau de race Mérinos, le PAT 30 augmente de 10 à 18 % pour une brebis qualifiée par rapport à une brebis non qualifiée ou brebis « classique » (entre 11,2 et 12,0 kg contre 10,2 kg). Pour les agneaux Préalpes, on observe la même tendance avec une amélioration du PAT 30 de 8 à 24 % avec une mère qualifiée (entre 11,9 et 12,4 kg contre 10,6 kg). Pour les meilleures brebis, ces écarts peuvent atteindre 10,5 kg ce qui

représente un PAT 30 de 20,9 et 21,3 kg respectivement en Mérinos d'Arles et en Préalpes du Sud (voir tableau n°1).

Ainsi, au regard de ces résultats, on observe une amélioration de la croissance des agneaux sur les 30 premiers jours, que l'on peut directement relier aux performances de la mère. En effet, durant cette période la croissance de l'agneau étant strictement liée à la valeur laitière de sa mère, la sélection des brebis sur ce critère est donc bien un moyen d'améliorer de façon indirecte les performances des agneaux.



Race	Données	NQ	MA	MB
Mérinos d'Arles	PAT 30 moyen (hg)	102	112	120
Préalpes du Sud	PAT 30 moyen (hg)	106	119	124

Tableau n°1 : Evolution du PAT 30 selon la qualification de la brebis
(Source : Base de données OVALL, 2014)

Légende : NQ= Non Qualifiée, MA= Mère à Agnelles, MB= Mère à Bélier.

- ... qui se vérifie aussi sur les agneaux élevés doubles

Le mode d'élevage influence également le PAT 30 dans la mesure où l'agneau né simple bénéficie de la totalité de la capacité laitière de sa mère contrairement à un agneau né

double. Cependant, on observe une meilleure croissance à 30 jours pour les agneaux nés doubles issus de la sélection (11,0 kg contre 9,0 kg en moyenne). En Mérinos d'Arles, leur PAT 30 est de 3 à 9% plus élevé que celui des agneaux issus de brebis non qualifiées, entre 0,4 à 0,9 kg de gain de poids, soit près d'un dixième de leur poids à 30 jours. Pour les meilleures brebis en sélection ce gain de poids peut atteindre 7 kg pour un PAT 30 de 16 kg. En Préalpes du Sud, le gain de poids est encore meilleur, de 9 à 17%, soit 0,8 à 1,6 kg, et jusqu'à 9,1 kg pour les meilleures brebis, ce qui représente un PAT 30 de 18,5 kg (voir tableau n°2).

Le gain de poids est donc non négligeable pour des agneaux issus de la sélection, qu'ils soient nés simples ou doubles, d'autant qu'il est uniquement dû aux performances intrinsèques de la mère et que cela n'entraîne pas de coût supplémentaire en terme d'alimentation notamment.

Race	Données pour agneaux doubles	NQ	MA	MB
Mérinos d'Arles	PAT 30 moyen (hg)	90	94	99
Préalpes du Sud	PAT 30 moyen (hg)	94	102	110

Tableau n°2 : Evolution du PAT 30 selon le mode d'élevage de l'agneau et la qualification de la brebis (Source : Base de données OVAL, 2014)

Légende : NQ= Non Qualifiée, MA= Mère à Agnelles, MB= Mère à Bélier

Une croissance des agneaux améliorée jusqu'à l'abattage

Toutes les données exposées ci-dessous proviennent des suivis réalisés à la Ferme Expérimentale de Carmejane sur les brebis Préalpes du Sud

- Le poids au sevrage, et le couple poids/âge abattage

L'agneau issu de la sélection a un poids au sevrage supérieur



de 1,4 kg aux agneaux « classiques » issus de brebis non qualifiées, ce qui représente un gain de 6% (25,5 kg contre 24,1 kg). Ce gain de poids au sevrage peut atteindre 3 kg pour les meilleures brebis, pour un poids de sevrage de près de 27 kg. Par conséquent ces agneaux sont plus lourds arrivés au sevrage



Concernant le poids à l'abattage, (voir tableau n°3), on observe également un effet lié à la génétique du troupeau. Le poids est augmenté de 4% par rapport à des agneaux issus de mères non qualifiées (37,2 kg contre 35,7 kg), soit un gain de 1,5 kg. Les agneaux partent donc à l'abattoir plus lourds et l'étude a montré que l'âge d'abattage a été diminué de huit jours, passant ainsi de 125 à 117 jours en moyenne pour des agneaux issus de mères qualifiées. Par conséquent, l'agneau issu de la sélection démontre une meilleure croissance avec un poids plus élevé au sevrage comme à l'abattage.

Préalpes du Sud	Données	NQ	MA	MB
Poids sevrage	Poids sevrage moyen (hg)	241	247	255
Poids abattage	Poids abattage moyen (hg)	357	360	372
Age abattage	Age abattage moyen (j)	125	117	121

Tableau n°3 : Récapitulatif des poids de sevrage et d'abattage, ainsi que l'âge à l'abattage selon la qualification de la brebis (Source : Base de données Carmejane, 2014)

Légende : NQ= Non Qualifiée, MA= Mère à Agnelles, MB= Mère à Bélier

- Productivité pondérale

La productivité pondérale exprimée en kg de carcasse d'agneaux/brebis, est le caractère productif d'un troupeau dans son ensemble, au cours d'une période donnée. Pour les brebis Mères à agnelles et Mères à Bélier, elle est plus élevée de 18 à 38%, c'est-à-dire entre 25,3 et 29,7 kg d'agneaux/brebis contre 21,4 kg pour les brebis non qualifiées. De plus, la productivité numérique augmente avec la qualification de la brebis, respectivement 184% et 189 % pour les mères à agnelles et mères à béliers contre 160% pour une brebis non qualifiée. Par conséquent les brebis issues de la sélection pro-

agnelles et mères à béliers contre 160% pour une brebis non qualifiée. Par conséquent les brebis issues de la sélection produisent plus d'agneaux, que ce soit en terme de productivité numérique ou pondérale ce qui représente une fois de plus un intérêt économique pour l'éleveur.

qui engendrent des agneaux aux performances plus élevées (voir graphique 1). C'est donc à l'âge adulte que les brebis expriment la totalité de leur potentiel génétique.



Pour conclure sur la génétique....

La sélection permet d'augmenter les performances de la brebis et à terme du troupeau, notamment concernant la croissance des agneaux. Ainsi, par leurs orientations, les schémas de sélection permettent d'augmenter la valeur laitière des brebis, ce qui a pour effet d'augmenter la vitesse de croissance des agneaux. Les agneaux sont plus lourds et le temps d'engraissement est réduit, ce qui représente un

• Age de la brebis

Comme nous l'avons vu avant, le niveau génétique de la brebis influence la croissance de l'agneau, quelque soit le stade (PAT 30, poids au sevrage et à l'abattage). D'après les résultats, il ressort que ce sont les brebis âgées de 4 à 6 ans

intérêt économique non négligeable pour l'éleveur. Cette étude montre bien l'efficacité des schémas de sélection et du travail des éleveurs sélectionneurs qui permettent d'améliorer les performances des animaux ensuite diffusés dans les élevages.

Evolution du PAT 30 selon l'âge de la brebis



*Graphique n°1 : Evolution du PAT 30 selon l'âge de la brebis pour la race Préalpes du Sud, (Source : base de données Carmejane, 2014)
Légende : NQ= Non Qualifiée,
MA= Mère à Agnelles,
MB= Mère à Bélier*

Bien trier ses agneaux

Lorsqu'on travaille en agneau de boucherie, en encore plus en signe de qualité, il est primordial de pouvoir trier ses agneaux de manière optimum : Trouver le bon compromis entre alourdir ses carcasses sans faire trop de gras !

I. Bilan de l'étude réalisée sur la ferme expérimentale de Carmejane en vue d'augmenter le poids carcasse des agneaux :

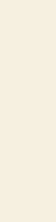
1 lot témoin et 1 lot alourdi (céréales + complément azoté ou pois) Objectif = + 1,2 kg de carcasse en plus

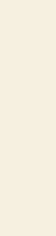
	Lot Témoin	Lot Alourdi
Consommations moyennes en fourrages / agneau	15.3 kg	20.3 kg
Consommations moyennes en concentrés / agneau	49.9 kg	54.8 kg
Coût alimentaire* / agneau en finition	13.2 €	15.1 €
Coût alimentaire* / kg de gain de poids vif	1.4 €/kg de gain	1.3 €/kg de gain
SCA** en finition / agneau	70.1 €	74.9 €
Poids vif abattage	35.4 kg	37.7 kg
Poids de carcasse	16.1 kg	17.4 kg
Age à la vente	128 j	143 j

	Lot Témoin	Lot Alourdi
Solde sur Coût Alimentaire en finition / agneau Avec plus-values LABEL (2010)	73.9 €	77.9 €

- Pour augmenter le poids de carcasse il faut :
 - mesurer les risques (niveau des plus-values label)
 - adapter l'objectif
 - tous les agneaux n'ont peut-être pas intérêt à être alourdis ?

- une lettre ⇒ CONFORMATION ⇒ E,U,R,O,P
- un chiffre ⇒ ETAT D'ENGRAISSEMENT ⇒ 1,2,3,4,5

	E	U	R	O	P
Classe de conformation	EXCELLENTE (Développement musculaire exceptionnel)	TRES BONNE (Fort développement musculaire)	BONNE (Bon développement musculaire)	ASSEZ BONNE (Développement musculaire moyen)	MEDIOCRE (Développement musculaire réduit)
					

	1	2	3	4	5
Etat d'engraissement	TRES FAIBLE (Couverture de graisse inexistante)	FAIBLE (Légère couverture de graisse, les muscles sont presque partout apparents)	MOYEN (Muscles, à l'exception de l'arrière et de l'épaule, presque partout couverts de graisse : faibles dépôts à l'intérieur de la cage thoracique)	FORT (Muscles couverts de graisse, mais encore partiellement visibles au gigot et à l'épaule : rognons enveloppés de graisse)	TRES FORT (Toute la carcasse est recouverte d'une graisse épaisse)
					

II. Rappel sur la CLASSIFICATION DES CARCASSES

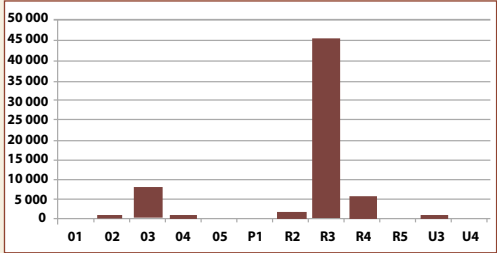
La classification des carcasses s'effectue en fin de chaîne par un salarié agréé de l'abattoir, juste avant le passage en frigo de ressuyage.

Le classificateur utilise les critères de la grille EUROP. Elle se décompose en 2 parties :

III. Rappel critères IGP
Label Rouge Agneau de Sisteron :

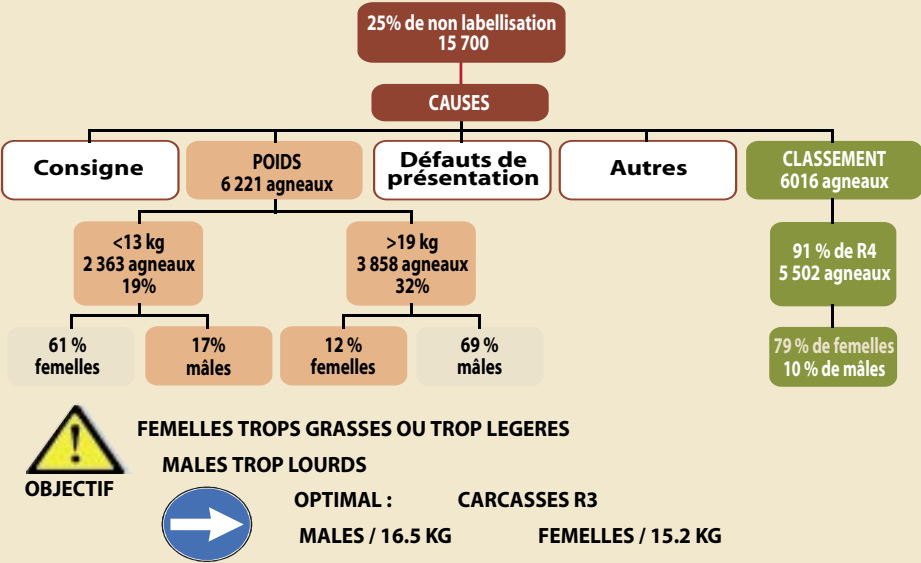
Critères des cahiers des charges	Valeurs cibles
Âges des Agneaux	70 – 150 jours
Poids des Agneaux	13-19 kg
Classification des carcasses	URO 2-3

Répartition de la classification des agneaux présentés à la labellisation en 2013



IV. LES PRINCIPALES CAUSES DE NON-LABELLISATION :
POIDS CLASSEMENT

Causes de non-labellisation 2013 : 62 000 agneaux présentés au Label



V. MIEUX TRIER SES AGNEAUX
EN FINITION AVANT DEPART ABATTOIR

3 gestes techniques

- Vérifier le sexe
- Palpation au niveau des lombaires ⇒ Pour apprécier la présence de muscle et la couverture de gras
- Palpation au niveau du dessus des côtes ⇒ Pour apprécier le gras de couverture.

Organisation du chantier

- Un couloir de 35 cm de large
- Bascule de pesée avec terminal de pesée électronique
- Lecteur de boucle électronique et crayon de marquage pour identifier physiquement les animaux
- Système de tri à 2 ou 3 voies

Vérifier la qualité de son tri

- Aller voir ses carcasses à l'abattoir (surtout en début de lot pour se refaire la main)
- Analyser les informations « retour info abattoir »



VI. BIEN PREPARER L'EMBARQUEMENT DE SES ANIMAUX

Une fois le tri de ses agneaux effectué correctement il est primordial de bien organiser le chantier d'embarquement des animaux. Celui-ci doit s'effectuer dans le calme, sans brusquerie, sans stress.

Les agneaux prêts à partir doivent être séparés des autres dans un parc d'attente. Ils doivent être de préférence à jeun. Une marque spécifique au crayon leur est apposée. Le cas échéant, s'il doit y avoir 2 lots différents (par exemple un lot en standard et un lot en Label) il est primordial de bien faire 2 marques différentes afin qu'il n'y ait pas de confusion lors de l'enregistrement à l'abattoir.

- Le parc d'attente doit être constitué avec des claies aveugles. Il devra être organisé en forme d'entonnoir.
- Les accès doivent être adaptés à la circulation des véhicules de collecte.

Des animaux qui ont eu l'habitude de passer au couloir de tri pour être pesés ne poseront aucun problème pour embarquer ! Un bon chargement évite le stress qui peut engendrer des problèmes de caillage et les bousculades qui peuvent provoquer des hématomes, source de déqualification des carcasses. Attention, ne JAMAIS attraper les animaux par la laine pour les pousser, tirer etc.... Cela engendre des hématomes.

Un bon tri, un bon embarquement, pour la garantie d'un agneau de qualité, succulent, qui fera le bonheur des papilles de toutes les tables !



Carcasse mal caillée



Carcasse présentant des hématomes



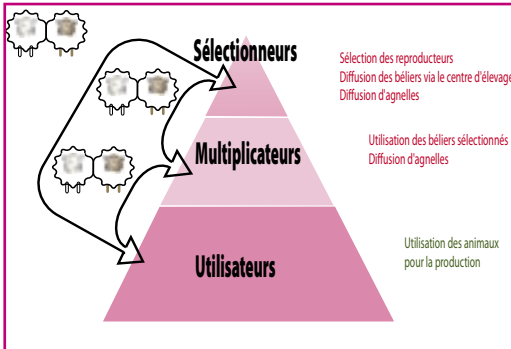
© photo Boris Dastias-Mündler

Lucie SICILIANO / Association Cesar
Elodie PIERRE / Chambre d'Agriculture 84
Mélanie FACHE et Sylvain BEHET / Coopérative Les Bergers du Soleil

Un point d'actualité sur nos schémas de sélection en PACA

- Le schéma de sélection : une organisation collective au service de la race

En 2014, la base de sélection de l'OS ROSE* compte 52 éleveurs sélectionneurs et multiplicateurs répartis sur 3 régions et 10 départements (voir tableau 1). Les sélectionneurs sont les créateurs du progrès génétique grâce à la sélection et à l'accouplement au sein de leur élevage des meilleurs reproducteurs. Le progrès génétique est ensuite diffusé aux autres élevages au travers de la vente de ces reproducteurs mâles et femelles. Les femelles sont vendues pour le renouvellement. Les mâles sont eux élevés durant quelques mois au centre d'élevage où ils sont pesés régulièrement. Toutes les données recueillies au centre d'élevage servent à l'évaluation des performances des béliers. Ainsi, le travail réalisé par les éleveurs sélectionneurs et l'organisation collective de la filière sont un gage de qualité et de performances pour l'ensemble des élevages de la race.



Les avis des créateurs du progrès génétique sur leur schéma

Dans une perspective d'amélioration continue des schémas de sélection, une étude a été menée ce printemps et a eu pour but de recueillir le sentiment des sélectionneurs en Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous. Cette étude portait sur trois grands thèmes : le schéma de sélection actuel et son avenir, le fonctionnement de la sélection et la diffusion génétique. Les propos ont été recueillis lors de rencontres avec les éleveurs de l'OS ROSE.

• « Participer à une action collective, afin de progresser et d'améliorer la race ensemble »

Etre en sélection c'est avant tout adhérer à un collectif. Tout au long de l'année les éleveurs se retrouvent lors des rentrées et des ventes de béliers au centre d'élevage, mais aussi à l'occasion de réunions où ils décident ensemble des orientations à donner au schéma de sélection de la race. Ces rencontres sont également des moments privilégiés pour échanger entre éleveurs et permettre à chacun de progresser.

• « La génétique permet de voir évoluer son troupeau »

En adhérent à l'OS ROSE, les éleveurs cherchent à améliorer les qualités de leur troupeau, tant au niveau du standard de la race qu'au niveau des performances. « L'amélioration génétique fait évoluer les performances du troupeau, grâce à la sélection des femelles sur la valeur laitière ». En effet, les plus recherchées par les éleveurs sont la valeur laitière et la prolificité, critères déterminants pour la production d'agneaux. De plus, la rusticité est un des points forts des

Race	Mérinos d'Arles	Mourérous	Préalpes du Sud
Nb de sélectionneurs	13	18	9
Nb de multiplicateurs	5	2	5
Nb de brebis	11279	5517	7390
Taille moyenne du troupeau (en brebis)	719	281	323

Tableau n°1 : Bilan chiffré de 2014 concernant les schémas de sélection, (Source : OS ROSE, 2014)

trois races. Au vue de leurs systèmes d'élevage, extensifs et pastoraux, c'est un critère recherché et entretenu par les sélectionneurs. « La rusticité n'est pas un critère qui est travaillé, mais qui est entretenu ».

• « Renforcer la base de sélection »

Les éleveurs des trois races souhaitent travailler au renouvellement des béliers d'élevage. En effet, chez beaucoup d'entre eux sont encore présents de vieux béliers qui devront progressivement être remplacés par de jeunes béliers améliorateurs. Leur introduction dans le troupeau favorisera ainsi l'amélioration des performances ainsi que la diversification des origines. « Le renouvellement des béliers d'élevage est un bon moyen de renforcer le schéma de sélection actuel ».

L'augmentation du nombre de sélectionneurs est également un moyen d'élargir et de renforcer la base de sélection afin de garantir un apport de béliers au centre d'élevage suffisamment important. Les éleveurs pourront ainsi répondre à un plus grand nombre de critères tels que la valeur laitière, la conformation, la couverture de laine ou encore le standard de la race.

• « Il faut communiquer et inciter les éleveurs à travailler avec la sélection »

Les agnelles issues de la sélection sont vendues pour le renouvellement, essentiellement pour les éleveurs qui font du croisement viande. Elles apportent un intérêt technique au troupeau grâce à leurs performances. Les utilisateurs mettent en avant les qualités laitières et maternelles des jeunes femelles qui améliorent la conformation et les résultats sur la croissance des agneaux. Par ailleurs, les éleveurs utilisateurs de la sélection sont dans une recherche de « fidélisation » avec les élevages issus de la sélection et font quelques fois face à un manque d'approvisionnement. La communication auprès des éleveurs qui ne travaillent pas avec les sélectionneurs permet de mettre l'accent sur le gain de performances et d'augmenter la diffusion génétique.

L'actualité chez les

• Mourérous

Les éleveurs de brebis Mourérous plébiscitent ses qualités



maternelles, sa rusticité et son esthétique. Actuellement, les sélectionneurs sont dans une optique de conservation de la race. Ils recherchent l'amélioration de la couleur dégradée il y a quelques années par la conservation des béliers double ARR et souhaitent fixer les caractères phénotypiques de la race. Par la suite, le travail sur la conformation des jeunes béliers reprendra et la pression de sélection sera plus forte, ce qui devrait accentuer le progrès génétique au sein de la race.

• Préalpes du Sud

Les sélectionneurs de Préalpes mettent en avant la mixité de la race via ses qualités bouchères et laitières. L'avantage est pour eux d'avoir une brebis qui « permet le travail en race pure pour les agneaux de boucherie ». Afin de diversifier les origines des béliers et d'améliorer la fiabilité de leurs index, les éleveurs travaillent actuellement sur la connaissance des paternités. A terme tous les béliers présents au centre d'élevage auront une généalogie connue.



La couverture de laine est un critère à améliorer pour certains éleveurs. C'est pourquoi une étude va être lancée avec une campagne de notation de laine dans les élevages en sélection.

• Mérinos d'Arles

Les éleveurs mettent en avant les qualités maternelles des brebis Mérinos ainsi que leur facilité de désaisonnement. De plus, c'est une race qui peut être menée en grand nombre grâce à son instinct grégaire. Les sélectionneurs travaillent également sur la connaissance des paternités des béliers du centre d'élevage dans l'objectif de connaître la totalité des généalogies des béliers proposés en sélection. La pression de sélection devrait donc là aussi augmenter, tout comme le progrès génétique.

* OS ROSE : Organisme de Sélection des Races Ovines du Sud-Est

Marianne GACON / stagiaire en fin d'étude à Carmejane
Amandine FOUNAU / OS ROSE

La consommation d'eau en élevage de porcs

Des leviers pour réduire la consommation d'eau

L'abreuvement représente 93,6 % de la consommation d'eau d'un élevage de porc naisseur-engraisseur, soit 14,5 l/kilo de carcasse auxquels il faut ajouter 1 l pour les nettoyages (2 300 l/truie présente/an).

Références de consommation par stade physiologique

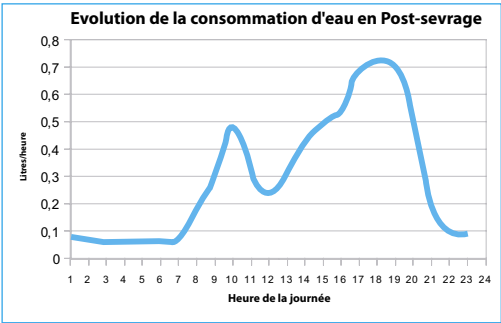
Les besoins en eau de boisson se situent approximativement à 10 % du poids vif de l'animal soit :

Les besoins en eau en litres/jours/porcs :			
Les Truies		Porcelet sous la mère	0,2 à 0,4 l
Truie en attente -saillie	12 à 17 l	Porcelet post-sevrage	2 à 4 l
Truie gestante	10 à 15 l	Porc à l'engraissement	4 à 12 l
Truie allaitante	20 à 35 l	Verrat	8 à 12 l

- En maternité la consommation d'eau augmente tout au long de la lactation pour la truie comme pour les porcelets.
- En post-sevrage, la consommation augmente tout au long de la période, avec le poids des animaux.
- En engraissement la consommation est très liée à la saison. Elle s'accroît avec la consommation d'aliment. Elle tend à se stabiliser du fait du ralentissement, voire du plafonnement du niveau d'alimentation en fin d'engraissement. Pour un gain de croît de 1 kilo de poids vif, la consommation moyenne d'eau est de 8,4 litres mais peut varier de 6 à 11,9 litres suivant la saison, en liaison avec le besoin de régulation de la température interne du porc.

Quel que soit le stade physiologique (maternité, post-sevrage ou engraissement), la consommation dans la journée se fait essentiellement suivant deux pics, situés globalement entre 8 h et 11 h le matin et entre 16 h et 18h l'après-midi. La hausse de consommation le matin coïncide avec le lever du jour, la baisse du soir avec l'apparition de l'obscurité. Ce rythme de consommation ne correspond pas aux horaires des interventions routinières des éleveurs, il est avant tout lié à l'éclairement et à l'animal lui-même. En gestation, la consommation d'eau débute comme pour

les autres stades en début de matinée pour décroître tout au long de la journée jusque vers 18/21 heures, avec un léger pic vers 16 h.



Les autres postes de l'élevage consommateurs d'eau

- Les eaux de lavage**
Trois facteurs influencent fortement la consommation d'eau lors des lavages :
- le protocole appliqué (l'automatisation ou non du trempage avec des rampes)

- les équipements intérieurs (*caillebotis plastique ou béton, cloisons pleines ou barreaudage*) récents, ils sont plus faciles à nettoyer, de même que certains matériaux (*le béton demande plus d'eau*)
- l'opérateur : dans le même élevage, pour la même salle, le nettoyage réalisé par deux personnes différentes ne nécessite pas la même quantité d'eau.

L'eau de refroidissement de l'air ambiant

Que ce soit par cooling ou brumisation, la consommation d'eau est influencée par la conception du bâtiment (*isolation, exposition, volume d'air*), la région et les conditions climatiques. Le fonctionnement d'un système de refroidissement ne dure que 2 à 3 mois par an.

La consommation de ces systèmes de refroidissement est de l'ordre de 1,1 à 2 l/tête (*truie ou porc à l'engraissement*)/jour, en partie compensée par une moindre consommation d'eau par les animaux. De plus, l'équipement de refroidissement sur la période de mise à la reproduction des truies permet de limiter les effets des coups de chaleur (*baisse de la fertilité*).

L'eau du lavage d'air

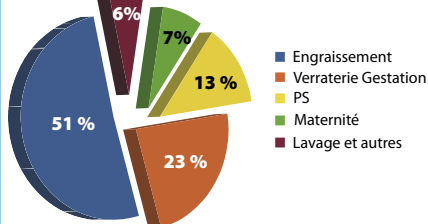
Très peu d'éleveurs ont mis en place le lavage d'air mais la quantité d'eau évaporée par ce système dépend de la température et de l'humidité de l'air extrait du bâtiment avant le lavage. Plus l'air sortant est chaud et sec, plus la consommation d'eau est importante, il faut compter en moyenne (2 l/porc/jour).

Quels leviers d'actions ?

L'éleveur doit trouver le meilleur compromis entre la réglementation environnementale qui incite à la réduction des consommations d'eau et la législation « bien-être » qui nécessite que les animaux aient de l'eau disponible à volonté.

L'abreuvement représente 93,6 % de la consommation d'eau d'un élevage, dont 55,4 % par les porcs charcutiers et 23,8 % par les truies gestantes. Ces deux stades bénéficient majoritairement d'eau à distribution programmée. Vient ensuite, le post-sevrage avec 13,5 % de l'eau d'abreuvement, eau très majoritairement distribuée à volonté à ce stade.

Répartition de la consommation d'eau d'abreuvement pour un élevage naisseur engraisseur



Pour les porcs à l'engraissement, la présentation sèche ou humide de l'aliment a peu d'impact sur la consommation d'eau journalière par animal.

Pour le poste lavage, même si un effet opérateur existe avec des consommations d'eau très variables pour une même place, compte tenu de la faible utilisation d'eau que nécessite ce poste, les économies potentielles ne peuvent être que minimes.

Des équipements intérieurs récents en maternité, donc un effet matériau et/ou usure des matériaux, permettent de penser qu'il est possible de diminuer la quantité d'eau nécessaire au lavage. Le gain annuel serait de 500 litres par place soit 130 litres par truie présente sur l'exploitation.

La mise en place d'un cooling ou d'une brumisation n'augmente pas ou très peu la quantité totale d'eau utilisée en élevage de porcs, le volume d'eau utilisé à cet effet étant sensiblement le même que celui économisé sur l'abreuvement des porcs.

Régler le débit des abreuvoirs

Les axes essentiels de réduction de la consommation d'eau d'abreuvement sont :

- le type d'abreuvoir : les sucettes génèrent un gaspillage plus important que les bols.
- la forme de l'abreuvoir : les équipementiers proposent aujourd'hui des abreuvoirs dont la forme du bol limite le gaspillage.
- le débit des abreuvoirs : en post-sevrage ou en engraissement, tout débit supérieur à la recommandation de 1 litre par minute conduit à un gaspillage de l'ordre de 18 à 20 % de l'eau totale, sans amélioration des performances ni du confort des animaux. Ce volume supplémentaire d'eau a pour conséquence d'augmenter les quantités d'effluents à stocker puis à épandre.

Des leviers existent donc pour réduire la consommation d'eau en élevage. L'abreuvement qui est le principal poste de la consommation d'eau reste le premier facteur de réduction par un bon réglage des abreuvoirs.



Source :
Brochure Ifip
« La consommation d'eau en élevage porcin »

Nathalie ESPIÉ / MRE

Coûts de production en ovin-viande

dans les Alpes de Haute-Provence



Qui sont les éleveurs suivis ?

En tout, c'est les résultats technico-économiques de 49 éleveurs qui sont valorisés, ce qui représente plus d'un élevage sur dix du département. Ils sont localisés sur l'ensemble du département et couvrent les différents systèmes. Nous avons cependant écarté les élevages mixtes pour lesquels la répartition des charges de structure entre les productions est difficile.

Avec 1,5 unités de main d'œuvre (UTAF) de moyenne pour 511 brebis et seulement 7 exploitations dépassant les 2 UTAf, on est en présence d'**élevages ovins spécialisés de dimension supérieure à la moyenne tout en restant familial** avec peu de main d'œuvre salariée. Symbole de cette situation, plus d'un tiers sont en GAEC. On notera que 16 élevages ont vu l'installation d'un jeune au cours des 3 dernières années dont 6 sont hors cadre familial.

Comment se calcule un coût de production ?

Le calcul d'un coût de production exige les mêmes données que pour un compte de résultat. Les différences portent sur les

achats d'animaux (comptés en charges opérationnelles), sur les céréales autoconsommées (comptées au prix de revient) et surtout sur la prise en compte de la main d'œuvre familiale comme une charge (rémunération à 150% du SMIC soit 2 100 € brut mensuel). Ainsi, dans cette méthode, on intègre **le travail comme une charge à rémunérer à priori** alors que l'approche comptable classique aboutit au calcul d'un reste (le résultat courant) qui doit servir notamment à rémunérer la main d'œuvre familiale.

L'autre différence est que les charges (et les produits) sont divisées par le total des kilos carcasse produits. **Le coût de production est la division des charges totales par les kilos produits.** Cela permet de relativiser les charges en fonction de la production de viande de l'exploitation, de faire des comparaisons entre élevages et d'avoir une réflexion sur le prix de vente à atteindre afin d'obtenir une rémunération correcte de son travail.

Nous n'avons pas tenu compte ici des charges théoriques de foncier et de capital qui rémunèrent les capitaux investis et le foncier en propriété qui représentent un peu plus d'un euro supplémentaire.

Les charges opérationnelles représentent un coût de 4,7 € par kilo. Les frais de concentrés, notamment achetés, représentent le poste le plus important (1,3 € du kilo)... à égalité avec les autres frais d'élevage (sanitaire, tonte, cotisations, chien, fournitures, frais de commercialisation...).

Les charges de structure représentent un poste important avec en moyenne 7,3 € par kilo. A elle seule, la mécanisation (carburants, entretien et amortissement) en représente plus de la moitié. De par son importance et la relative maîtrise de ce poste par l'éleveur, **la mécanisation est un poste à regarder de près dans le cadre d'une recherche de réduction des coûts de production.**

Enfin la rémunération de la main d'œuvre est un poste important avec 8 € par kilo. Cette charge fictive mesure en fait la productivité du travail: plus cette charge est élevée, moins il y a de kilo de viande produit par unité de main d'œuvre.

Le produit hors primes représente 6,8 € par kilo dont 5,9 € pour le produit viande agneau. Le solde (0,9 €) « coproduit » comprend essentiellement la vente des réformes et de la laine. Avec le rééquilibrage des aides de la PAC en 2010, les primes représentent plus de 60 % du produit total. Elles se partagent entre 1er pilier (AO, DPU) et 2nd pilier (PHAE, ICHN...). Au total le produit atteint 18,8 € du kilo ce qui ne

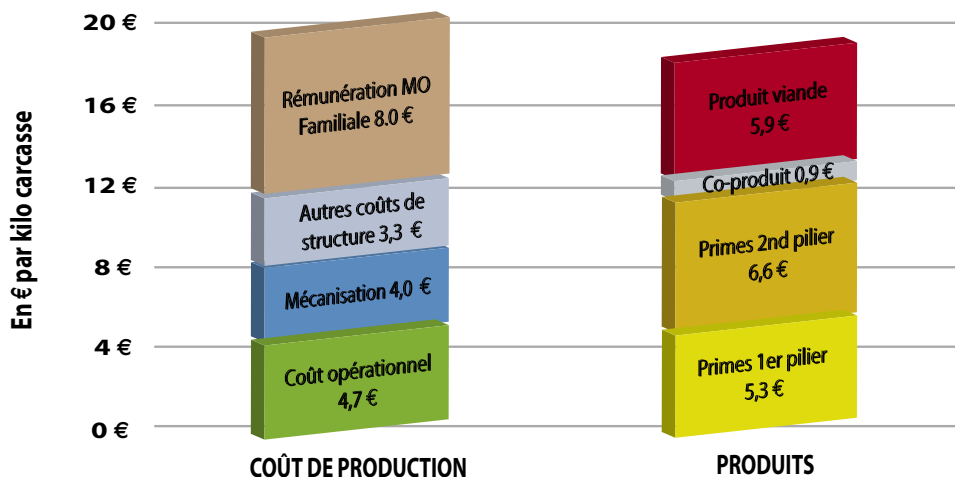
couvre pas les 20,1 € de coût de production. **En moyenne, les éleveurs n'arrivent donc pas à rémunérer leur travail à 150% du SMIC.**

Qui sont les éleveurs ayant la meilleure rémunération de leur travail ?

Les 16 exploitations ayant la meilleure rémunération de leur travail « tiers supérieur » sont en moyenne à 238% du SMIC (3 300 € brut), contre 65% du SMIC pour les 16 dernières. Le trait commun de

ces élevages est d'allier de bons résultats techniques sur le troupeau (sans être les meilleurs en général) ET une bonne maîtrise des charges opérationnelles et surtout de structure. La mécanisation est parfois très faible (pastoraux) ou en cohérence avec le potentiel de production pour les systèmes plus classiques. Ainsi le coût de production moyen du tiers sup est de 16,8 € (contre 24,7 € en moyenne) ce qui confirme la très grande disparité des résultats. On retrouve dans le tiers supérieur 5 des 6 élevages pastoraux. Ces élevages bénéficiant d'un contexte actuellement favorable (météo clémente, cours du tardon élevés...). Par contre, les économes sont peu représentés (1) et les producteurs d'agneaux lourds ou en vente directe sont normalement présents. A noter, que les sédentaires et les hauts montagnards sont absents de ce groupe de tête.

Moyenne des 49 élevages Alpes de Hte Provence





Agenform Consorzio - sede legale
C.so IV Novembre, 13 - 12100 Cuneo
Tel. 0039 0171/696147
info@agenform.it



Maison Régionale de l'Elevage
570 Avenue de la Libération
04100 Manosque
Tel. 0033 04 92 72 56 81
mre@mre-paca.fr



Bilan à mi parcours du programme « PEF AGRO ALIMENTAIRE »

« Pôle d'excellence transfrontalier pour la formation et l'assistance technique en transformation fromagère et artisanale pour les zones rurales et de montagne »

Les partenaires du programme « PEF Agro Alimentaire » de coopération transfrontalière entre la région PACA et le Piémont Italien (programme Interreg Alcotra), se sont réunis ce 9 juillet 2014, au lycée agricole de Gap, dans le but de présenter le bilan à mi-parcours de leurs actions.

La réunion a eu lieu sous l'égide des partenaires principaux du programme, soit l'AgenForm (centre de formation de la province de Cuneo), la Maison Régionale de l'Elevage, Actalia (centre technique fromager de PACA), et les lycées agricoles de Gap et de Carpijane. Y participaient également les institutions Françaises parties prenantes dans le financement du programme (Conseil Régional PACA, Conseils Généraux des Alpes de Haute Provence et des Hautes Alpes), ainsi que la DRAAF PACA, et l'interprofession Interbev PACA.



**Le maître mot
du programme « PEF » :
la mutualisation
des compétences**

Les partenaires ont rappelé les objectifs généraux de ce programme : mutualiser les compétences des centres partenaires, impliqués dans le domaine de la formation en transformation fromagère et artisanale de lait et de viande. Ceci, en mettant en œuvre ensemble un certain nombre d'actions concrètes :

- la conception et la mise en œuvre en commun de sessions de formations,
- la réalisation de documents techniques bilingues
- l'organisation d'échanges transfrontaliers entre stagiaires, formateurs, professionnels
- la réflexion sur une offre de formation répondant aux besoins des professionnels et s'inscrivant dans un dispositif pérenne.

Un bilan positif à mi-parcours

Depuis le démarrage du programme, en avril 2013, les actions mises en œuvre ont été les suivantes :

• Réalisation d'un état des lieux des besoins et de l'offre de formation

L'objectif principal du programme « PEF Agro-Alimentaire » étant d'optimiser et éventuellement de compléter l'offre de formation, il semblait logique de commencer par étudier l'offre déjà existante, ainsi que les besoins exprimés par les éleveurs et artisans.

Pour la région PACA, des enquêtes ont été réalisées auprès d'une quinzaine de structures et d'une quarantaine d'éleveurs. Un rapport détaillé est d'ores et déjà disponible sur les sites Internet des partenaires.

Pour le Piémont, une étude similaire est en cours.

• Organisation de sessions de formations en commun

5 sessions de formation ont été conçues et mises en place dans le cadre du programme, qui ont permis de former 113 stagiaires.

Au-delà des apports techniques, un des objectifs de ces formations était de favoriser les échanges transfrontaliers entre apprenants, professionnels, formateurs, ... Pour cela, ces formations avaient des contenus et des modalités d'exécution comparables en PACA et en Piémont.

Ainsi, elles ont effectivement permis des échanges entre les deux pays, notamment :

- plusieurs échanges de formateurs entre l'Italie et la France
- l'accueil d'élèves en stages pratiques en ateliers fermiers ou artisanaux (5 stagiaires Italiens en PACA et 1 stagiaire Français en Piémont, sur début 2014)
- des visites d'ateliers et d'entreprises (3 tournées ont été réalisées)

Par ailleurs, le programme a permis aux partenaires de tester de nouvelles modalités de formations (notamment, une formation de deux mois incluant un mois de stage), avec des résultats unanimement jugés comme positifs.

Vers une pérennisation du pôle transfrontalier

Les actions « PEF » vont se poursuivre sur la fin 2014. Elles concerneront la réalisation d'ouvrages techniques bilingues et l'organisation de sessions supplémentaires de formations. Au fur et à mesure de leur mise en place, les informations utiles seront diffusées sur les sites Internet des partenaires.

Au-delà de l'année 2014 et du programme « PEF Agro Alimentaire » actuel, les partenaires ont unanimement exprimé la volonté de poursuivre leur collaboration. Forts de leurs premiers résultats, ils envisagent dès à présent de nouvelles actions pour le long-terme, et ils travaillent également à définir le cadre institutionnel adapté et à trouver les moyens financiers qui leur seront nécessaires.

Contact : Yolande Moulem – 06 77 23 56 32 – y.moulem@mre-paca.fr
Informations sur le programme : www.evise.fr

Yolande MOULEM - MRE

Financiers- Enti finanziatori



RÉSONNANCES ÉLEVAGE NOVEMBRE 2014



La Maison Régionale de l'Élevage

Quelques questions sur la MRE posées à Éric Lions, son président, éleveur de bovins dans les Hautes-Alpes (05)...



La MRE, qu'est-ce que c'est ?



La Maison Régionale de l'élevage de la région Provence Alpes Côte d'Azur, association loi 1901, a été créée en 2007 par les différentes filières d'élevage pour mettre en place une structure régionale unique, chargée de la définition et de la mise en œuvre des politiques de développement de l'élevage.

Issue d'une volonté professionnelle de mise en cohérence des actions liées aux productions animales, la MRE fédère les chambres d'agriculture départementales et régionale, les coopératives, les associations d'éleveurs, les organismes techniques, les syndicats spécialisés, les entreprises des secteurs du lait et de la viande et les Interprofessions. Ses 85 membres ne sont pas des individus mais les représentants de ces personnes morales.

Pourquoi une Maison Régionale de l'Élevage ?



La MRE est issue de la fusion des anciens maîtres d'œuvre régionaux (OREAM, FRECAP et Bovin Alpes Provence), déjà chargés de l'animation des filières et de l'appui technique.

Les responsables professionnels de l'élevage ont souhaité aller encore plus loin dans cette organisation à l'échelle régionale en créant une maison unique. Il faut dire que la répartition de l'élevage n'est pas homogène dans la

région et que nous souhaitons conserver une cohérence régionale dans nos actions.

Par ailleurs, de nombreuses politiques sont aujourd'hui organisées à l'échelle régionale et il est important d'avoir un interlocuteur unique pour dialoguer avec la DRAAF ou le Conseil Régional.

Quelle est le fonctionnement interne de la MRE ?



La MRE est dirigée par un Conseil d'Administration composé de 29 administrateurs, que je préside depuis 2013. Les statuts de la MRE imposent que le Président soit un éleveur membre du bureau de la Chambre Régionale d'Agriculture.

Les administrateurs se réunissent au minimum 2 ou 3 fois par an. Ils représentent de façon équilibrée les différents départements et les organismes de l'élevage régional. Un bureau, composé de 10 membres se réunit plus régulièrement.

La MRE est l'outil des éleveurs et des organisations de l'élevage régional.

Elle est organisée en sections spécialisées : ovine, bovine, caprine/brebis lait/fromagers fermiers, porcine, équine

auxquelles s'ajoutent une section économique. Chaque section se regroupe 2 à 3 fois par an pour définir les orientations de travail et de recherche, identifier les priorités, demander des financements, prendre des décisions d'orientation pour la filière et discuter de la position à tenir face aux enjeux de l'actualité.

Des commissions techniques complètent ce dispositif telle que la commission bâtiments. De plus, la MRE est agréée en tant qu'Organisme de Sélection et assure le développement des schémas génétiques des trois races locales (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous), pour lesquelles elle s'occupe des inséminations, du centre d'élevage des béliers, de la qualification des femelles, des génotypages en ferme, des pointages, des pesées, de la collecte des données... Dans ce cadre, elle gère les livres généalogiques et assure la communication autour des trois races.

Mais que fait la MRE ?



Le rôle de la MRE n'est pas, sauf secteurs particuliers comme la filière porcine ou la génétique ovine, d'apporter un conseil direct aux éleveurs. D'autres organisations agricoles sont chargées de ces missions. Elle intervient essentiellement auprès des organismes et entreprises du secteur de l'élevage.

Le rôle de la MRE est avant tout de fédérer les différents organismes liés à l'élevage de la région. Elle permet de réunir tous les professionnels de chaque filière afin de définir les orientations de la filière régionale. Elle assure l'animation des sections, aide les structures adhérentes à monter des projets et à trouver des financements, défend l'élevage auprès des financeurs. Concrètement, cela se traduit par l'organisation de réunions, le montage et l'envoi de dossier de subvention à des financeurs, la participation à des réunions, la transmission des informations au quotidien, la gestion des programmes d'appui technique et de financement...

Le programme d'activités annuel se répartit par grandes thématiques :

1- Animation des filières

- C'est le rôle des sections spécialisées.
- Appui aux coopératives et entreprises en partenariat avec Coop de France et les interprofessions.
- Appui aux démarches qualité, dont l'animation des filières d'élevage en Agriculture Biologique.

2- Coordination de l'appui technique aux éleveurs

La MRE met en place le programme régional d'appui technique à destination des éleveurs. Elle assure la formation des techniciens des Chambres d'Agriculture et des coopératives aux outils d'appui technique.

3-Coordination des réseaux de références et d'expérimentation

Un comité de pilotage, composé d'éleveurs et de techniciens, définit les programmes de recherches de références et d'expérimentation en lien avec les problématiques régionales. Il valide les résultats des travaux précédents et organise la diffusion des résultats. Les techniciens et ingénieurs des Chambres d'Agriculture et des stations expérimentales (ferme de Carmejeane...) réalisent le travail de terrain.

4- Programmes techniques d'intérêt régional

- La MRE organise les schémas génétiques ovins (Organisme de Sélection des Races Ovines du Sud-Est, OS ROSE).
- La MRE gère, en partenariat avec Actalia-Centre fromager de Carmejeane, l'appui technique et réglementaire à destination des éleveurs fromagers fermiers.

5-Observatoire des filières d'élevage

Un observatoire des filières permet de maintenir une connaissance actualisée des filières d'élevage de la région. Il se traduit par la parution de chiffres clés et de rapports d'études.

6- Programmes internationaux

Nos filières d'élevage ont accumulé une expertise en production ovine méditerranéenne, production fromagère fermière et pastoralisme. Des programmes de coopération internationale sont l'occasion d'échanger sur ces compétences avec d'autres pays ou de valoriser cette expertise à l'étranger (Europe, Sud-Méditerranée, Arménie...).

7- Communication

Les programmes de communication visent à diffuser les résultats des programmes techniques régionaux aux éleveurs. Dans une moindre mesure, la communication grand public s'appuie sur l'organisation d'un stand de l'élevage régional au Salon International de l'Agriculture de Paris.

La MRE participe au Salon International de l'Agriculture, au Sommet de l'Elevage une fois par an et elle est présente sur différents événements (fête de l'Agneau à Sisteron, foire de Saint Christol, Journées Alpagnes...). Régulièrement,

Filière	Missions	Particularités
Filière porcine • Nathalie ESPIE* • Lucie NOEL (volet économique, Syndicat Porc Ventoux) Filière ovine • Lucie NOEL* • Rémi LECONTE (Références - Expérimentation) • Claire JOUANNAUX (Génétique ovine) Filière équine • Antoine FLORES* (Chambre d'Agriculture 04) Filière caprine, ovins lait et fromages fermiers • Vincent ENJALBERT* • Yolande MOULEM (réglementation, pôle technologique de Carmejeane) Filière bovine • Manon RAFFOUR*	Animation des filières, accompagnement de projets. Coordination des références et de l'expérimentation. Coordination des programmes d'appui technique. Information - Formations des techniciens ou éleveurs. Défense de l'élevage. Participation et/ou organisation d'évènements et de manifestations techniques.	Filière porcine Gestion de la BD Porc régionale. Gestion de la Cotisporc. Appui réglementaire. Filière ovine Gestion des schémas de sélection des 3 races locales. Filière caprine Appui réglementaire.

* Référent de la section

Multi-filière	Missions
Bâtiments, énergies et GES • Laurence MUNDLER	Conseil pour la conception de bâtiments agricoles. Diagnostics énergétiques et émissions de gaz à effets de serre.
Agriculture Biologique (AB) • Vincent ENJALBERT	Suivi des dossiers en relation avec l'élevage AB. Communication sur l'AB.
Section économique • Lucie NOEL	Appui au montage de dossiers. Suivi des abattoirs et des entreprises de l'aval. Suivi des autres filières d'élevage.
Communication transversale • Ségolène DUFFY • Vincent ENJALBERT	Organisation des salons, des évènements de communication de la MRE . (SIA, Sommet de l'Elevage). Bulletin Résonances.
Autres : Formations et international	Gestion et coordination des programmes de coopération à l'international. Organisation de formations pour différents publics: éleveurs, techniciens, stagiaires, etc...

Mise à disposition, prestations	Missions
Élevages Alpes Provence • Vincent Enjalbert	Animation de l'association. Promotion des fromages fermiers régionaux.
AOP BANON • Vincent Enjalbert	Animation de l'organisme de défense et de gestion. Procédures de certification. Promotion de l'AOP.
INTERBEV – Interprofession Bétail et Viande • Ségolène DUFFY • Rémi LECONTE	Organisation de la concertation entre les acteurs de la filière. Information et promotion de l'élevage, des produits carnés et des métiers associés. Suivi réglementaire et suivi de certaines démarches qualités. Organisation d'évènements et de manifestations. Animation du programme Reconquête Ovine.
CRIEL • Ségolène DUFFY • Manon RAFFOUR	Promotion des produits laitiers. Organisation d'évènements et de manifestations.
FROSE (Fédération Régionale Ovine du Sud-Est) • Rémi LECONTE	Défense de l'élevage régional. Politique Agricole Commune. Dossier prédation. Dossier identification.
Secrétariat, comptabilité • Marie-Laure BAGARRY • Chantal DI GREGORIO • Corinne THELU	Comptabilité de la MRE. Comptabilité pour d'autres structures. Secrétariat pour la MRE. Secrétariat pour d'autres structures.



Certains ne consacrent qu'un temps partiel à la MRE et des conventions sont signées entre la MRE et certaines chambres d'agriculture, syndicats, ou association.

elle édite des documents liés à l'élevage dans la région (Chiffres clés, Elevage 2020, fiches bâtiments...) ou à la vulgarisation de connaissances techniques via le Bulletin Résonances.

Que font les 12 personnes qui y travaillent ?



La MRE dispose d'une équipe technique et administrative qui lui permet de répondre aux demandes des filières d'élevage comme le présente le schéma ci-contre. Celle-ci est dirigée par Patrice Roucolle.

Cette équipe est complétée par la mise à disposition de chargés de mission par des Chambres d'Agriculture pour l'animation des filières bovine et équine.

La plupart des chargés de mission ont en fait plusieurs missions dans une ou plusieurs sections. Cela dépend du financement de leurs postes et des besoins repérés ou des enjeux majeurs discernés par les professionnels.

Quelles sont les complémentarités avec les missions de l'EDE régional ?



Notre région est allée très loin dans la régionalisation des missions. Ainsi, sous l'égide du COREL (Comité d'Orientation Régional de l'Elevage), elle s'est organisée autour de la MRE pour ce qui concerne les filières d'élevage et autour d'un EDE régional pour la gestion de l'identification des animaux et du contrôle de performances.

Où trouver la MRE, comment la contacter ?



Les bureaux de la MRE sont à Manosque, mais les chargés de mission se déplacent relativement souvent pour rencontrer leurs opérateurs ou participer à des événements.

Propos recueillis par Lucie NOËL / MRE



PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Contact par courrier :

Maison Régionale de l'Elevage
570 Avenue de la Libération
04100 MANOSQUE

Contact par téléphone : 04 92 72 56 81

Contact par fax : 04 92 72 73 13

Contact par mail : mre@mre-paca.fr

Et n'oubliez pas de jeter un œil au site internet de la MRE que vous trouverez à l'adresse suivante : www.evise.fr

L'élevage de Provence Alpes-Côte d'Azur brille aux Jeux Equestres Mondiaux



Ils se sont déroulés du 23 août au 7 septembre 2014 en Normandie, les meilleurs compétiteurs ont disputé les 27 podiums des jeux équestres mondiaux à travers les 8 disciplines officielles de la Fédération Equestre Internationale :

- Saut d'Obstacles,
- Dressage,
- Concours Complet d'Equitation (CCE),
- Attelage,
- Reining,
- Voltige,
- Endurance
- et Para-Dressage.

Deux autres disciplines ont également été présentées hors compétition: le Horse-Ball et le Polo.

Au total, se sont 1 080 chevaux, 969 compétiteurs représentant 74 nations qui y ont participé. A la fin 15 nations se partagent les 81 médailles et ce sont les britanniques qui remportent l'épreuve avec 15 médailles dont 7 en or. La France se classe 6e avec un doublé en voltige homme avec l'or pour Jacques Ferrari et l'argent pour Nicolas Andréani, et le bronze par équipe en voltige, deux médailles d'argent en saut d'obstacle par équipe et en individuel pour Patrice Delaveau et enfin l'argent par équipe en endurance.

Focus sur l'endurance : 2 titres de vice champion du monde

Cette épreuve d'endurance a la particularité de distinguer également le meilleur cheval de l'épreuve il s'agit du prix de la meilleure condition qui est revenue à Laiza de Jalima vice championne du monde en individuel sous couleur hollandaise. Cette jument est née et élevée dans le Var à Ampus chez Jean-Claude Guillaume.

Le premier Français Jean-Philippe Francès, cavalier provençal termine 8ème et remporte la médaille d'argent par équipe de l'épreuve également sur un produit de l'élevage provençal. Son cheval Secret de mon cœur est né à Pertuis (84) chez Nathalie Couty et Aurélien Rocchia. Nos éleveurs régionaux continuent ainsi de se maintenir au plus au niveau sur cette discipline sur laquelle ils brillent depuis plusieurs décennies.



*La Reine
L'agneau de Sisteron*

Vendredi 6 juin, lors du dîner d'Etat donné en son honneur, la Reine Elizabeth II a pu déguster notre Agneau de Sisteron (IGP-Label Rouge). C'est une grande fierté et une belle récompense pour tous les acteurs de notre filière, de voir ainsi notre produit sur la table la plus prestigieuse de France.

C'est aussi la preuve que le travail de tous au service de la qualité de nos produits est mis en avant par les plus hautes institutions de l'Etat. De très nombreux médias ont relayé cette information à la suite de ce repas, aussi bien des médias nationaux, que locaux des différentes régions françaises.

Nous travaillons avec les signes de qualité pour un produit renommé et reconnu dont chacun peut être fier. Une nouvelle raison pour tous et notamment pour les producteurs de s'engager dans nos démarches.

Je tiens particulièrement à remercier tous les acteurs de notre filière : éleveurs, organisations de producteurs, abattoir, entreprises de cheville, grossistes, ateliers de découpe, points de vente, fabricants d'aliments, organisme de contrôle...

Cette belle histoire est avant tout une histoire d'hommes et de femmes qui, tous ensemble, croient en notre produit, et sans eux rien ne serait possible.



Gilbert GOLETTA/Président de l'Association CESAR
Agneau de Sisteron





Gaël Eyssautier, vice-champion du monde des jeunes bergers
Le 30 septembre au Lycée Agricole de Brioude (Haute-Loire) et le 1er octobre au Sommet de l'Elevage (Puy-de-Dôme) se sont déroulées les 2ème ovinpiades mondiales des jeunes bergers.



Elles ont réuni 30 jeunes
« bergers » de 16 nations ovines :
Allemagne, Angleterre,
Argentine, Bulgarie, Canada,
Chili, Ecosse, Etats-Unis, France,
Hongrie, Roumanie,
Irlande du Nord,
République d'Irlande,
Nouvelle-Zélande,
Pays de Galles et Uruguay.

Les 30 candidats se sont affrontés sur 10 épreuves allant du parage d'onglons à la tonte de brebis. Avec un grand sérieux et dans une très bonne ambiance, ces deux journées d'épreuves complétées par des journées de découverte de la production ovine française ont permis aux participants des échanges riches sur l'élevage de brebis partout dans le monde.

La région était à l'honneur. Gaël Eyssautier, élève du Lycée Agricole de Carmejan et vainqueur début 2014 des Ovinpiades nationales, a fini vice-champion du monde des jeunes bergers dans sa catégorie 19 – 21 ans. Clément Puech, l'autre français sélectionné pour la compétition, originaire de l'Aveyron a fini 3ème de la catégorie 22 – 25 ans.

© Crédit photo : Amélie Vilette - Patre



Gaël Eyssautier et Clément Puech, avec les autres vainqueurs, lors de la remise des prix.

AGRICULTEURS CONFIEZ NOUS VOS PROJETS

MA BANQUE
M'ACCOMPAGNE

UNE PROTECTION
VIE MEILLEUR

UN SAVOIR SPÉCIFIQUE
À MON CYCLE
D'EXPLOITATION

LA CONCRÉTISATION
DE MON INSTALLATION

DES FINANCEMENTS
POUR MON MATÉRIEL

Cellule Agriculture
Banque Populaire des Alpes
à votre écoute au 04 76 93 77 00*

* Prix d'un appel local

des Alpes



LA BANQUE
QUI DONNE ENVIE D'AGIR

BANQUE & ASSURANCE
www.alpes.banquepopulaire.fr

EVISE.fr

Filières d'élevage du Sud-Est



ACCUEIL • PRÉSENTATION • Solutions • Produits • Services • Informations • Publications • Nos partenaires

NAVIGATION

Présentation
Services
Le site
Actualités
Actualités des médias
Actualités des partenaires
Site à venir



REVUE DE PRESSE

COMPTE RENDU



ACTUALITÉ FLASH

Le Réseau des Éleveurs du Sud-Est est prêt



LES BÊTES RENCONTRES DU FROMAGE FERRIER

Un événement unique pour les éleveurs du Sud-Est, organisé par le Réseau des Éleveurs du Sud-Est, en partenariat avec le Réseau des Fromages Ferriers.



Un événement unique pour les éleveurs du Sud-Est, organisé par le Réseau des Éleveurs du Sud-Est, en partenariat avec le Réseau des Fromages Ferriers. L'objectif est de permettre aux éleveurs de se rencontrer, d'échanger et de partager leurs expériences. L'événement sera animé par des experts du domaine et permettra aux éleveurs de bénéficier de conseils et d'informations précieuses.

MAÎTRE EN VIANDE DU 25 AU 31 OCTOBRE

Le Réseau des Éleveurs du Sud-Est organise un événement unique pour les éleveurs du Sud-Est, en partenariat avec le Réseau des Fromages Ferriers. L'objectif est de permettre aux éleveurs de se rencontrer, d'échanger et de partager leurs expériences. L'événement sera animé par des experts du domaine et permettra aux éleveurs de bénéficier de conseils et d'informations précieuses.

Recherches générales

- Recherche
- Recherche
- Recherche
- Recherche
- Recherche
- Recherche



Pour vous tenir au courant des actualités de la profession...
pensez à vous inscrire à la Newsletter