LES FORMATIONS pour les éleveurs p. 55

RÉSONANCES ÉLEVAGE

DOSSIER

ENTREPRISES ET COOPERATIVES

p.5

Bulletin des Filières d'élevage en Provence Alpes Côte d'Azur
Numéro 7 - Décembre 2012

Agenda

Les journées de l'Elevage :

20/12/2012
8ème Ovinpiades des Jeunes bergers à Carmejane

Journée AGIR

Jeudi 6/12/2012

Présentation de la démarche et de ses fermes.
Plus d'info sur evise.fr

Vente de béliers

fin janvier : Préalpes du Sud

Début février : Mourérous

Dates exactes sur evise.fr

Le Salon de l'Agriculture

du 23 Février au 3 Mars 2013
à Paris

SOMMAIRE

LA PAROLE A...
- Joël REYNAUD p. 4

DOSSIER - Entreprises et coopératives régionales
- La Coopération en PACA p. 5
- Les OP de la filière bovin viande p. 8
- SICA le Montagnard des Alpes p. 10
- L'esprit Coopératif, une réalité des coopératives ovines régionales ! p. 11
- Le pôle ovin de Sisteron p. 14
- La Fromagerie de Banon joue la carte de l'AOP p. 16
- Les fromageries du Queyras, de l'Ubaye et de l'Embrunais p. 18

RÉGLEMENTATION
- Surveillance des avortements p. 20
- Le rebouclage des troupeaux ovins et caprins p. 21
- Produire et vendre du lait cru p. 22
- L'installation en élevage porcin p. 24

EXPÉRIMENTATION
- Le traitement de l'eau par lampe47 UV p. 28

TECHNIQUE
- La sélection génétique ovine vue... par les éleveurs sélectionneurs p. 30
- Bilan technico-économique des élevages ovins viande de PACA p. 33
- Coût de production différentes façons de les maitriser p. 38
- La maladie d'Aujeszki en élevage porcin p. 42
- Concours d'élevage Equin de Gréoux-les-Bains p. 44
- Le projet GenEndurance p. 46

ET AILLEURS
- Sheep Day 2012 - 11 - 27 p. 47

PATRIMOINE
- La Routo p. 50

AGRICULTURE BIO
- Les établissements Rostain p. 52

DIVERS
- Coût de production BV / BL p. 54

FORMATION
- Les formations pour les éleveurs en région PACA p. 55

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

ÉDITEUR
Maison Régionale de l'Elevage
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
Kacem Boussouar

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO
Mathilde ALEXANDRE - Sylvain BEHETY
Stéphanie CHAOUAT - Élodie CHAUVET
Liliane DOMERGUE - Vincent ENJALBERT
Nathalie ESPIE - Emilien FATET - Florence GIRAUD
Claire JOUANNAUX - Célia KRZMIC - Élodie LAGIER
Armel LE HEN - Rémi LECONTE - Didier MARIE
Maxime MAROIS - Jean-Pierre MARY
Yolande MOULEM - Céline NEBON - Sandrine PAGE
Laurence PUISTER - Joël REYNAUD
Patrice ROUCOLLE - Lucie SICILIANO
Delphine SOLER

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

CONCEPTION -IMPRESSION
Société - EMPREINTE
Tél.: 04 42 79 67 22
Email : empreinte-sarl@wanadoo.fr

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

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

ÉDITO

Kacem BOUSSOUAR
Président de la Maison Régionale de l'Élevage

Ce nouveau numéro du bulletin Résonances fait une large place aux filières longues, aux coopératives et aux entreprises.

En cette année internationale des coopératives, nous avons voulu donner la parole, d'une part à Coop de France Alpes Méditerranée, par la voix de son Président Joël REYNAUD et à d'autres responsables professionnels de la coopération régionale. Celle-ci regroupe entre 30 et 40 % des éleveurs de la région, toutes filières confondues et reste un outil d'organisation collectif indispensable pour la mise en marché des produits.

Nous avons aussi voulu mettre en lumière des entreprises qui s'approvisionnent auprès de nos filières et valorisent aussi les produits de l'élevage, à commencer par le pôle ovin de Sisteron. Nous aurons l'occasion d'en présenter d'autres lors des prochains numéros de ce bulletin.

Enfin à un époque où il est indispensable pour chacun d'entre nous d'actualiser ses connaissances dans les domaines techniques, économiques, réglementaires mais aussi en matière d'innovation, la formation est un outil qui s'avère plus que jamais d'actualité. Un premier article d'une série consacrée à ce sujet vous est présenté dans ces pages. Il met à l'honneur les actions de formation continue dispensées par le réseau des Chambres d'agriculture de la région.

Je finirai en remerciant tous les contributeurs à ce bulletin, sans lesquels il ne pourrait pas exister dans cette configuration.

Je vous souhaite à tous de joyeuses fêtes de fin d'année.

Le Président de la MRE
Kacem BOUSSOUAR

La Parole à...

Joël REYNAUD

Président Coop de France Alpes Méditerranée

Se regrouper c'est se donner plus de moyens pour répondre aux défis de demain. La coopération répond à cet enjeu !

Quel est l'intérêt de la coopération ?

L'agriculteur est avant tout un producteur. Son acte de production s'inscrit dans une durée et dans une périodicité incontournable.
Une autre caractéristique est l'absolue nécessité d'un espace pour exercer son activité. Un paysan, est d'abord celui qui occupe un pays, en façonnant le paysage.

Cette double caractéristique, expose les agriculteurs à une grande fragilité.

Producteur, l'agriculteur doit naturellement trouver des débouchés pour ses productions, dans des conditions économiques lui permettant de maintenir son activité dans le territoire où il exerce et dans la durée.
La valorisation de sa production est au cœur aujourd'hui de ses préoccupations, ne bénéficiant pas toujours de rente de situation géographique, agronomique ou de notoriété.

La réponse de la Coopération est une réponse à la grande exposition aux aléas climatiques et économiques qui fragilisent l'activité agricole. La coopération, par son mode de gouvernance spécifique est la seule organisation économique qui permet d'apporter des réponses tangibles suivant l'adage fort connu "Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe".
- C'est la solidité que permet le collectif, pour rompre l'isolement et la vulnérabilité.
- Ce sont aussi ces réserves financières conservées d'années en années, de générations en générations sans captation, ni spéculation.
- C'est la mutualisation des ressources et des moyens que l'on aurait du mal à se procurer seul.
- C'est la modification du rapport de force entre le producteur et le marché, rapport de force aussi vieux que le monde mais ô combien actuel.
- C'est enfin la capacité de transformer des produits primaires, dans l'objectif de créer et de conserver de la valeur, le plus près possible de la production.

En quoi consiste la plus value apportée par les coopératives ?

Les coopératives agricoles, sociétés d'hommes et de femmes, ancrées sur leur territoire, sont entièrement focalisées sur leurs adhérents tout en ayant développé une expertise sur leur environnement économique et sur le marché, pour être en mesure d'informer et conseiller leurs adhérents.
La puissance des coopératives repose sur leur capacité à faire autrement et à agir selon des valeurs fondatrices :
• La confiance et la priorité à l'homme : La responsabilité personnelle et l'adhésion volontaire et ouverte à tous
• L'égalité et la démocratie : Le pouvoir démocratique est exercé par chaque membre, c'est le principe d'un homme une voix
• L'équité : Le principe d'autonomie et d'indépendance
• La transparence : Le principe de formation, d'information,
• La solidarité : La coopération entre les coopératives et entre les coopératives et leurs adhérents,
• L'engagement et l'ancrage dans les territoires : La responsabilité économique, sociale, environnementale,
• La pérennité : L'impartageabilité des réserves et la limitation du taux d'intérêt des dividendes versés

Quels sont les enjeux d'avenir ?

La force de la coopération est de traduire ses valeurs en principes d'action :
1. Pour nous aider à préparer l'avenir, ce sont les progrès permis par la science et l'intelligence collective qui, mis au service d'une agriculture écologiquement intensive, respectueuse de son environnement, permettront de répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux de demain.
Ainsi être coopérateur, c'est proposer de concilier éthique et affaires, encore trop souvent perçues comme intrinsèquement opposées, c'est finalement une démarche de développement durable.
C'est être socialement responsable, c'est à dire agir comme il faut !
C'est être porteur de progrès économique, cela sous-tend l'objectif de performance globale, autrement dit :
● la performance économique,
● la performance sociale,
● et la performance environnementale.

Les coopératives inscrivent leur trajectoire dans une dynamique de progrès, une politique de long terme, qui amène à corriger des visions et préoccupations de court terme. En exerçant ainsi leur activité sur notre territoire, les coopératives se sont dotées de l'armature principale de la réussite et de leur pérennité.

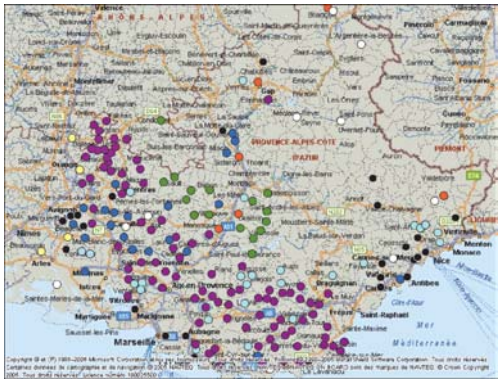
LA COOPERATION EN PACA

Panorama des Coopératives implantées sur tout le territoire

Nombre de sites
Il y a 295 coopératives en PACA, toutes filières confondues

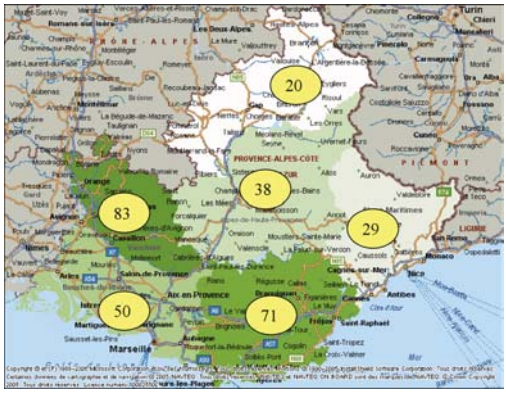
La carte ci-dessous, illustre la couverture territoriale des coopératives.
Il est important de noter que nous voyons le mouvement de regroupement des coopératives se ralentir fortement. Cela s'explique, pour la filière viticole par une meilleure visibilité économique. Par contre pour la 1ère filière agricole de PACA, les fruits et légumes, la structuration de la filière, pourtant nécessaire à sa survie, n'a pas ou peu commencé.

Au-delà du nombre de coopératives, il est intéressant de regarder le patrimoine industriel détenu et entretenu.
En extrapolant les résultats de la dernière enquête menée sur ce sujet en 2009-2010, nous retenons un chiffre compris entre 450 et 550 sites. Ce chiffre nous donne une idée et nous apporte une vue intéressante assez exacte du taux de couverture territoriale de la coopération.



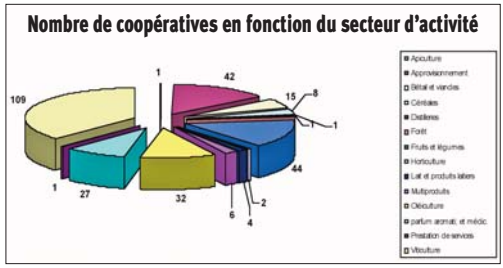
Viticulture | Divers | Fruits et légumes | Bétail et viande | Céréales | Appro. | PAPAM | Oléiculture

La carte ci-dessous permet d'identifier le poids de la coopération par département. Celui-ci est évidemment proportionnel au poids de l'activité agricole de chaque département, mais aussi au poids de la viticulture, filière agricole dans laquelle la coopération est majoritaire.



LES FILIERES

La coopération est présente dans l'ensemble des filières de production de la région. Si elle est dominante en viticulture (plus de 60% de la production), en production laitière (plus de 80%), en PAPAM (plus de 90%), en production ovine et oléicole (près de 50%), très présente dans des filières plus confidentielles essentielles à la construction de l'image de la région PACA, comme le miel ou la forêt, la coopération est moins présente en production fruits et légumes, qui dans la région est peu structurée.



ÉCONOMIE

Nous l'avons dit, le mouvement de regroupement se ralentit et ce pour toutes les filières.

Nous continuons à voir quelques regroupements dans le secteur viticole, ovin et approvisionnement.

La coopération agricole réalise 1,020 milliards d'euros de chiffre d'affaire, soit une stabilité (+2%) par rapport à 2007-2008.
On observe aussi que la moyenne du chiffre d'affaire des coopératives augmente de près de 9% sur la même période.

Filières	Chiffre d'affaire 2010-2011	Nombre de coopératives	Moyenne par coop
Divers	60 361 567	12	
Approvisionnement :	123 346 321	40	3 083 658
Céréales	126 362 257	8	15 795 282
Productions animales	55 977 769	19	2 946 198
Fruits et Légumes	183 576 157	44	4 172 185
Oléiculture	8 011 545	33	242 774
PAPAM	15 027 536	27	556 575
Viticulture	440 757 017	107	4 119 224
sous Total	1 013 420 169	290	3 494 552
CUMA	7 078 840	419	
Total général	1 020 499 009	709	

DEMOGRAPHIE DES COOPERATIVES

L'une des valeurs forte de la coopération est l'enracinement sur le territoire, la proximité.
Cette proximité prend toute sa signification quand on sait que l'âge moyen des coopératives en PACA est de 58 ans.
Il est intéressant de noter que les 25% coopératives les plus anciennes ont 94 ans de vie, les 25% qui suivent ont 75 ans. Les 2 derniers quartiles ont respectivement 45 ans et 18 ans.

Enfin, 21 coopératives ont 100 ans et plus.

Dans un monde où l'éphémère a souvent force de loi, où parfois le pouvoir des actionnaires des entreprises capitalistiques conduit à la perte des entreprises, ces données prouvent la longévité et la solidité du modèle coopératif, qui sur plusieurs générations permet de structurer et de modeler le paysage économique de la région

ELEMENTS CLES DE L'EMPLOI EN ZONE RURALE

L'extrapolation des chiffres de notre enquête sur l'emploi, à l'ensemble de la coopération agricole régionale nous permet de définir les données globales suivantes :
• Nombre d'emplois au 1 / 01 / 11 : 3 011

Les coopératives de PACA sont, en grande majorité, des TPE. 71 % ont moins de 10 salariés permanents, et 21 % ont entre 10 et 20 salariés.
Les TPE sont présentes dans tous les secteurs. Les entreprises de la classe 10 à 19 salariés appartiennent essentiellement au secteur viticole.
Cette réalité ne doit pas faire oublier qu'une des dimensions de la coopération agricole régionale est la saisonnalité de l'activité, et donc l'emploi de salariés saisonniers. On a vu que, les coopératives emploient près de 3 011 salariés, cela se traduit par un effectif qui varie très fortement entre les périodes de haute et de basse activité. Ceci est vrai principalement pour deux secteurs : viticulture et fruits et légumes.

LE DEVELOPPEMENT DURABLE : ENJEUX STRATEGIQUES

S'engager résolument et durablement dans le Développement Durable, est une volonté affirmée de la coopération agricole régionale.
Structurer et renforcer la notion de responsabilité de l'entreprise coopérative vis-à-vis de ses parties prenantes est dorénavant un élément essentiel pour l'élaboration des choix politiques et stratégiques des coopératives.
• Faire le choix d'une gestion équilibrée entre l'efficacité économique, l'équité sociale et la préservation de l'environnement, c'est faire le choix de l'environnement durable.
• Aider les entreprises à avoir une vision claire leur permettra de mieux savoir où elles vont, en particulier de mieux répondre aux exigences des consommateurs qui demandent des produits bons, sûrs et sains, à un prix justifié.
Au-delà du concept, le développement durable introduit de nouvelles pratiques managériales, d'autres modes d'organisation et de développement et se

conçoit comme le véritable outil de pilotage de la stratégie des coopératives.
D'ici fin 2012, ce sont plus de 20 coopératives qui seront engagées dans cette voie, à la fois pour face aux nouveaux enjeux, sortir du cadre normatif classique, et pour trouver le juste équilibre entre création de richesse la préservation de l'environnement et le respect et la promotion des hommes.

L'ENVIRONNEMENT : FAIRE CHANGER LE REGARD DE LA SOCIETE

Les coopératives en PACA, dès 2008 se sont engagées dans la voie de l'Agriculture Ecologiquement Intensive (A.E.I.), concept formulé par Michel Griffon.
L'A.E.I., propose de nouvelles approches agronomiques, respectueuses de l'écosystème, tout en produisant ce dont les hommes ont besoin et en assurant un revenu pour l'agriculteur.
• Tel le Groupe Provence services, qui avec son Club Vision, anime un groupe d'agriculteurs expérimentateurs mettant en œuvre de nouvelles démarches agronomiques répondant à l'ambition de l'A.E.I., ou, répondant à un appel d'offre, étudie l'impact de ses préconisations sur le bassin de captage de sa zone d'activité.
• Telle la coopérative CAPL, qui depuis 2004 manage une démarche de certification de ses services rendu auprès de ses adhérents, permettant à la fois de répondre aux enjeux de l'A.E.I., mais aussi d'être proche des filières de productions en adaptant le parcours agronomique aux besoins du client final
• N'oublions pas que les coopératives d'approvisionnement en PACA sont les seuls distributeurs à animer 4 réseaux Ferme, issus du Grenelle de l'environnement, en viticulture, arboriculture, et grandes cultures.
• Enfin, ce n'est pas moins de 20 coopératives qui se sont lancées sous l'égide de leur Union telles que Maronnons, le Cercle des Vignerons de Provence, le Cellier des dauphins, dans une démarche Agri confiance.

COOP DE FRANCE ALPES MEDITERRANEE ET LE RESEAU CUMA DE PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

PANORAMA DES CUMA DANS LA REGION :

Créées pour regrouper des moyens de production et diminuer les coûts dans les exploitations agricoles, les CUMA constituent des structures de proximité dans lesquelles les échanges, l'entraide, la solidarité sont des valeurs de base des groupes d'agriculteurs. Elles s'intègrent naturellement dans la démarche du développement durable dont les trois piliers sont l'économie, le social et l'environnement.

419 Cuma sont présentes sur le territoire, tous secteurs confondus. Elles ont dégagé en 2010 plus de 7 millions d'€ de Chiffre d'affaires.

EN CONCLUSION

LES SOCIETES COOPERATIVES, SONT DES OUTILS ECONOMIQUES EN LIEN DIRECT AVEC LEUR TERRITOIRE

L'horizon des coopératives est ouvert.
• Elles renforcent l'efficacité de leur organisation et élargissent leur périmètre de compétence.
• Elles favorisent dans leurs relations avec l'amont et l'aval une politique de contractualisation.
• Elles développent des marchés export et grand export
Si elles s'investissent sur le marché au long court, elles s'approprient aussi le marché de proximité, en mettant en œuvre une politique de développement des circuits courts, sur le marché de la restauration collective, en développant les circuits de commercialisation locaux, caveaux de ventes, magasins de coopératives, prestation de service sur la découpe d'agneaux,...
Elles s'investissent dans le développement de l'agriculture biologique.
Elles participent à l'évolution de l'organisation économique des filières, prenant en compte les nouvelles conditions du marché, en lien avec l'amélioration de l'efficacité économique des exploitations agricoles.
Elles contribuent à l'installation des agriculteurs en les intégrant et en participant à la préservation et la maitrise de l'accès aux ressources foncières.
En prise directe avec son environnement, son territoire, la coopération à inscrit depuis sa naissance dans ses valeurs, les piliers du développement durable.

Cela se traduit par une démarche de progrès permanente, moteur de sa responsabilité sociétale.

Didier MARIE
Directeur Coop de France Alpes Méditerranée

Les OP de la filière bovin viande

La Cooperative Bovine des Producteurs de Bovins du 04/05 : *entretien avec le Président Bernard Motte*

Une structure présente depuis plus de 30 ans

La Coopérative Bovine est créée dans les années 80. Au début, elle commercialise principalement des bêtes d'élevages laitiers. Puis, au fur et à mesure que l'élevage des Alpes du Sud évolue, elle collecte de plus en plus d'animaux typés viande. Aujourd'hui, on compte entre 220 et 230 adhérents "actifs", qui vendent régulièrement des animaux à la Coop.

Un maillon avec la filière aval

La Coopérative commercialise tous les types d'animaux : les veaux de 8 jours, les réformes laitières, les broutards… . Les animaux maigres partent en grande partie vers l'Italie, cela représente environ 35 % des animaux commercialisés par la Coopérative. Auparavant, les animaux partaient dans le Piémont, chez de petits engraisseurs. La Coop travaille à présent avec ces structures, et de plus gros engraisseurs. Les réformes laitières partent en Rhône-Alpes, cela représente environ 20 % des animaux. 20 autres pourcents sont des animaux d'élevage vendus en vifs. Le reste, les animaux typés viande finis, sont abattus localement (Gap principalement). Le nombre d'animaux commercialisés augmente chaque année. Les Alpes du Sud sont une région qui s'est mise récemment à la production de viande, et on observe une grosse hétérogénéité de la production, surtout dans les lots de broutards et de génisses. L'enjeu pour la Coopérative est d'assurer une certaine régularité dans les volumes, tout en restant réactif aux besoins de filière aval.

Un fonctionnement coopératif

Comme pour toutes les coopératives, un adhérent représente une voix. Tous les adhérents sont traités de la même manière, sur toute leur production. Tous les animaux de qualité égale sont payés au même prix. La Coopérative s'engage à prendre tous les animaux d'un élevage, mais en contrepartie, l'éleveur s'engage à lui livrer tous ses animaux. La collecte des animaux est planifiée au maximum, pour faciliter le travail d'élevage et de commercialisation.
"La Coopérative et ses partenaires doivent développer au maximum la production et la qualité ! En effet, encore plus important que la race, c'est la qualité des animaux qui compte."

La marque Patur'Alp, le meilleur de nos montagnes

Cette marque existe depuis 10 ans. Environ 650 bêtes sont commercialisées chaque année sous cette marque, 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 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'Association des Eleveurs de Bovins 04/05 : *entretien avec Jean-Luc Brun*

Une association qui regroupe éleveurs, cheville et négoce

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. Les éleveurs adhérents à l'AEB sont principalement des éleveurs de races à viande : naisseurs et engraisseurs et quelques éleveurs de races laitières. Les acheteurs de l'AEB ont commercialisé prés de 1 000 Broutards pour être engraissés en Italie, et 760 génisses grasses qui sont abattues principalement sur les deux abattoirs : Gap et Guillestre.

Un lien fort avec les abattoirs locaux

L'Association des Eleveurs Bovins fonctionne essentiellement avec les deux abattoirs Gap et Guillestre. L'abattoir de Guillestre travaille beaucoup sur la valorisation du produit, puisque 60% du volume abattue est certifié sous marque Patur'Alp, cela représente 130 bovins qui sont commercialisés chaque année dans des boucheries situées essentiellement sur le nord du département. En effet, l'association a été créée entre autres pour maintenir une activité agricole et une économie locale dans les territoires montagnards.

Une flexibilité avec la filière avale

L'AEB est un organisme de promotion des produits. Elle fournit à ses adhérents des données (moyenne de prix au niveau national, liste des opérateurs,...). Les transactions entre les adhérents sont retournées mensuellement à l'AEB, et permettent un suivi des prix et des volumes. "Les éleveurs sont libres de leur vente, ce sont eux qui négocient les prix, et ils sont libres de décider avec quels acheteurs ils travaillent."

Article rédigé avec la collaboration de Céline NEBON

Propos recueillis par
Delphine SOLER,
animation filière bovine MRE

Le Montagnard des Alpes

La SICA le Montagnard a été créée par la volonté des éleveurs et d'une entreprise du secteur porcin il y a plus de 30 ans.
Cette entreprise d'abattage découpe et commercialisation a toujours pour priorité l'organisation de la production et la mise en marché des produits dans l'intérêt de l'ensemble des partenaires de la filière.
La SICA apporte un appui technique à ses adhérents en lien avec la MRE. Ce service se traduit par le suivi GTTT/GTE, par le suivi fabrication et distribution de l'aliment, par l'accompagnement des projets des éleveurs.
Elle apporte également un appui pour le développement d'une production de qualité que ce soit à l'amont au niveau des élevages par l'application du cahier des charges Porc Montagne, mais aussi au niveau de l'abattage/découpe. L'entreprise a mis en place un programme de contrôle du process de fabrication s'appuyant sur les réglementations en vigueur et sur les guides des bonnes pratiques.

Le cahier des charges du porc "Provenance Montagne"

En respectant le cahier des charges "Provenance Montagne", le Montagnard des Alpes garantit un élevage local et une viande de porc des Alpes plus savoureuse, plus saine, moins grasse.

1/ Une alimentation traditionnelle
Les porcs reçoivent une alimentation naturelle et traditionnelle, composée pour 70 % de céréales : orge, blé, triticale, seigle, avoine, maïs. Pois, minéraux, vitamines... complètent cette ration.

La mention porc "Provenance Montagne" certifie que les animaux n'ont jamais consommé de farine de viande et poisson, d'huiles de poisson, d'eaux grasses et sous-produits d'abattoir.

2/ Un mode d'élevage respectueux de la nature
Les animaux sont suivis par un technicien qui accompagne les éleveurs dans leur conduite d'élevage. Un vétérinaire est chargé du suivi du plan sanitaire d'élevage.
Les animaux n'ont pas subi de traitement utilisant des anabolisants, des tranquillisants et certains antibiotiques.

3/ Des conditions de transport optimales pour l'animal
Pour éviter le stress, le temps de transport des animaux est de courte durée.
Les conditions de transport sont maîtrisées afin d'apporter le maximum de bien-être aux animaux.

Une filière organisée

La filière Porc Montagne est organisée autour de la SICA le Montagnard. Cette filière de proximité permet le maintien d'une activité économique en zone de montagne à la fois des élevages respectueux de la nature, mais aussi des entreprises du secteur de produits carnés et surtout des emplois.

L'organisation de la production est faite autour de la SICA le Montagnard et de l'outil d'abattage de Gap, la SICABA.

La SICA a mis en place un travail en partenariat avec les Artisans Bouchers de la région en adaptant la production des éleveurs, et donc les systèmes d'élevage, à leurs besoins. Cela se traduit par exemple par des choix en matière de génétique ou de conduite de l'alimentation.

Ce circuit court s'inscrit dans un développement durable avec maîtrise des déplacements et donc baisse des émissions de carbones.

Liliane DOMERGUE
MRE

L'esprit Coopératif,

une réalité des coopératives ovines régionales !

En 2011, les 4 coopératives ovines de la région PACA ont eu à se réorganiser, c'est ainsi que 2 coopératives birégionales PACA-Rhône Alpes ont été créées : Prov'alp et Bergers du Soleil. Dans ce contexte, le challenge était grand pour ces structures d'arriver à satisfaire leurs adhérents. Que chacun s'y retrouve et trouve sa place ! Après une année d'activité, les coopératives semblent avoir réussi à relever ces défis. Même si tout n'est pas parfait ! Et on peut penser que "l'esprit Coopératif" qui existe au sein de ces organismes n'est pas étranger à cette réussite. En cette année Internationale des Coopératives, il nous a semblé important de mettre en avant cet état d'esprit qui règne dans notre région en allant à la rencontre des coopérateurs afin qu'ils nous expliquent quel est "l'esprit coopératif" et ce que leur apporte leur coopérative ! Des témoignages d'adhérents positifs qui illustrent bien l'esprit de cette année Internationale des Coopératives !

"Les coopératives, des entreprises pour un monde meilleur"

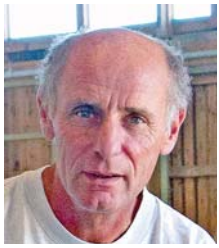
Famille BOFFANO
GAEC Des Cadenières • MONTMEYAN Var – Prov'Alp

Dans un département où moins de 10% des éleveurs sont en Coopérative, la famille BOFFANO assume tranquillement son adhésion à PROV'ALP.

"Tous nos agneaux passent par la Coopérative. Nous sommes en Label Rouge Agneau de Sisteron depuis 2004, la plupart des agneaux sont produits en période de désaisonnement. Notre taux de labellisation est de 85%. C'est une période où les plus values sont intéressantes. On se cale sur le calendrier des plus values diffusé par la Coop. Sans les coopératives, l'Agneau de Sisteron n'existerait plus". Mr BOFFANO attend de sa Coopérative qu'elle défende les prix et n'hésite pas à se faire entendre si nécessaire. *"La critique doit servir à avancer mais elle est utile de l'intérieur".* Persuadé depuis longtemps que la technique est la voie pour s'en sortir, ils ont été parmi les tous premiers de la région à utiliser des brebis Booroola. *"La Coopérative a un rôle important à jouer pour permettre aux éleveurs de se rencontrer sur des sujets techniques".* Frédéric, le fils, n'exclut pas d'intégrer un jour le Conseil d'Administration *"quand mon installation sera digérée".*

BONNET Marie-Hélène
GAEC de la Sizampe
SAULT Vaucluse
Bergers du Soleil

"Pour moi, l'esprit coopératif c'est travailler ensemble parce que l'union fait la force. Pour les jeunes qui s'installent c'est la tranquillité d'esprit par rapport à la commercialisation, ce qui leur permet de mieux se concentrer sur leur installation et leur troupeau en profitant des compétences et des services de la coopérative."



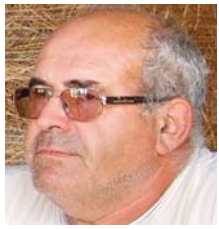
DEMARQUET François
Responsable de l'exploitation du Lycée de CARMEJANE
Alpes de Haute Provence
Bergers du Soleil

"L'esprit coopératif c'est la force et la richesse du collectif pour organiser la commercialisation sur le long terme, pour avancer techniquement et pour innover. L'esprit coopératif se traduit également par la déclinaison de multiples services. Cela facilite le travail et notre efficacité, ça nous simplifie la vie. C'est la solidarité au service d'un métier."

ESPITALLIER Pierre-Luc
GAEC des Estiennes • ANCELLE Hautes Alpes – Prov'Alp

Il y a 2 ans le GAEC a décidé de se reconvertir en passant des vaches laitières à la production ovin viande. D'une voix posée et réfléchie, Pierre-Luc égraine tous les services dont il bénéficie à la Coop : la fourniture de son troupeau, les conseils pour ses aménagements et équipements, la formation au tri de ses agneaux.

"J'aurais aimé encore plus de suivi technique, mais je n'hésite pas à solliciter la technicienne et la Véto si besoin. C'est très rassurant de bénéficier d'une expérience collective". Le GAEC vient de s'engager dans le Label Rouge Agneau de Sisteron.

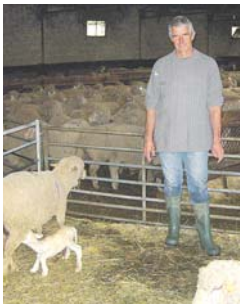


GOLETTO Gilbert
MANE Alpes de Haute Provence
Bergers du Soleil

"Pour évoluer il faut avoir des relations avec les autres. La coopérative est le lieu idéal pour cette ouverture et ce partage de compétences. Cela permet une ouverture d'esprit. La coopérative permet d'avancer plus vite que si tu avances tout seul. La coopérative est là pour tous, toute l'année. Elle ramasse les agneaux chez tout le monde quelque soit la période. Les non coopérateurs profitent aussi de la coopérative. Notamment en terme d'outils pour évoluer dans son travail, pour la mise en place d'innovations ou de services techniques et logistiques comme les échographies ou les magasins d'approvisionnements..... L'esprit Coopératif c'est l'esprit de progresser ensemble !"

GROS Anne Marie
CHABESTAN Hautes Alpes
Prov'Alp

"La coopérative est ce que les adhérents veulent bien en faire. Les grandes décisions sont prises de façon collégiale par un Conseil d'Administration de 21 éleveurs. Nous organisons plus d'une vingtaine de réunions d'informations par an. Tout adhérent qui veut être informé le peut facilement. Notre environnement économique évolue en permanence. La Coopérative a donc pour mission d'anticiper ces évolutions et d'accompagner ses adhérents grands et petits dans ces changements. Cela me semble la façon la plus efficace de nous défendre. D'autres fusions et restructurations auront lieu demain. Il nous faut être visionnaire et assumer notre place de référence. Nous avons quelques belles réalisations à notre crédit : la transparence des prix, le maintien de la collecte partout en temps et en heure, l'agneau de Sisteron Label Rouge, des magasins d'Appro performants. Toutes choses qui n'existeraient pas sans la Coopération. Cela justifie bien quelques centaines d'euros de cotisation par an."



MANASSERO Michel
ENTRESSEN Bouches du Rhône Prov'Alp

Comme 85% des adhérents, Monsieur MANASSERO est engagé dans l'Organisation de Producteurs qui est le noyau dur, le cœur de la Coopérative. Il livre 100% de sa production d'agneaux à la Coopérative et accède en échange à un ensemble de services privilégiés : des tarifs particuliers aux magasins, un suivi technique Label Rouge, des services administratifs variés (délégation de la notification de mouvements par exemple). Le petit plus qui l'intéresse : *"le Service vente directe aux particuliers » « J'ai l'occasion de vendre des agneaux à la famille et à quelques relations. La Coop fixe le prix et s'occupe de tout : la collecte, l'abattage, la découpe et le conditionnement. J'assure uniquement les livraisons et la relation clients. C'est simple".*

RICHARD Max
GAEC de la Grande Bastide MONTJUSTIN Alpes de Haute Provence
Bergers du Soleil

"Faire les choses ensemble pour avoir un résultat supérieur à ce que nous aurions fait chacun de notre côté.

Tableau récapitulatif des coopératives ovines en région PACA

	Les Coopératives Ovines en PACA
Nombre d'éleveurs en Organisation de Producteurs	503
Nombre de brebis	196 287
Nombre d'ovins commercialisés	192 282
Nombre d'agneaux commercialisés sous signe officiels de qualité	59 394
Nombre de vétérinaires et techniciens au service des éleveurs	11
Nombre d'éleveurs bénéficiant d'un suivi sanitaire	530
Nombre d'éleveurs ayant délégués leur notification de mouvements	477
Nombre d'échographies réalisées	50 000
Nombre de magasins d'approvisionnement	4

Propos recueillis par Armel LEHEN, Directeur de Prov'Alp et Sylvain BÉHÉTY, Directeur Adjoint de Bergers du Soleil

Le pôle Ovin de Sisteron

Le Parc d'Activité de Sisteron Val de Durance abrite un pôle agro-alimentaire viande d'envergure nationale. Des outils complémentaires situés à proximité de Sisteron permettent d'avoir une cohérence et un dispositif complet pour la filière ovine regroupé sur un même lieu. C'est ainsi 200 emplois qui sont concernés sur le site et près de 81 millions d'euros de chiffre d'affaire générés autours de ces activités spécifiquement ovine en 2010.

De l'amont à l'aval, toute la filière en action !

A l'amont, la coopérative "Bergers du Soleil", implantée sur le site, permet à plus de 400 éleveurs répartis sur PACA et Rhône Alpes de bénéficier de services de mise en marché des agneaux, mais aussi du magasin d'approvisionnement et des services techniques proposés à tous les producteurs qui le souhaitent avec des conditions différentes selon leur statut. Elle est complétée par une bergerie située à Valernes où sont allotés, contrôlés et préparés pour la vente, des béliers et des agnelles sélectionnés.

L'abattoir ovin SEAS (Société, d'Exploitation de l'Abattoir de Sisteron) "Elie et Maurice Richaud" fut mis en service en 1984. Cet abattoir municipal est géré de façon indépendante sous forme de société d'exploitation. Outil à la pointe de l'innovation dans ce domaine, il peut traiter annuellement jusqu'à 10 000 tonnes d'ovins. Il est le premier abattoir ovin spécialisé de France. L'abattoir a obtenu les certifications ISO 9001 version 2008. Elle induit une démarche de progrès continue, impliquant fortement les salariés dans le développement qualité de la prestation d'abattage. L'abattoir est équipé d'un système informatique performant qui permet la traçabilité sur la chaîne d'abattage et le retour d'informations en temps réel, par le biais d'internet, aux groupements de producteurs. Le savoir-aire de l'abattoir lui permet également de répondre à différents cahiers des charges (Label Rouge-IGP Agneau de Sisteron, CCP Agneau de l'Adret, Agneaux issus de l'agriculture biologique). Depuis 1999 il s'est doté d'une salle de découpe. La SEAS met a disposition des usagers des parcs d'attente avec abreuvoirs, dans le but de réceptionner les animaux dans les meilleures conditions possibles afin d'assurer et d'améliorer le bien-être des agneaux, en complément du centre d'allotement, mitoyen de l'abattoir. L'abattoir est le premier employeur du pôle viande, 55 salariés y traivaillent !

En 2011, 8200 tonnes ont été traitées à Sisteron. L'abattoir traite 94 % d'ovins français, dont 33% du tonnage provient de la région PACA (chiffres 2010). Les agneaux régionaux proviennent principalement des adhérents des coopératives Bergers du Soleil et Prov'Alp (dont le siège est à Gap).

Plusieurs entreprises se sont développées autour de l'abattoir de Sisteron

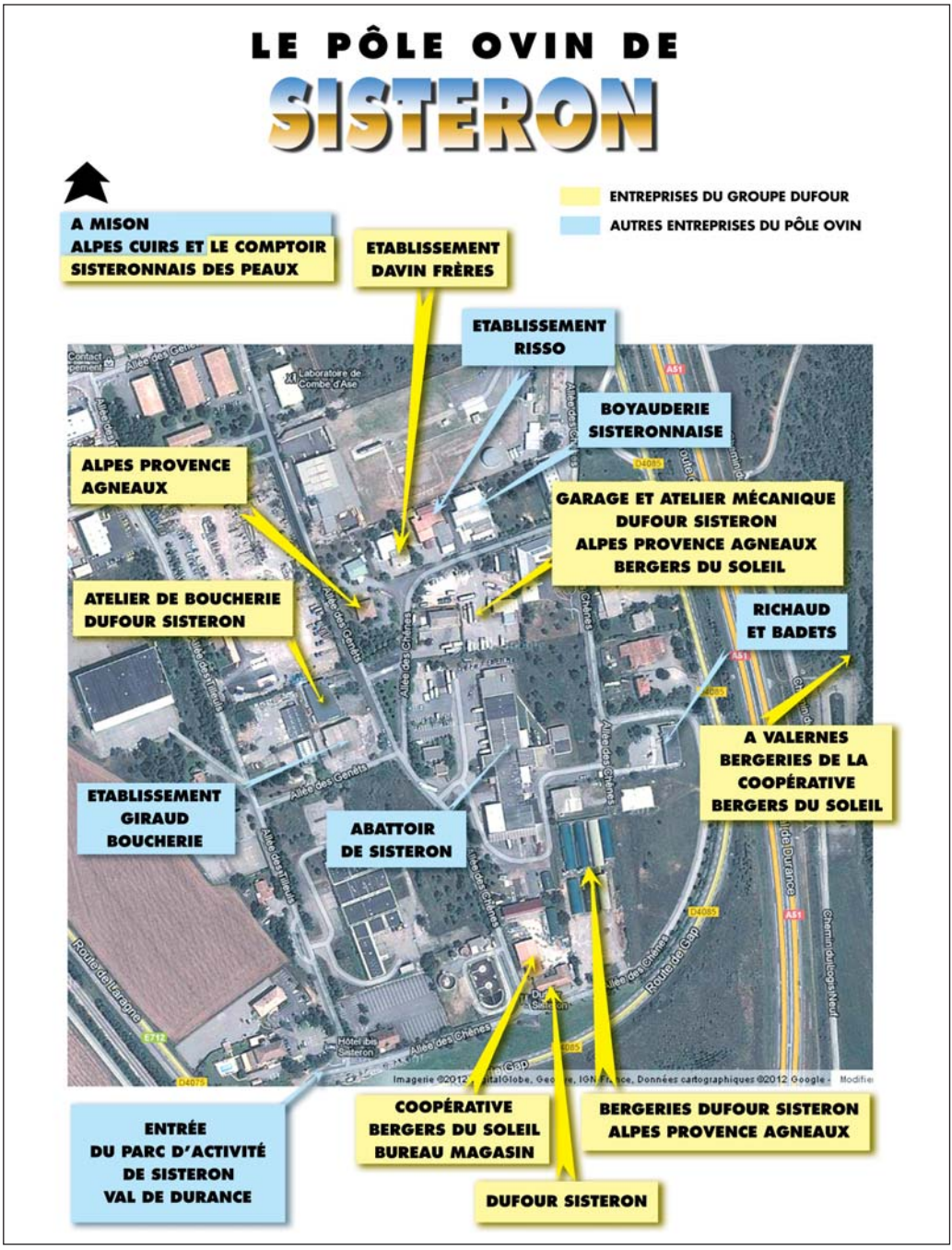
Les entreprises de cheville se sont orientées depuis longtemps vers la vente d'agneaux français. L'entreprise SA Dufour Sisteron, principal opérateur de la région, travaille en partenariat fort avec les éleveurs de la coopérative Bergers du Soleil qui détient 42% de son capital. Elle commercialise 91% des agneaux Label Rouge IGP Agneau de Sisteron. D'autres entreprises de chevilles sont implantées sur ce pôle ovin : Alpes Provence Agneaux et Giraud Viande. D'autres sont utilisateurs de l'abattoir mais ont leur siège à l'extérieur du site, comme les entreprises Joassan, Mejean ou Suprano. Les entreprises Dufour Sisteron, Alpes Provence Agneaux et Ovinpex Distribution (salle de découpe à Grillon) sont associées en capital et constituent ainsi un acteur majeur de la filière ovine française. Au sein de ce groupe, chacune de ces entreprises est spécialisée dans un segment de marché : Label IGP Agneau de Sisteron et carcasse pour la SA Dufour Sisteron, Label Agneau de l'Adret et carcasse standard pour Alpes Provence Agneau, découpe pour Ovinpex Distribution.

Le consommateur peut également, grâce à ce pôle de Sisteron, bénéficier des produits frais de qualité, d'origine garantie, grâce aux 2 boucheries qui font du détail sur le site : la Boucherie Dufour et la Boucherie Giraud Viande.

Des activités complémentaires, en relation directe avec celle de l'abattoir, et des chevillards jouent un rôle important pour le site et la filière. C'est le cas des boyauderies et des tripiers, comme les entreprises Boyauderie Bonhomme, Boyauderie Sisteronnaise, Davin frères (appartenant au groupe Dufour Sisteron), Richaud et Badets, Rizzo, qui valorisent le cinquième quartier et fabriquent également les fameux Pieds Paquets Sisteronnais !

Enfin, deux entreprises, Alpes Cuirs et le Comptoir Sisteronnais des Peaux (appartenant au groupe Dufour Sisteron), situées à Mison, complètent la cohérence de ce site. Ils collectent, trient, salent, conditionnent et stockent les peaux pour leur mise en marché, le plus souvent à l'export.

Autour du pôle ovin de Sisteron, ce sont donc développés de solides savoir-faire dans les métiers de l'abattage, la commercialisation, la découpe et la valorisation du 5ème quartier. Pôle dynamique et en bonne santé financière, il est un acteur majeur de la viande ovine, tant au niveau régional que national.



Lucie SICILIANO - MRE

La Fromagerie de Banon

joue la carte de l'AOP

Située près du village de Banon, au beau milieu des bois, cette laiterie à taille humaine tient à garder son caractère artisanal et son enracinement provençal.

C'est en 1996 qu'André FERROUIL et Alexandre GREGO rachètent la Fromagerie à Romain RIPPERT fondateur de l'entreprise. En une quinzaine d'années l'entreprise est passée de 400 000 litres de lait transformés à 1,1 million de litres. 800 000 litres sont collectés auprès de 8 producteurs dont 600 000 litres classés en AOP Banon produits par 7 éleveurs laitiers situés dans la zone d'appellation.

Créée il y a plus de 40 ans, la Fromagerie de Banon est la seule laiterie de la région spécialisée dans la transformation du lait de chèvre. Elle emploie près de 30 salariés, chiffre très élevé au regard des volumes transformés mais qui se justifie par les nombreuses manipulations que nécessite la gamme de fromages produite.

La spécialité de la Fromagerie est bien évidemment le Banon AOP qui représente plus du tiers de la production totale. 60% de la production fromagère est réalisée en caillé doux (Banon et Tome de Provence), les 40% restant sont les fromages à pâte lactique dont quelques spécialités comme les Tomettes à l'huile ou les fromages à la sarriette.

La Fromagerie réalise environ 25% de son chiffre d'affaires à l'export, essentiellement sur l'Europe du nord ; les 75 % restant sont réalisés sur le territoire national particulièrement dans le grand sud et la région parisienne. La distribution se fait auprès du réseau traditionnel (grossistes, crémiers, affineurs...) pour la moitié de la production, le reste est commercialisé par l'intermédiaire de la grande distribution.

Pour assurer son développement, la Fromagerie de Banon s'est associée au groupe Fromagerie de l'Etoile dans le but d'une coopération logistique et commerciale. Cela lui a permis d'étendre sa couverture géographique, tout en améliorant la réactivité logistique avec des départs quotidiens vers un plus grand nombre de points de ventes pour un coût raisonnable.

Les conditions de production du lait, imposées par le cahier des charges de l'AOP Banon, se traduisent par un coût de production élevé, justifiant un prix d'achat du lait supérieur à celui observé dans d'autres régions. Le prix moyen payé aux producteurs l'an passé a été de 794 € / 1 000 litres, avec une amplitude de 615 € en juin à 1045 € en décembre. Pour poursuivre son développement la Fromagerie recherche environ 300 000 litres de lait supplémentaires en AOP Banon. Cela représente deux producteurs de taille moyenne.

La fabrication du Banon nécessite beaucoup de rigueur et de manipulations.
Après réchauffage, ensemencement et une “maturation” de 2 heures, le lait est subdivisé en bassines de 80 litres puis emprésuré à 30°C. A intervalles réguliers de 3 minutes, chaque bassine est emprésurée individuellement pour une meilleure maîtrise qualitative du produit final. En période de pleine production, c'est jusqu'à 80 bassines qui peuvent être emprésurées dans la même matinée. Une heure et demie plus tard intervient le moulage manuel, l'égouttage, le salage et plusieurs retournements quotidiens jusqu'au “pliage” du fromage.

L'affinage se déroule en deux phases. Dans un premier temps la Tome nue est affinée entre 5 et 10 jours, le temps de laisser la flore de surface se développer. Puis, dans une seconde phase, elle est “pliée” dans les feuilles de châtaigniers pour s'y affiner 10 jours minimum. C'est là que les arômes spécifiques au Banon vont se développer.
Le pliage du Banon représente une charge importante car il est réalisé manuellement et nécessite un peu plus d'une minute pour chaque fromage.
Ce suivi attentif à chaque étape et les nombreuses manipulations successives expliquent en grande partie son prix, de l'ordre de 3,80€ /pièce au stade consommateur.

Vincent ENJALBERT
MRE

Pérenniser les élevages et les outils de transformation des zones de montagne, du Queyras, de l'Ubaye et de l'Embrunais : un enjeu fort pour la filière laitière bovine régionale

Comme c'est le cas dans d'autres zones de montagne, les vallées de l'Embrunais, du Queyras et de l'Ubaye présentent une bonne complémentarité entre activités touristiques et agricoles, ces dernières contribuant largement à l'entretien du paysage et à la vie sociale locale.

Malgré cela, on constate dans ces zones du Nord des Hautes-Alpes et de l'Ubaye que les élevages bovins laitiers sont de moins en moins nombreux – une soixantaine d'exploitations environ au total à ce jour – et que les niveaux de production de lait par exploitation sont inférieurs à la moyenne nationale.

Les trois fromageries artisanales qui sont basées dans cette zone - la fromagerie de la Durance (privée), la SICA des Alpages de Fontantie et la coopérative de l'Ubaye - transforment à elles trois 3,5 millions de litres sur les 5,8 millions de litres qui y sont produits. Les litrages restants sont collectés par deux grands groupes industriels : Lactalis et Sodiaal (Orlac) et transformés en majorité hors région.

Pour les producteurs concernés, les trois fromageries artisanales pourraient, sur le long terme, constituer une alternative intéressante. Mais ceci, à condition que ces ateliers soient en capacité technique, financière, commerciales,... "d'absorber" des volumes supplémentaires.

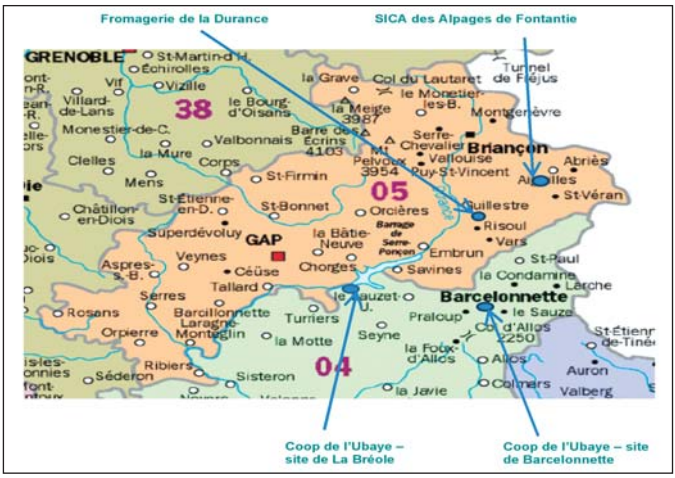
Mise en place d'un contrat de filière à destination des producteurs et des laiteries

C'est dans ce contexte peu optimiste, et pour anticiper une crise éventuelle, que le CRIEL PACA et la MRE, grâce à des co-financements du Conseil Général 05 et de la Région PACA, ont mis en place dès 2007 un programme d'accompagnement spécifique de la filière laitière bovine de la zone Nord 05 et de l'Ubaye.

Au niveau des producteurs de lait, ce programme a donné lieu à des actions de structuration de la filière (création d'une association de producteurs, ...) et d'accompagnements techniques.

Au niveau des fromageries artisanales, le programme a débuté par la réalisation en 2007-2008 d'un audit global de chaque atelier, en termes de fonctionnement, d'organisation, d'efficacité technique, de santé financière, etc. L'audit visait également à donner des pistes de développement pour l'avenir, suffisamment concertées et faisant jouer les complémentarités existant entre les trois ateliers.

Les diagnostics, réalisés par Actilait d'une part, et par le CRITT PACA d'autre part, ont abouti à de nombreuses préconisations, à la fois sur le plan individuel pour chaque entreprise, et également en terme d'actions collectives de développement.



En 2008, les entreprises ont souhaité continuer à être accompagnées pour mettre en place les premières actions concrètes qui leur étaient conseillées suite à l'audit. Les accompagnements individuels (techniques, financiers et commerciaux), ainsi que la réflexion en commun aux trois entreprises sur les stratégies de développement pour la filière, se sont poursuivis respectivement jusqu'à fin 2009 et mi 2011. A ce jour, les entreprises continuent à travailler avec la MRE et Actilait sur des aspects de maîtrise technologique, qui nécessitent un suivi constant.

Le "contrat de filière" a donc permis aux fromageries d'obtenir des résultats positifs dans plusieurs domaines, pour le bénéfice des producteurs de la zone. On peut citer par exemple : le retour aux délais contractuels de paiement du lait aux producteurs, la réalisation d'opérations de commercialisation en commun entre les fromageries pour développer les ventes de fromages, l'élaboration de scénarios d'optimisation des circuits de collecte, etc. De façon plus générale, une des plus-values de ce programme a été de permettre aux directions des trois entreprises de mieux se connaitre et de se rapprocher. Cela laisse penser que, dans l'avenir, il sera plus facile de faire face aux aléas qui pourraient toucher la filière locale.

La Fromagerie de la Durance, à Guillestre (05), en quelques chiffres :

Statut : entreprise privée
Nombre de producteurs collectés : 10 producteurs, dont 6 en lait de vache, 3 en lait de chèvre, et 1 en lait de brebis (zones : Champsaur, Queyras, Embrunais)
Volumes de lait collectés et transformés en 2011 : 1 million de litres
Type de produits : fromages au lait cru
Exemples : le Fontu, la tome Col Izoard de montagne, l'Extravache, etc.
Effectif de l'entreprise : 5 personnes + 3 indépendants
A noter : présence d'une boutique attenante à l'atelier, sur le site de Guillestre

La SICA des Alpages de Fontantie, à Château-Ville-Vieille (05), en quelques chiffres :

Statut : Société d'Intérêt Collectif Agricole SICA
Nombre de producteurs collectés : 10 producteurs (zones : Queyras, Embrunais, Briançonnais) dont 8 en lait de vache, 1 en lait de chèvre, 1 en lait de brebis
dont 7 en production laitière conventionnelle et 3 en production biologique
Volumes de lait collectés et transformés en 2011 : 990 000 litres
Type de produits : fromages au lait thermisé
Exemples : l'Edelweiss, le Viso mi vache-mi chèvre, la Tome grise du Queyras, le Bleu du Queyras, etc.
Effectif de l'entreprise : 10 personnes
A noter : Présence d'une gamme de produits "bio"

La Coopérative laitière de l'Ubaye, à Barcelonnette (04), en quelques chiffres :

Statut : entreprise coopérative
Nombre de producteurs collectés : 8 producteurs, en lait de vache (zones : Seyne-les-Alpes, Barcelonnette, La Bréole)
Volumes de lait collectés et transformés en 2011 : 1,3 millions de litres
Type de produits : fromages au lait pasteurisé et produits laitiers frais
Exemples : yaourts, fromages blancs et faisselles à La Bréole ; Carline (types tomme de Savoie), type Gruyère, type Raclette à Barcelonnette.
Effectif de l'entreprise : 12 personnes
A noter : présence de boutiques sur les sites de La Bréole et de Barcelonnette

Yolande MOULEM - MRE

Surveillance des avortements

La vigilance s'impose

Début avril, un cas de **brucellose** a été diagnostiqué dans une exploitation laitière bovine de Haute-Savoie. Le diagnostic a été posé suite à l'avortement déclaré par l'éleveur de l'une des vaches du troupeau. Tous les animaux de cette exploitation ont été abattus et indemnisés par l'Etat.

En mars, les services du Ministère de l'Agriculture nous avaient déjà alertés suite à la déclaration d'un cas clinique chez un enfant en Rhône-Alpes.

Dans les deux cas cités, c'est **Brucella melitensis** qui a été mise en évidence. Il s'agit de l'espèce de Brucella que l'on retrouve typiquement chez les ovins et caprins, mais qui est également transmissible aux bovins. *Brucella melitensis* est l'espèce la plus virulente pour l'homme **(Fièvre de Malte)**. Cette maladie a été malheureusement bien connue dans le temps dans notre région.

La brucellose est une maladie grave. La France n'a pas connu de cas de brucellose ovine depuis fin 2003. Comme le montrent les évènements en cours, un risque sanitaire ne peut jamais être définitivement écarté : le maintien des acquis nécessite la coopération de tous.

Des analyses sont faites régulièrement sur le sang dans le cadre de la prophylaxie obligatoire. Ces analyses régulières ne doivent pas endormir notre vigilance : **ce sont les avortements qui sont le signal d'alerte le plus précoce de l'infection du troupeau**. En effet lors de l'avortement brucellique, il y a une excrétion massive de microbes notamment par le placenta, les sécrétions et l'avorton d'où **un grand risque de contagion pour les autres animaux et pour les éleveurs**.

La déclaration des avortements est **obligatoire**. Elle permet, comme cela a été le cas pour cet élevage de Haute-Savoie, de tirer la sonnette d'alarme en dehors des périodes de prophylaxie. **La visite vétérinaire** avec prélèvements pour recherche de Brucellose **est prise en charge par l'Etat**.

De plus des analyses complémentaires peuvent être mises en œuvre par le GDS (financées à 80% par la FRGDS sur des crédits du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur) pour établir un **diagnostic différentiel** des avortements pour les maladies suivantes :

- Chez les bovins : ***Chlamydiose et Fièvre Q***
- Chez les caprins : ***Chlamydiose, Fièvre Q et Toxoplasmose***
- Chez les ovins : ***Chlamydiose, Fièvre Q, Salmonellose et Toxoplasmose (voire Pestivirose)***

Les enquêtes épidémiologiques conduites actuellement par les services de l'Etat en Haute-Savoie n'ont pas encore permis de déterminer l'origine du foyer. C'est pourquoi, il est absolument impératif que la discipline de déclaration des avortements soit renforcée et sans faille, faute de quoi cette maladie contagieuse qu'est la brucellose pourrait rediffuser et mettre en péril les acquis obtenus après 30 années de prophylaxie.

Appelez votre vétérinaire dès le 1er avortement bovin ou caprin et impérativement dès le 3ème avortement en élevage ovin.

Maxime MAROIS
GDS 04

Le rebouclage des troupeaux ovins et caprins :

électroniser pour mieux gérer

Le rebouclage total des troupeaux, ou électronisation, consiste à remplacer l'une des boucles plastiques des animaux adultes (la gauche) par une boucle électronique à l'identique.
L'hiver est une période particulièrement propice pour réaliser le rebouclage, afin d'éviter toutes les infections liées à la pose de la boucle.

3 étapes clés pour électroniser un troupeau

Le rebouclage du troupeau s'effectue selon les modalités suivantes :
1. S'inscrire auprès de l'antenne EdER de votre département puis renvoyer la liste intégrant les numéros des animaux à reboucler (brebis et béliers portant des repères jaunes non électroniques), sous format papier ou électronique.
2. A réception de la commande, organiser un chantier de débouclage de la boucle plastique jaune posée à l'oreille gauche et rebouclage avec l'électronique au même numéro.
3. Une fois le chantier terminé, prévenir l'EdER, qui enverra un agent valider la pose.

Un nouveau type de repère pour un suivi individualisé

Au delà de l'obligation réglementaire, l'identification électronique des ovins et des caprins est donc un réel levier de simplification et parfois d'automatisation du travail des éleveurs, mais aussi de fiabilisation des déclarations (moins d'erreur de lecture). En effet, la boucle électronique, couplée à un lecteur et à un logiciel de gestion de troupeau, permet à l'éleveur de gérer un carnet d'agnelage informatisé, d'enregistrer rapidement les traitements, les pesées des agneaux, les chargements d'animaux... Les enjeux de traçabilité rejoignent alors l'amélioration de la qualité de travail des éleveurs.

Mathilde ALEXANDRE
Chef du service EdE régional PACA

0,89 € TTC
C'est le montant de l'aide octroyé aux éleveurs pour chaque boucle électronique commandée. Cette aide est déduite automatiquement du tarif facturé par l'EdER.

"Dès la mise en place de l'identification électronique individuelle, j'ai investi dans le logiciel existant pour reboucler mon troupeau, composé de 750 mérinos d'Arles. En tant que sélectionneur, cette opération est devenue indispensable. Les avantages de l'électronisation sont multiples : suivi plus facile des brebis, erreurs évitées, gain de temps pour le travail administratif... Au fur et à mesure, je saisis tous les événements liés au troupeau, tels que les carnets d'agnelage ou les traitements sanitaires. Cela simplifie considérablement mon travail... une vraie révolution dans notre métier !"

Dominique RAYMOND - Eleveur et sélectionneur à la Bastide des Jourdans (84)

Pour plus de renseignements, téléphonez ou envoyez un mail à votre antenne locale de l'EdER :

❖ Service EdE Régional – Antenne 04-83
Immeuble Chambre d'Agriculture
66 Bvd Gassendi - BP 117
04004 DIGNE LES BAINS
Tel : 04 92 36 62 20
Fax : 04 92 36 62 25
eder.04-83@paca.chambagri.fr

❖ Service EdE Régional – Antenne 06
MIN Fleurs 17 – Box 85
06296 NICE Cedex 3
Tel : 04 93 18 45 17
Fax : 04 93 17 64 04
identification06@paca.chambagri.fr

❖ Service EdE Régional – Antenne 05
Chambre d'agriculture
8 ter, rue Capitaine de Bresson
05010 GAP
Tel : 04 92 52 49 38
Fax : 04 92 52 48 91
eder.05@paca.chambagri.fr

❖ Service EdE Régional – Antenne 13-84
Maison des agriculteurs
22, avenue Henri Pontier
13626 AIX EN PROVENCE cedex 1
Tel : 04 42 23 86 42
Fax : 04 42 23 81 09
eder.13-84@paca.chambagri.fr

Produire et vendre du lait cru

Une nouvelle règlementation vient de paraitre

La règlementation applicable jusqu'alors au lait cru de consommation consistait en deux textes nationaux parus en 1984 et 1985. Ceux-ci viennent d'être abrogés et remplacés par de nouveaux textes. Le premier d'entre eux est l'arrêté du 13 juillet 2012, qui fixe les conditions de production et de mise sur le marché de lait cru. Il est entré en vigueur le 1er octobre 2012. Il devrait être bientôt suivi par un décret, qui traitera spécifiquement de l'étiquetage.

Les nouvelles règles spécifiquement applicables au lait cru de consommation

L'arrêté du 13 juillet 2012 ne traite plus uniquement du lait de vache, mais concerne **les laits des bovins, des petits ruminants, et des solipèdes domestiques (jument, ânesse)**.

La patente sanitaire, qui était auparavant obtenue suite à déclaration annuelle de l'activité, n'existe plus. Pour produire et vendre du lait cru, les producteurs doivent désormais effectuer une demande d'autorisation auprès de leur DDCSPP. En cas d'accord, l'autorisation délivrée est sans limitation de durée, de quantité livrée au consommateur et de distance de mise sur le marché par rapport à l'établissement producteur de lait cru.

Les producteurs détenteurs d'une patente sanitaire en cours de validité au 1er juillet 2012, disposent d'un délai de 4 mois (après entrée en vigueur de l'arrêté) pour effectuer leur demande d'autorisation. Celle-ci doit être déposée auprès de la DDCSPP au plus tard le 1er février 2013.

Pour produire du lait cru de consommation, l'exploitation doit utiliser de l'eau potable pour le nettoyage et la désinfection des matériels en contact avec le lait cru. Seuls l'abreuvement des animaux et le lavage des locaux de stabulation peuvent être dispensés de cette obligation.

Il est à noter que l'eau potable, au sens de la règlementation correspond soit à une eau provenant du réseau d'eau public, soit à une eau de ressource privée pour laquelle l'exploitant a obtenu une autorisation préfectorale.

Le lait cru doit être refroidi immédiatement après la traite (ou dans le cas de l'utilisation de robots de traite, le plus rapidement possible après la traite) et conservé à une température comprise entre 0 et 4°C, sauf si la mise sur le marché est réalisée sur l'exploitation dans les 2 heures suivant la fin de la traite.

Il est possible de mélanger les laits de 2 traites successives au maximum. Dans le cas de robot de traite ou de monotraite, le mélange de laits peut concerner les laits des traites effectuées sur une période de 24 heures maximum.

Le lait cru peut être commercialisé selon les différents modes suivants :

- Non conditionné au préalable (en vrac) et remis au consommateur final :
• Soit en direct, et dans ce cas, le conditionnement se fait "à la vue du consommateur" ;
• Soit par le biais d'un distributeur automatique.

- Conditionné au préalable et remis au consommateur final :
• Soit en direct (pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur final)
• Soit via un intermédiaire de type commerce de détail (épicerie, GMS, restaurants, ...)

Lorsque le conditionnement a lieu "à la vue du consommateur", il est réalisé dans des bouteilles fournies par le producteur, ou par le consommateur lui-même.

Lorsqu'il y a pré-conditionnement, celui-ci doit se faire sur l'exploitation, dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis, le système de fermeture étant conçu de

manière à s'assurer d'une ouverture manifeste.
Est exclue du champ la vente de lait cru à un commerce de détail ou à un artisan qui transforme ce lait (boulanger, charcutier, fabricant de produits laitiers...).

Les spécificités en cas d'utilisation de distributeur de lait cru :

Le lait cru mis sur le marché via un distributeur de lait cru doit respecter les exigences suivantes :
• Il ne peut s'agir que du lait d'une seule exploitation
• Le lait doit respecter une température comprise entre 0 et 4 °C, dans toutes les parties de la machine
• Le lait cru doit être renouvelé chaque jour dans le distributeur automatique. "Le lait invendu du jour ne peut être utilisé pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation"
• Le modèle de distributeur doit être conforme à la réglementation sur la métrologie et sécurité
• Les coordonnées de l'exploitation sont obligatoirement mentionnées sur le distributeur

Les critères microbiologiques applicables au lait cru :

Selon le principe général, la fréquence des autocontrôles microbiologiques est de la responsabilité de l'exploitant, qui la fixe selon son analyse des risques.

Il est à noter que le critère "micro-organismes aérobies à 30 °C" échappe à cette règle lorsque le lait est en partie collecté par une laiterie (la fréquence doit alors être de 2 prélèvements par mois).

Critères de sécurité applicables au lait cru :

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage(*)		Limite	Stade d'application du critère
	n	c	m = M	
Listeria monocytogenes	5	0	100 ufc/ml	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation
Salmonella	5	0	Absence dans 25 ml	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation

(*) "n" est le nombre d'unités de fromages prélevées.
"c" est le nombre maximal d'unités dont le résultat peut être compris entre m et M (ou supérieur à m si M=m).

Critères d'hygiène du procédé applicables au lait cru :

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites		Stade d'application du critère
	n	c	m	M	
Escherichia coli	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml	Au jour de conditionnement
Micro-organismes aérobies cultivant à 30°C	En lait de bovin : ‹ ou = à 50.000 ufc/ml (**) Pour le lait des autres espèces : ‹ ou = à 500.000 ufc/ml (**)				Au jour de conditionnement

(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois si l'exploitation fait l'objet d'une collecte de lait.
Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée par une analyse de risque sous la responsabilité de l'exploitant.

Concernant le nombre d'unités "n" à prélever pour constituer un échantillon, celui-ci peut être limité à une seule unité si l'exploitant peut démontrer, sur la base de l'historique de ses résultats d'analyses microbiologiques, que le lait cru qu'il produit respecte ces critères microbiologiques.

La note de service du 13 septembre 2012 relative au lait cru de consommation :

Une note de service, datée du 13 septembre 2012, précise les modalités d'application de l'arrêté, donne des indications quant aux règles d'étiquetage qui seront prévues dans le futur décret, et recommande d'appliquer dès à présent ces futures règles. Celles-ci concernent :
- La DLC (date limite de consommation) : qui est de J+3 jours (J étant le jour de la traite la plus ancienne). Il est à noter que des dérogations pourront être accordées à des producteurs qui réaliseraient des études individuelles de durée de vie de leurs produits, permettant de faire passer la DLC à J+5 jours maximum (J étant le jour de la traite la plus ancienne)

- Les mentions d'étiquetage : sur l'étiquette de chaque conditionnement individuel et sur une affichette lisible placée en évidence à la vue du consommateur final lors de la livraison en vrac :
• "Lait cru, à conserver à +4°C maximum"
• DLC
• "faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli)" ;
• le nom et l'adresse de l'exploitation
• le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet.

Yolande MOULEM
MRE, service Appui règlementaire fromager

L'installation en élevage porcin

Comment s'installer en production porcine, que ce soit en atelier complémentaire ou en production principale ? Afin de répondre à ces questions, il est essentiel de rappeler les réglementations et préconisations.

L'élevage porcin régional a pour volonté de développer la production dans le cadre de la filière organisée et de s'intégrer au mieux dans son environnement avec en particulier la valorisation des matières premières produites localement.

Cas d'une installation soumise à autorisation préfectorale

Une étude d'impact soumise à enquête publique est réalisée. Il s'agit d'un argumentaire démontrant que l'installation, les techniques mises en œuvre, ainsi que le mode de conduite de l'élevage, permettent de réduire les nuisances et maîtriser les pollutions éventuelles.

L'exploitant doit ainsi prendre les dispositions nécessaires pour intégrer son élevage dans le paysage. Les bâtiments d'élevage sont implantés à au moins 100 m des habitations, à au moins 35 m des puits, forages, sources et à 200 m des lieux de baignade.

Les sols des bâtiments d'élevage et les installations de stockage des effluents sont imperméables. Les eaux de nettoyage et les effluents doivent être collectés, dirigés vers des installations de stockage ou de traitement. Les ouvrages de stockage des effluents sont dimensionnés et exploités de manière à éviter tout déversement dans le milieu naturel. Afin de valoriser au mieux les lisiers ou fumiers et engrais biologiques naturels, l'éleveur met en place un plan d'épandage. Celui-ci doit mentionner les surfaces propres à l'exploitation dites "épandables" ainsi que les terres mises à disposition par d'autres agriculteurs.

L'exploitant prend des dispositions pour atténuer les émissions d'odeurs, de gaz ou de poussières susceptibles de créer des nuisances au voisinage.

Cas des installations soumises à déclaration

La déclaration est faite auprès du Préfet, avec un dossier technique d'accompagnement. Après un examen de conformité, l'éleveur se voit remettre le récépissé de déclaration et un document rappelant les prescriptions applicables à son type d'élevage.

D'une façon générale, les règles de localisation sont proches des règles pour les installations soumises à autorisation, mais elles sont moins contraignantes compte tenu de la taille modeste des ateliers.

Dans tous les cas, l'élevage doit satisfaire au respect du Règlement Sanitaire Départemental. Il précise les distances à observer vis-à-vis des tiers pour le bâtiment, les ouvrages de stockage des déjections et les épandages des lisiers et fumier.

Rappel de la réglementation

Reglément Sanitaire Départemental (RSD)		Moins de 50 animaux-équivalent	- Porc à l'engrais, cochette	1 Animal-équivalent
Installations classées selon leur taille	Installation soumise à déclaration	Entre 50 et 450 animaux-équivalent	- Les reproducteurs (truie et verrat)	3 animaux-équivalents
	Installation soumise à autorisation préfectorale	Plus de 450 animaux-équivalent	- Porcelets sevrés de moins de 30 kg	0,2 animal-équivalent

Source IFIP

Des recommandations pour concevoir son installation

I. L'élevage en bâtiment

L'élevage est organisé autour des différents stades physiologiques en respectant des règles pour sa réussite.

♦ *Une organisation du travail rationnelle*

La disposition des salles réduit les circuits de l'éleveur et des animaux. Les diverses salles sont reliées par des couloirs à parois pleines présentant une largeur minimale de 1,20 m afin que plusieurs animaux puissent s'y croiser.
Les amenées d'eau et d'électricité, ainsi que la confection des routes permettant la circulation des camions, sont des opérations coûteuses qu'il faut prendre en compte dès l'implantation de l'unité.

♦ *Une technicité répondant aux besoins des animaux*

Le bâtiment doit avant tout, permettre le respect du bien-être animal tout en facilitant le travail de l'éleveur. L'isolation, la ventilation, le chauffage sont autant de paramètre à prendre en compte. La maîtrise des paramètres d'ambiance est capitale. Par exemple, les températures élevées, supérieures à 27 °, ont un effet néfaste sur les performances des truies. La chaleur provoque une baisse de l'appétit, de la production laitière et des troubles de fécondité.

La vitesse d'air au niveau des porcs ne doit pas excéder 0,4 m/s, le porc n'aime pas les courants d'air. Au-delà, les courants d'air au niveau des animaux risquent de provoquer des pathologies pulmonaires et digestives ainsi que des troubles du comportement (morsures de la queue et cannibalisme).

Un bâtiment isolé et étanche, des entrées et sorties d'air maîtrisées et un réglage approprié de la ventilation sont les principales clefs d'un environnement favorable au cochon.

Pour l'éleveur, la quantité et la pénibilité du travail sont réduites par la mécanisation d'opérations répétitives comme la distribution de l'aliment. Les systèmes sont nombreux et vont de la distribution sèche à la soupe.

Afin d'éviter le gaspillage, les abreuvoirs sont adaptés. Le réglage permet de limiter les volumes de rejets tout en répondant aux besoins des animaux. Les besoins quotidiens en eau se situent approximativement à 10 % du poids vif de l'animal (y compris le gaspillage inévitable).

Besoin en eau en litre/jour			
Truie			
En attente saillie	12	à	17
Gestante	15	à	20
Allaitante	20	à	35
Porcelet			
Sous la mère	0,2	à	0,4
Post-sevrage	2	à	4
Porc à l'engrais	4	à	12
Verrat	8	à	12

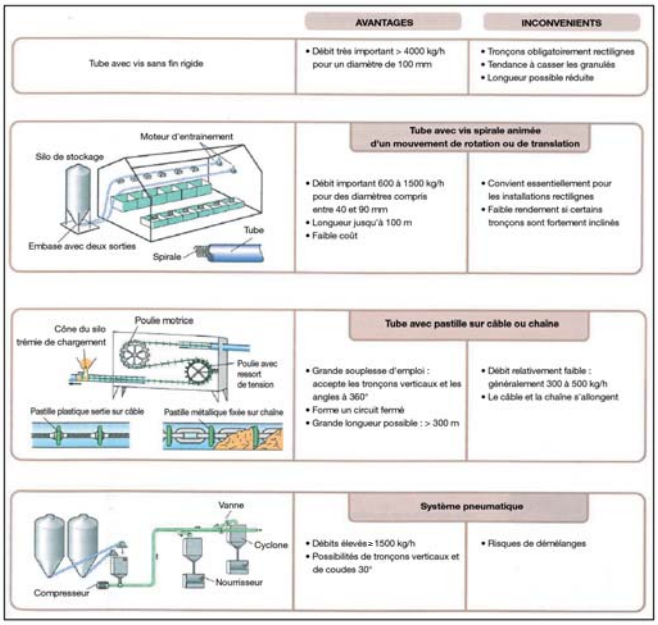
Source : "Mémento de l'éleveur de porc ", éd 2000, IFIP.

Suivant la taille de l'élevage, la distribution de l'eau peut être :

- manuelle dans une auge à l'aide de sceau ou d'un tuyau, avec niveau constant,

Les températures minimales recommandées par stade physiologique et en fonction du type de sol	Caillebotis intégral	Gisoir isolé	Paille
Stade physiologique			
Maternité	16	19	22
Coin à porcelet : 30			
Post-sevrage :			
Entrée animaux	20	24	27
Sortie animaux	15	19	24
Engraissement	15	19	22
Verraterie-gestation	13	17	20

Source : "Mémento de l'éleveur de porc" IFIP



Source : "Mémento de l'éleveur de porc", éd 2000, IFIP.

- par abreuvoir automatique
- ou distribution simultanée de l'eau et de l'aliment par l'intermédiaire d'une machine à soupe.

Installation et réglage des abreuvoir

Stade Physiologique	Type d'abreuvoir	Débit (l/mn)	Hauteur sans marche	Nb maximal d'animaux par abreuvoir
Porcelet sous la mère	Bol	0,5	8	-
	Sucette	0,5	20	-
Porcelet sevré	Bol	0,5-1,0	12	18
	Sucette	0,5-1,0	30	10
Porc à l'engrais	Bol	0,8-1,0	20	18
	Sucette	0,8-1,0	50	10
Reproducteur en groupe	Bol	3	30	10
	Sucette	1,5	70	5

Source : "Mémento de l'éleveur de porc", éd 2000, IFIP.

Le bon fonctionnement d'un abreuvoir dépend essentiellement de son débit, du nombre d'animaux par abreuvoir et de sa hauteur par rapport au sol.

Surface minimale par porc

Porcelets	Poids inférieur à 10 kg	0,15 m²
	Poids compris entre 10 et 20 kg	0,20 m²
	Poids compris entre 20 et 30 kg	0,30 m²
Porcs	Poids compris entre 30 et 50 kg	0,40 m²
	Poids compris entre 50 et 85 kg	0,55 m²
	Poids compris entre 85 et 110 kg	0,65 m²
	Poids supérieur à 110 kg	1,00 m²

Source : "Mémento de l'éleveur de porc", éd 2000, IFIP.

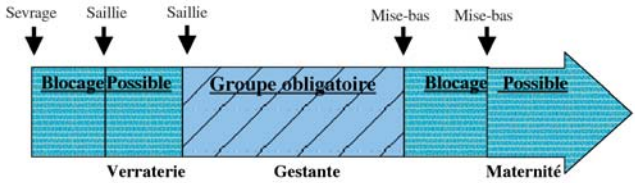
Les aménagements intérieurs des bâtiments respectent les conditions réglementaires, notamment au niveau du bien-être des animaux. Les surfaces dépendent du stade physiologique et du type de sol.

Surface minimale par Truie

Truie en maternité		2,50 par 1,6 à 1,7 m
Truie gestante	Cochette	1,64 m²
	Truie	2,25 m²
Si groupe < 6 individus	Cochette	1,80 m²
	Truie	2,48 m²
Si groupe > 40 individus	Cochette	1,48 m²
	Truie	2,03 m²

Source : "Mémento de l'éleveur de porc", éd 2000, IFIP.

Au 1er janvier 2013, la mise en place des normes relatives au bien-être des truies gestantes impose la mise en liberté des truies gestantes à partir de 4 semaines après la saillie.



♦ *Une rigueur sanitaire*

Les bâtiments sont conduits selon la technique du "tout plein tout vide" c'est à dire peupler et vider un local en une seule fois. Elle permet de préserver un espace sain pour des animaux de même âge et ainsi réduire les contaminations.

Une quarantaine permet de contrôler l'état sanitaire des animaux entrants et de les adapter au microbisme de l'élevage. D'autres dispositions sont appliquées tel le sas d'entrée permettant d'équiper le personnel en vêtements propres ou la disposition des silos, quai d'embarquement, aire d'équarrissage... en périphérie de l'élevage afin d'éviter que les véhicules venant de l'extérieur ne pénètrent dans l'unité et ne la contaminent.

II. Les élevages en plein air

Les ateliers de porcs plein air sont souvent de taille plus modeste qu'en bâtiment. Ce type d'élevage constitue le plus souvent une alternative à l'installation car il est moins onéreux.

Les prescriptions suivantes sont applicables lorsque le nombre d'animaux est compris entre 50 et 450 porcs-équivalents.

♦ *Le règlement*

Les parcelles utilisées sont situées à au moins 100 m des habitations, 50 m des points de prélèvement d'eau et à 35 m des cours d'eau.

La charge animale ne doit pas dépasser 20 reproducteurs à l'hectare et la durée de séjour est limitée à 24 mois sur une même parcelle (celle-ci étant remise en culture après), l'élevage de porcs constituant la tête d'assolement. L'élevage respecte le règlement sanitaire départemental. Pour les porcs à l'engraissement, le nombre maximal de porcs produits par an est de 120 par hectare et la durée d'occupation est limitée à 24 mois.

♦ *La conduite*

Des abreuvoirs et des abris légers et lavables sont disposés sur la parcelle et les aires de distribution de l'aliment sont régulièrement déplacées, pour éviter la formation de bourbiers. De plus, l'exploitant doit tenir à jour un registre entrée-sortie permettant de suivre l'effectif présent sur chaque parcelle.
L'implantation des cabanes est très importante. Elle doit prendre en compte la portance du sol qui doit être drainant, éviter les ouvertures face aux vents dominants, prévoir la mise en place d'abris pour permettre aux animaux de se mettre à l'ombre l'été.

La mise en place d'une clôture électrique sur le pourtour des parcelles évite la divagation des animaux. La clôture d'enceinte revêt une importance capitale dans la protection du site de production des porcs en plein air. Elle permet en particulier d'éviter l'intrusion d'autres espèces tel le sanglier pour éviter la contamination des animaux et la diffusion de maladies. Les clôtures sont installées de manière à autoriser la rotation des parcelles prévue par la réglementation environnementale. Tout détenteur de porcs en plein air est responsable de la protection de ses animaux contre l'intrusion de faune sauvage dans l'élevage. La mise en place de clôtures à gibier (Ursus fort à mailles progressives et double système électrique extérieur) est obligatoire pour les populations à risques comme les reproducteurs. Tout élevage non protégé ne peut prétendre aux indemnités en cas de brucellose porcine.

L'organisation des parcs selon les stades physiologiques permet de faciliter le déplacement des animaux, mais aussi la distribution de l'aliment et de l'eau. La bonne gestion des ateliers va de pair avec des installations adaptées pour limiter le gaspillage.

L'éleveur de plein air organise son élevage pour limiter la pénibilité des tâches tout en préservant le confort des animaux.

Nathalie ESPIÉ
Liliane DOMERGUE
MRE

Le traitement de l'eau par lampe UV : efficace contre *Pseudomonas fluorescens*... à condition de respecter certaines règles

D'après les résultats d'une étude réalisée par la MRE et Actilait, l'efficacité des systèmes de traitement UV est bien réelle en cas de contamination de l'eau par des *Pseudomonas*. Cependant, des erreurs de conception et des défauts d'entretien de l'installation peuvent largement compromettre cette efficacité.

***Pseudomonas fluorescens* est à l'origine entre autres de défauts de coloration sur les fromages**

Nombreux sont les fromagers qui ont déjà été confrontés à une contamination en *Pseudomonas fluorescens*. Coloration anormale (jaune fluo, rose, marron,...), pellicule visqueuse, amertume... Tels sont les défauts les plus fréquemment associés à la présence de cette bactérie sur les fromages. Dans la plupart des cas, l'eau de nettoyage de la machine à traire et de la fromagerie constitue le vecteur de la contamination.

Le traitement de l'eau, solution la plus efficace

Quelle qu'en soit l'origine (réseau collectif, source, forage), une eau potable peut contenir des *Pseudomonas fluorescens*, microorganismes ne présentant aucun danger pour la santé humaine et par conséquent non recherchés dans le cadre des analyses de contrôle de la qualité de l'eau. Particulièrement apte à former des biofilms, la bactérie contenue dans l'eau se répand dans l'atelier au moment du nettoyage et prolifère ensuite à la surface des tuyaux (lactoducs), du tank à lait, des sols, des moules et plus généralement de tout le petit matériel de fromagerie. La contamination des produits a lieu lorsque le lait, le caillé ou les fromages entrent en contact avec les surfaces contaminées.

Face à un tel scénario de contamination, la mise en place d'un système de traitement de l'eau à l'entrée de l'atelier apparaît comme la solution la plus efficace. Parmi les différents systèmes proposés sur le marché, le traitement par rayons UV est considéré comme le plus adapté aux attentes des fromagers fermiers : facilité d'installation, coût raisonnable, absence de substances biocides pouvant être à l'origine de résidus,... Autant d'avantages qui expliquent pourquoi l'UV est de loin le système de traitement le plus fréquemment installé pour lutter contre une contamination de l'eau en *Pseudomonas fluorescens*.

Pourtant, il n'est pas rare que malgré l'installation d'un système de traitement UV, les problèmes de contamination en *Pseudomonas fluorescens* perdurent dans l'atelier. Les lampes UV seraient-elles inefficaces contre ce germe ? C'est à cette question que la MRE a souhaité apporter des éléments de réponse en confiant à Actilait-Carmejane la réalisation d'une campagne de prélèvements d'eau dans des ateliers fromagers équipés de dispositifs de traitement UV et confrontés plus ou moins régulièrement à des accidents du "fluo". Objectif : mesurer la contamination de l'eau en différents points du réseau de chaque atelier et déterminer les raisons d'éventuels dysfonctionnements.

Une efficacité réelle

En 2011, Actilait a ainsi réalisé plusieurs séries de prélèvements d'eau, de lait et de fromages dans 5 ateliers de la

Le traitement de l'eau par rayons UV permet de réduire significativement la contamination de l'eau, sauf en cas de défaut d'installation ou d'entretien

région à deux périodes de l'année réputées "sensibles" du point de vue des contaminations en *Pseudomonas* : le printemps et l'automne. On sait en effet par expérience que les périodes humides sont particulièrement propices à la contamination des eaux par *Pseudomonas fluorescens*, dont l'habitat naturel est la terre. Mais en 2011, à l'inverse des années précédentes, les intersaisons ont été si sèches que la plupart des producteurs (dont ceux retenus pour les prélèvements) n'ont rencontré aucun problème de fluo, ce qui limite la portée des résultats de l'étude. Malgré tout, plusieurs enseignements ont pu être tirés.

Pour commencer, les résultats des analyses d'eau montrent dans leur globalité que le traitement UV a une réelle efficacité contre *Pseudomonas fluorescens*. En effet, on dénombre en moyenne plus de *Pseudomonas fluorescens* dans l'eau avant son passage dans la lampe UV qu'en sortie de traitement. Deux bémols viennent toutefois ternir cette conclusion encourageante : d'une part, l'efficacité du traitement n'est pas de 100% puisque le nombre de *Pseudomonas fluorescens* vivants à la sortie de la lampe n'est pas systématiquement nul. D'autre part, les résultats montrent que sur l'un des ateliers, le dispositif de traitement UV est totalement inefficace.
L'analyse des résultats des ateliers au cas par cas a permis de comprendre les points faibles de chacun et de dresser ainsi une liste de règles de base à suivre pour maximiser l'efficacité du système de traitement UV.

Choix et installation du système de traitement

➢ Positionnement du système de traitement
Le dispositif doit impérativement assurer le traitement de l'eau de nettoyage de la machine à traire et de l'eau utilisée en fromagerie. De plus, en raison de l'absence d'effet rémanent du traitement UV, on le placera le plus près possible des points d'utilisation de l'eau. En cas d'éloignement important du bâtiment d'élevage et de la fromagerie, deux systèmes distincts devront être installés.

➢ Installation d'un système de pré-traitement
L'installation de filtres à particules en amont de la lampe UV est obligatoire pour garantir l'efficacité du traitement. Pour une eau "standard" de qualité réseau, l'installation de 3 filtres successifs est recommandée, avec les diamètres de pores décroissants suivants : 25, 10 et 5 µm.
L'installation d'un adoucisseur peut également s'avérer utile dans les régions calcaires.

➢ Choix de la lampe
Les caractéristiques de la lampe, et notamment sa puissance seront déterminées par le fournisseur principalement à partir du débit d'eau à traiter. Pour les débits couramment rencontrés dans les ateliers fermiers (3 m^3/h maximum), une puissance de 55W minimum est nécessaire.

➢ Désinfection des canalisations au moment de l'installation
Avant la mise en fonctionnement du dispositif de traitement, toutes les canalisations en aval de la lampe UV doivent être nettoyées et désinfectées. La procédure de nettoyage/désinfection devra être raisonnée en fonction des caractéristiques du réseau hydraulique de l'atelier.

Entretien

Une fois le système de traitement installé, une surveillance régulière et un entretien adapté garantissent son efficacité dans la durée.

➢ Surveillance et remplacement des filtres à particules
L'état des filtres doit être surveillé régulièrement (une fois par mois) et la fréquence de remplacement adaptée en conséquence. En général, chaque filtre doit être remplacé 2 à 3 fois par an.

➢ Remplacement de la lampe
La plupart des lampes sont conçues pour une durée de vie de 8000 h. Elles doivent donc être remplacées au moins une fois par an.

➢ Surveillance et nettoyage de la gaine de quartz entourant la lampe
La propreté de la gaine de quartz conditionne en grande partie l'efficacité du traitement. Elle est particulièrement sujette à l'encrassement et à l'entartrement et doit être surveillée régulièrement (une fois par mois la première année). Elle doit faire l'objet d'un nettoyage dès qu'un signe d'encrassement est détecté. Le choix de la procédure de nettoyage dépendra du type de salissure (ex : acide si présence de calcaire).

➢ Nettoyage et désinfection des canalisations en aval du système de traitement
Un nettoyage et une désinfection réguliers des canalisations permettent de limiter la re-contamination de l'eau dans les canalisations après traitement. Ils doivent être réalisés au moins une fois par an au moment du remplacement de la lampe, mais plus fréquemment si nécessaire.

Une application stricte de ces recommandations techniques est indispensable pour garantir l'efficacité du système de traitement.

Emilien FATET
Actilait Carmejane

La sélection génétique ovine vue... par les éleveurs sélectionneurs

Crédit Photo : Patrick Fabre

GAEC le Mérinos (3 associés) à Aureille (13)
1650 brebis Mérinos d'Arles en race pure
Production de reproducteurs et d'agneaux de bergerie
Système d'élevage de plein air, transhumant l'été
En sélection génétique depuis 1942

Loulou Escoffier (retraité)

Pour quelles raisons avez-vous débuté ou continué la sélection génétique ?
Mon père faisait déjà de la génétique lorsque je me suis installé. Le troupeau était alors inscrit au Flock Book de la race. La sélection génétique est avant tout une passion. Elle permet de voir évoluer son troupeau ainsi que celui des autres sélectionneurs lorsque l'on est responsable professionnel.

Qu'est-ce que la sélection génétique vous a apporté au niveau des performances votre troupeau ?
La valeur laitière est le critère de sélection primordial puis vient la conformation et la laine (ce critère n'est plus sélectionné depuis plusieurs années ndlr). La sélection a permis d'améliorer la conformation des agneaux.

Et au niveau de la gestion de votre troupeau ?
La sélection apporte du travail supplémentaire mais le progrès génétique obtenu fait oublier les contraintes.

Est-ce que vous mesurez votre progrès génétique ? Comment ?
Le bilan technique (BTO) annuel commenté par le technicien permet de mesurer et d'analyser le progrès génétique du troupeau.
Les utilisateurs de génétique font également remonter des résultats. Les éleveurs, qui nous achètent régulièrement des femelles, ont noté que leurs agneaux ont une croissance plus rapide et une diminution de la durée d'engraissement de 3 semaines.

Quels sont les plus grands changements "génétiques" que vous avez rencontrés lors de votre carrière ?
C'est la conformation qui a le plus changé grâce notamment à la sélection sur la valeur laitière. Avant les animaux étaient plus hauts sur pattes pour pouvoir transhumer. Aujourd'hui, ils sont plus petits mais plus trapus avec plus de gigots et les épaules plus larges.
Le développement de l'informatique avec l'apparition des logiciels éleveurs mais également les lecteurs de boucles électroniques font partis des grandes avancées car ils permettent à l'éleveur de mieux suivre techniquement son troupeau.

Un moment "génétique" qui vous a marqué ?
La première fois que nous avons utilisé l'insémination artificielle. Nous avons commencé avec de bons résultats : 65% de réussite mais depuis nous avons du mal à retrouver ces taux, cela dit c'est le moyen le plus efficace pour progresser rapidement en sélection.

Un conseil, une remarque, une anecdote ?
Pour les futurs utilisateurs de brebis Booroola (porteuses du gène d'hyperprolificité) : il faut que les éleveurs soient particulièrement techniques. Les brebis produisent plus de doubles ou de triples, il faut donc qu'elles soient en état, il ne faut pas les fatiguer, il faut être là à l'agnelage,....

Lionel Escoffier (1 des associés)

Qu'est-ce que la sélection génétique vous apporte au niveau des performances et de la gestion de votre troupeau ?
Elle permet d'améliorer la valeur laitière des brebis. Travailler sur les qualités maternelles et connaître les meilleures laitières permet de faciliter le travail et de ne pas utiliser l'allaitement artificiel.
La sélection sur la valeur laitière entraine également une augmentation de la vitesse de croissance des agneaux et

une diminution de la durée d'engraissement, dont les résultats sont plutôt visibles chez les éleveurs utilisateurs.

Pour vous, quels sont les outils génétiques indispensables ?
En premier le contrôle de performances qui apporte une analyse des données techniques du troupeau. Ensuite l'insémination artificielle qui permet d'avoir accès aux meilleurs béliers mais aussi de connecter les troupeaux entre eux : on peut donc comparer leurs performances. Puis le centre d'élevage par le brassage des béliers. Enfin l'indexation des animaux (notation des animaux en fonction de leurs performances génétiques ndlr) et le carnet d'agnelage électronique grâce à l'électronisation des cheptels.
Sans oublier que rien n'est possible sans le sérieux et l'implication des techniciens et de la main d'œuvre de l'exploitation.

Quels conseils donneriez-vous à un nouvel adhérent ?
La sélection est un travail de longue haleine, il faut donc être passionné et avoir de la patience. Au début il faut privilégier la génétique sur le phénotype afin que le progrès génétique soit plus rapide. Il ne faut pas non plus hésiter à demander des conseils à l'encadrement technique.

Quels conseils donneriez-vous à un acheteur de béliers ? d'agnelles ?
Il ne faut pas hésiter à se déplacer dans l'élevage pour aller voir les animaux.
Il faut que l'éleveur sache ce qu'il a envie de faire de ses animaux (race pure, croisement,...) car cela donne l'orientation de l'élevage : sélectionneur, démarche qualité,...
Enfin, rappeler que la génétique ne fait pas tout, il faut que l'éleveur maitrise aussi la technique (alimentation, reproduction,...).

Le critère de sélection génétique de demain c'est.... ?
Continuer à travailler sur la valeur laitière et mettre l'accent sur la fertilité et la prolificité. Sans oublier pour la Mérinos d'Arles un critère important quelque peu négligé ces dernières années : la laine.

Depuis plusieurs années les animaux du GAEC le Mérinos se distinguent au Concours de la race Mérinos d'Arles : votre secret ?
70 ans de sélection acharnée sur 3 générations d'éleveurs sélectionneurs.

Un conseil, une remarque, une anecdote ?
Pour travailler sur la sélection génétique, il faut avoir le virus. Il y a toujours des progrès à faire et il faut se fixer sans cesse des objectifs sinon on reste sur ses acquis et on peut très vite perdre le travail réalisé par 3 générations.

Lionel Nicolas à Saint Jean Saint Nicolas (05)
520 brebis Préalpes du Sud en race pure
Production de reproducteurs et d'agneaux de bergerie
Système d'élevage montagnard, estive locale
En sélection génétique depuis 1989

Jean-Paul Nicolas (retraité)

Pour quelles raisons avez-vous débuté la sélection génétique ?
Nous avions un bon troupeau (90% des brebis inscrites) et tous nos béliers étaient issus d'UPRA. S'ajoute à cela un technicien d'UPRA très motivé !

Qu'est-ce que la sélection génétique vous a apporté au niveau des performances et de la gestion de votre troupeau ?
Elle apporte une augmentation des performances du troupeau à travers la valeur laitière et la prolificité grâce à la sélection des femelles mais aussi des mâles. De plus, elle permet d'avoir un troupeau homogène.

Et au niveau de la gestion de votre troupeau ?
Il n'y a pas eu beaucoup de changement car nous faisions déjà de l'insémination artificielle avant d'adhérer à l'UPRA. Ce qui était nouveau pour nous, c'était le contrôle de paternité. En plus depuis quelques années, nous sommes passés de 2 pesées par agneau à 1 seule ce qui fait moins de travail.

Est-ce que vous mesurez votre progrès génétique ? Comment ?
Depuis que nous sommes en sélection nous avons noté une augmentation importante de la valeur laitière et avec une moindre mesure, de la prolificité. Les brebis qui font des triples sont capables de les élever seules. Nous avons parfois des problèmes de tarissement !
Parallèlement, la vitesse de croissance des agneaux a augmenté, ils partent donc plus jeunes à l'abattoir au risque d'être trop jeunes pour le Label.

Quels sont les plus grands changements "génétiques" que vous avez rencontrés lors de votre carrière ?
L'augmentation du gabarit ! Mais les femelles semblent aussi plus sensibles, plus fragiles, il faut donc les soigner.

Un moment "génétique" qui vous a marqué ?
D'avoir noté sur le troupeau une augmentation de la valeur laitière aussi rapide.

Un conseil, une remarque, une anecdote ?
Pour les jeunes qui souhaitent démarrer en sélection génétique : il faut avoir la passion. Les retombées économiques ne se font qu'à long terme.

Crédit Photo : OS ROSE

Lionel Nicolas

Qu'est-ce que la sélection génétique vous apporte au niveau des performances de votre troupeau ?
J'ai repris le troupeau en 2004, ce qui laisse peu de recul pour voir de grosses

différences. Le troupeau était déjà en sélection, je suis donc dans une logique de continuité et le plus gros du boulot a déjà été fait. Mais une fois en haut du panier, le plus dur c'est d'y rester.
La comparaison des troupeaux entre eux et les données issues de l'abattage sont 2 indicateurs du travail réalisé.

Et au niveau de la gestion de votre troupeau ?
On a plus de travail par rapport aux élevages hors sélection mais on s'y retrouve.

Pour vous, quels sont les outils génétiques indispensables ?
Le logiciel éleveur car il remplace le papier et simplifie beaucoup de choses notamment dans les démarches administratives. Ensuite l'insémination artificielle qu'il faut absolument maintenir en place et dont les résultats de fertilité sont à travailler. Enfin le contrôle de performances dont l'ancienne formule avec 2 pesées apportait des informations supplémentaires sur la croissance des agneaux.

Quels conseils donneriez-vous à un nouvel adhérent ?
D'être très motivé et passionné, de ne pas regarder le temps, l'argent et le travail qu'on y consacre et de ne pas s'attendre à observer des résultats dès la première année. Pour vraiment voir la différence, il faut compter au moins 5 ans et il faut 10 ans pour renouveler tout un troupeau.

Quels conseils donneriez-vous à un acheteur de béliers ? d'agnelles ?
Il faut acheter des femelles et des mâles issus des bases de sélection car cela permet de profiter directement des résultats d'années de sélection génétique et d'améliorer les résultats du troupeau.

Le critère de sélection génétique de demain c'est.... ?
La valeur laitière et la prolificité. La laine aussi mais c'est un travail plus difficile car nous ne sommes pas assez nombreux à la travailler et le système de notation de la couverture de laine par les éleveurs est encore trop subjectif.

Luc Vallet à Fayence (83)
360 brebis Mourérous en race pure
Production de reproducteurs et d'agneaux de bergerie
Système d'élevage en colline et parcours, transhumant l'été
En sélection génétique depuis 1987

Pour quelles raisons êtes-vous rentrés au Syndicat Mourérous ?
Pour avoir un beau troupeau, pour continuer à améliorer la race au niveau de la couleur, du gabarit et de la laine mais aussi pour augmenter l'effectif de la race qui était alors très bas.

Qu'est-ce que la sélection génétique vous apporte au niveau des performances de votre troupeau ?
J'ai aujourd'hui un joli troupeau bien homogène. La sélection m'a également permis d'améliorer sa couleur et son gabarit.

Pour vous, quels sont les outils génétiques indispensables ?
Les qualifications des mâles et des femelles ainsi que le centre d'élevage des béliers.

Quels conseils donneriez-vous à un nouvel adhérent ?
D'être très strict sur la sélection et de n'utiliser que des béliers arr/arr (résistants à la tremblante).

Quels conseils donneriez-vous à un acheteur de béliers ? d'agnelles ?
D'acheter des bêtes avec du gabarit.

Un conseil, une remarque, une anecdote ?
Il faut bien soigner les femelles et en prendre soin.

Frédéric Houssais à Val des Près (05)
3120 brebis Préalpes du Sud en race pure
Production de reproducteurs et d'agneaux de bergerie
Système d'élevage de haute montagne, transhumant l'été
En sélection génétique depuis janvier 2012

La première fois que vous avez entendu parler de l'OS ROSE ?
Par un sélectionneur, Serge Masse (GAEC des Hirondelles) avec qui je transhume puis à Carmejane lors de la vente de béliers issus du centre d'élevage.

Pourquoi avoir choisi de rentrer en génétique ?
Par passion et pour garder mon troupeau en race pure car j'étais arrivé à un tournant :
- soit je croisais mon troupeau avec une race bouchère mais il fallait que j'achète des agnelles de renouvellement
- soit je gardais mon troupeau en race pure et je rentrais en sélection

Quelles sont vos attentes ?
Avoir accès aux meilleurs béliers, avoir un troupeau performant et approcher le plus près possible de la valeur génétique.
Mais aussi être accompagné techniquement pour apprendre et acquérir un savoir faire.

Votre plus grande fierté de sélectionneur, ce sera quand.... ?
J'aurai un troupeau bien homogène, plus nombreux et quand il aura de bons index valeur laitière et prolificité.

Entretiens réalisés par
Claire JOUANNAUX MRE

Bilan technico-économique des élevages ovins viande de PACA en appui technique

Le dispositif de conseil technique aux éleveurs ovins viande de notre région repose sur la réalisation d'une Gestion Technico Economique annuelle (GTE) dans les élevages. Principalement proposées aux éleveurs de la filiére organisée, ces GTE sont pour la pluplart réalisées par les techniciens des services élevages des Chambres départementales d'agriculture. Pour la campagne 2011, 183 bilans technico-économiques ont ainsi été réalisés puis regroupés en Base de Données Régionale (BDR). La constitution de cette BDR et sa valorisation sont assurées par la section ovine de la Maison Régionale de l'Elevage et l'Institut de l'Elevage (Service Action Régionale Sud-Est) basés à Manosque. C'est l'analyse de groupe de ces bilans technicos-économiques que nous présentons ici.

Des éleveurs plutôt alpins et spécialisés ovins viande

Ces 183 élevages représentent environ 12 % des 1535 éleveurs recensés dans notre région. Très majoritairement localisés dans les départements des Hautes Alpes et des Alpes de Haute Provence, les éleveurs suivis dans ce groupe sont plutôt des éleveurs spécialisés : dans 85 % des cas l'élevage du mouton est la seule activité de l'exploitation, sinon il est associé à des productions végétales variées (céréales pour la vente, plantes aromatiques, foin, arboriculture fruitière et viticulture....)

Localisation des élevages en GTE		Départements						
		05	04	13	84	06	83	Région
Zones montagnardes	Nbre	54	33	0	0	2	0	89
	%	30 %	18 %	0 %	0 %	1 %	0 %	49 %
Zones préalpines	Nbre	15	50	1	10	0	3	79
	%	8 %	27 %	1 %	5 %	0 %	2 %	43 %
Zones de plaine et du littoral	Nbre	1	0	12	1	1	0	15
	%	1 %	0 %	7 %	1 %	1 %	0 %	8 %
Ensemble	Nbre	70	83	13	11	3	3	183
	%	38 %	45 %	7 %	6 %	2 %	2 %	100 %

Avec des gros troupeaux déployés sur parcours

Ces éleveurs ont des troupes ovines importantes (en moyenne plus de 500 brebis) si on les compare à la moyenne régionale (en moyenne 380 brebis), ce qui est à mettre en regard de leur spécialisation ovine des exploitations. Ces élevages sont très déployés sur parcours, en moyenne 100 ha de surfaces pastorales par exploitation, sans compter l'utilisation très répandue de surfaces pastorales collectives avec la pratique de la transhumance estivale. La part variable dans la SAU des cultures fourragéres et de céréales (qui sont le plus souvent des céréales pour le troupeau) témoigne cependant de la diversité des choix possibles pour l'alimentation du troupeau.

Caractéristiques des élevages	Départements					
	04	05	13	84	06/83	Région
Nombre d'élevages	83	70	13	11	6	183
Effectif brebis (EMP)	489	509	723	476	310	507
Main d'œuvre (UTA)	1,9	1,5	1,3	1,9	1,7	1,7
SAU (ha)	58	131	55	69	93	88
SFP (ha)	41	122	14	48	92	72
% Cultures / SAU	19 %	16 %	57 %	30 %	2 %	21 %
Surfaces de parcours (ha)	153	22	98	156	198	101

Des brebis rustiques adaptées au pastoralisme et du croisement boucher pour améliorer la qualité des agneaux produits

Dans ces grands troupeaux, le choix très fréquent de la brebis Mérinos d'Arles (plus de 50% des élevages) se fait souvent au détriment de la Préalpes du sud (20 % des élevages) jugée moins adaptée pour la conduite pastorale en grand troupeau. Témoin de la recherche d'adaptation permanente des éleveurs pour produire et mettre en marché des agneaux plus lourds et d'une meilleure qualité bouchére, les pratiques de croisements avec des béliers améliorateurs bouchers sont très répandues (60 % des élevages) et nettement plus pour le Merinos d'Arles.

Type racial des troupeaux		Pratiques de croisement			
		Race pure	Croisement partiel	Croisement Total	Ensemble
Mérinos d'Arles	Nbre	25	28	50	103
	%	24 %	27 %	49 %	56,9 %
Prelapes du sud	Nbre	24	9	7	40
	%	60 %	23 %	18 %	22,1 %
Mourerous	Nbre	9	8	2	19
	%	47 %	42 %	11 %	10,5 %
Autres races	Nbre	11	4	4	19
	%	58 %	21 %	21 %	10,5 %

Une production d'agneaux de bergerie vendus en filiére longue

Plus de 80 % des éleveurs de cet échantillon produisent majoritairement des agneaux finis pour la boucherie. Ce sont des agneaux élevés sous la mère et en bergerie avec du foin et de l'aliment concentré qui sont vendus finis (prêt à tuer) dans une large fourchette de poids allant de 30 à 40 kg de poids vif. Les ventes d'autres types d'agneaux (maigres/semis finis, légers, jeunes reproducteurs) qui représentent respectivement 9%, 9 % et 2 % des ventes sont bien présentes mais se concentrent dans un plus petit nombre d'élevages. La majeure partie des agneaux de boucherie est commercialisée en fililére longue (86 % des ventes). Ils sont vendus par le biais de l'une des organisations de producteurs régionale (Prov'Alp, Bergers du Soleil, Ciel d'Azur..). Dans ces filiéres plus d'un agneau sur deux est vendu sous Signe Officiel de Qualité (sous SOQ), principalement du Label Rouge/IGP agneau de Sisteron, avec une plus value

moyenne par kg de carcasse supérieure à 11%. Les ventes en circuit court (14 % des ventes) ne sont pas si marginales. Elles permettent une réelle amélioration du prix de vente, mais celui-ci doit être mis en regard des frais et du temps de travail suplémentaires générés dans les élevages pour réaliser ce type de mise en marché, frais qui se situent dans une fourchette de 2 à 3 €/kg.

Répartition des ventes d'agneaux de boucherie dans différentes filières	Circuit long Agneaux Standards	Circuit long Agneaux Sous SOQ	Circuit court Agneaux tout venant	Ensemble
Nombre de têtes	21 056	26 711	7 970	55 737
Répartition en %	38 %	48 %	14 %	100 %
Prix moyen par agneaux	86 €	94 €	124 €	95 €
% agneaux avec poids de carcasse connu	86 %	100 %	63 %	89 %
Poids moyen carcasse (en kg)	16,2	16	15,4	16
Prix moyen du kg	5,3 €	5,9 €	8,9 €	5,9 €

Une conduite extensive de la reproduction et variabilité de la productivité

85 % des éleveurs de ce groupe ont choisi un système de reproduction sans recherche particuliére d'intensification de la conduite, avec des agnelages répartis sur une ou deux périodes de la campagne et des variantes dans la répartition saisonnière de ces périodes. Seuls 15 % des éleveurs ont fait le choix d'une légére accélération du rythme d'agnelage. La productivité par brebis moyenne est d'un niveau relativement bas (0,9 agneaux produit par brebis et par an) ce qui est à mettre en regard des modes de conduite de la reproduction relativement peu intensifiés (Mise en lutte tardive des agnelles, pas de forte accélération du rythme des agnelages et utilisation de race potentielement peu prolifique). L'analyse des bilans de reproduction confirme la forte variabilité de la productivité numérique par brebis et permet de situer les principaux leviers pour son amélioration : Les élevages qui obtiennent les meilleurs niveaux sont ceux qui cumulent les plus forts taux de mise bas et qui maitrisent le mieux le taux de motalité des agneaux, tout en assurant un niveau de prolificité correct.

Bilans de reproduction classés par groupe sur leur niveau de productivité	Taille du troupeau	Bilan de reproduction			
		Productivité * Numérique	Taux de mise bas	Prolificité	Taux Mortalité agneaux
Tiers supérieur	565	1,11	98 %	1,27	10 %
Tiers moyen	530	0,89	85 %	1,19	10 %
Tiers inférieur	462	0,69	72 %	1,15	16 %
Ensemble (146 élevages)	519	0,90	85 %	1,20	12 %

**** Calculé par femelle mise en lutte***

L'analyse des bilans technico-économiques de la campagne 2011

La marge brute moyenne hors prime dégagée par brebis en 2011 est de 19 €. Sa valeur moyenne est finalement assez peu variable d'un département à l'autre. L'affectation des primes et soutiens de la PAC (Aide ovine, PHAE, ICHN, hors DPU) au produit brut ovin l'impacte très fortement. Ces aides et soutiens représentent en moyenne 52 % du produit brut ovin avec primes. Au final la marge brute ovine résultante (avec ces primes) est en moyenne proche de 100 € par brebis, avec des variations inter-départementales qui opposent le département des Bouches du Rhône (sans ICHN) aux autres départements. La marge brute totale (avec primes et hors DPU) dégagée par l'atelier ovin approche en moyenne 50 000 €, toujours avec un écart significatif entre les Bouches du Rhône et les autres départements.

Bilans technico économiques Campagne 2011 150 élevages	Départements				
	05	04	84	13	Ensemble
Nombre d'élevages	57	77	9	7	150
Effectif brebis (EMP)	526	493	448	761	516
Agneaux produits / brebis	0,87	0,87	0,88	0,80	0,87
Taux de mise bas	88	83	81	79	85
Taux de prolificité	119	121	124	116	120
Taux de mortalité	10	13	13	7	12
Valorisation moyenne des agneaux	91 €	92 €	97 €	96 €	92 €
% agneaux vendus lourds	90 %	71 %	95 %	54 %	79 %
Aliment concentré / couple brebis+agnx (kg)	111	74	84	37	87
Fourrage grossier / couple brebis+agnx (kg MS)	324	237	246	NC	274
% Concentré acheté	43 %	56 %	56 %	100 %	53 %
Charges Opérationnelles / brebis	55 €	55 €	62 €	11 €	53 €
Dont charges d'alimentation / brebis	29,8 €	28,9 €	38,2 €	33,2 €	30 €
Dont charges des SF/ brebis	7 €	7,5 €	5 €	0,3 €	6,8 €
Dont frais divers / brebis	17,8 €	18,3 €	17,1 €	10,1 €	17,7 €
Marge brute hors primes / brebis	23 €	16 €	14 €	21 €	19 €
Marge brute avec primes / brebis	95 €	109 €	97 €	54 €	101 €
% primes dans le produit brut ovin	48 %	56 %	52 %	33 %	52 %
Marge brute totale atelier ovin avec primes	48 997 €	52 836 €	42 235 €	38 823 €	50 087 €

Quelles sont les marges de progrès possibles ?

L'amélioration de l'efficience économique de la conduite des ovins passe prioritairement par la recherche d'une meilleure marge brute hors prime par brebis. En effet, si le poids des aides et soutiens est important il reste un facteur relativement fixe par élevage et cela ne doit pas faire oublier que c'est sur les espoirs d'augmentation de la marge brute hors primes que se fonde au final l'amélioration du revenu. En classant les élevages en deux groupes (les Montagnards et les Préapins) et en re-classant dans chacun de ces groupes les bilans technico-économiques sur le niveau de marge brute hors primes obtenu par brebis, on peut ainsi comparer le bilan technico-économique moyen des élevages classés dans le tiers supérieur à la moyenne du reste du groupe. Cela permet de faire le constat que l'écart de marge brute hors prime entre les éleveurs du groupe de tête et le reste du groupe est très fort (des marges de progrès importantes existent) et cela met en evidence, en fonction de chacun des groupes, les principaux leviers qui peuvent contribuer à l'amélioration de la marge brute hors prime, à savoir :

• L'augmentation de la productivité numérique par brebis, en jouant principalement sur l'amélioration du taux de mise bas et la maîtrise de la mortalité des agneaux.

• L'obtention d'une meilleure valorisation moyenne des agneaux à la vente, en jouant sur l'augmentation raisonnée du poids des agneaux et la recherche des débouchés les plus rémunérateurs.

• La très bonne maîtrise des charges d'alimentation et du niveau de distribution de l'aliment concentré, en cohérence avec le niveau de productivité espéré et l'autonomie alimentaire dont on dispose.

Profil moyen et tiers supérieur des GTE classées sur la Marge brute Hors Primes par brebis	Groupes des Montagnards		Groupes des Préalpins	
	1/3 Supérieur	Reste du groupe	1/3 Supérieur	Reste du groupe
Nombre d'ateliers	24	50	23	46
Marge brute HP / brebis	44 €	6 €	53 €	2 €
Effectif brebis (EMP)	563	444	621	478
Agneaux produit / brebis EMP	1,00	0,81	1,00	0,81
Taux de mise bas	91	80	93	83
Taux de prolificité	123	118	125	119
Taux de mortalité	10	12	9	15
Valorisation moyenne des agneaux	94 €	86 €	104 €	91 €
% agneaux vendus lourds	71 %	73 %	89 %	87 %
Charges d'alimentation / brebis	26,8 €	28,8 €	26,8 €	34 €
Aliment concentré / brebis (kg)	82	85	103	91
Fourrage grossier / brebis (kg MS)	307	269	320	236
% Concentré acheté	49 %	58 %	31 %	55 %

Jean-François BATAILLE - Institut de l'Elevage
Service Action Régionale Sud-Est

Coûts de production, différentes façons de les maîtriser

Qui sont les éleveurs suivis ?

Ces résultats sont issus des suivis techniques individuels ou collectifs "modernisation" réalisés par les techniciens de Chambre d'agriculture des 2 départements alpins (Marie Briaux, J-Pierre Mary & J-Philippe Roux pour le 04 ; Lauranne Bellet, Séverine Pastorelli & Elodie Lagier pour le 05). Ils sont effectués soit pour le compte des OP "Bergers du soleil" et "Prov 'Alp" soit dans le cadre des suivis références, soit enfin dans le cadre des appuis techniques réalisés directement par les Chambres d'agriculture chez des éleveurs hors OP. Nous avons écarté les élevages mixtes pour lesquels la répartition des charges de structure entre les productions est difficile. En tout, c'est les résultats technico-économiques complets de 94 éleveurs des 2 départements alpins qui sont valorisés ici, ce qui représente **un nombre très significatif d'élevages** (~10% des demandeurs de l'aide ovine). La localisation des élevages fait apparaître une dominante d'élevages de type montagnard et bas-alpins.

	Alpes de Hte Provence	Hautes Alpes	Total
Haute montagne	4	4	**8**
Montagne	26	28	**54**
Préalpes	27	5	**32**
Total	**57**	**37**	**94**

Avec 1,5 UTAF de moyenne pour 510 brebis et seulement 8 exploitations dépassant les 2 unités de main d'œuvre, 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, 29 exploitations sont sous la forme juridique d'un GAEC. Sans surprise aussi, les élevages sont de plus en plus importants en allant vers le Sud, que ce soit en main d'œuvre, surfaces ou cheptel ovin.

	Main d'œuvre (UMO)	SAU mécanisable	Effectif + 6 mois (EMP)
Haute montagne	1,3	43	375
Montagne	1,4	49	495
Préalpes	1,7	62	570
Total	**1,5**	**53**	**510**

Comment se calcule un coût de production ?

Le calcul d'un coût de production exige les mêmes données que pour l'obtention d'un compte de résultat. Les différences portent sur les achats d'animaux (comptés ici en charges opérationnelles), sur les céréales autoconsommés (comptés ici au prix de revient) et surtout sur la prise en compte de la main d'œuvre familiale comme une charge de structure (rémunération à 150% du SMIC). 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.

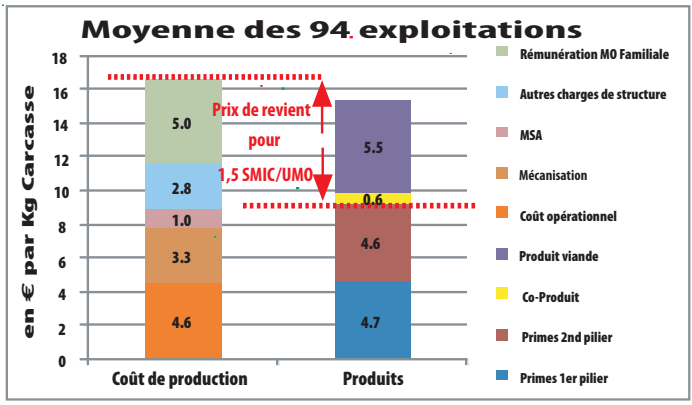
L'autre différence est que les produits (viande, primes...) et les charges (opérationnelles, structure, main d'œuvre familiale) sont divisées par le total des kilos carcasse produits. Cela permet de relativiser les charges en fonction de la production de viande de l'exploitation, de faire des comparaisons entre élevages et d'avoir une réflexion sur le prix de vente à atteindre afin d'obtenir une rémunération correcte de son travail. Cette approche est donc très utilisée dans un cadre syndical et aussi dans les discussions avec l'aval. On a d'ailleurs dans les médias de multiples exemples récents dans d'autres filières.

Le coût de production est calculé en additionnant l'ensemble des charges (opérationnelles, structure et main d'œuvre familiale) divisé par la quantité de kilo carcasse produite par l'exploitation.

Quelles sont les grandes tendances ?

D'une façon générale, les résultats sur l'ensemble de ces éleveurs

montrent que **le coût de production du kilo carcasse est élevé** puisqu'il atteint 16,7 € par kilo. Ce chiffre est en hausse de 12% par rapport à l'an passé. Evidemment mis en face d'un produit hors primes de 6,1 € du kilo, cela montre la fragilité de nos élevages et leur dépendance vis-à-vis des aides.



Les charges opérationnelles représentent un coût de 4,6 € par kilo. Les frais de concentrés, notamment achetés, représentent le poste le plus important (1,5 € du kilo). Les autres frais d'élevage (sanitaire, tonte, cotisations, chien, fournitures, frais de commercialisation...) viennent ensuite avec 1,4 € en moyenne. Les achats d'animaux (0,7 €) et les autres postes sont de moindre importance.

Les charges de structure représentent le poste le plus important avec en moyenne 7,1 € par kilo. A eux seuls les frais de mécanisation (carburants, entretien et amortissements) en représentent près de la moitié avec 3,3 € par kilo. De par son importance et la relative maitrise de ce poste par l'éleveur, la mécanisation est un poste à regarder de près dans le cadre de la recherche d'une réduction des coûts de production. Les autres postes importants sont les charges sociales (1 €) ainsi que les bâtiments (0,8 €) et le foncier (0,7€). **Enfin la rémunération de la main d'œuvre est un poste important** avec 5 € par kilo. Cette charge fictive mesure en fait la productivité du travail (rapport EMP par Unité de Main d'Œuvre) : plus cette charge est élevée, moins il y a de brebis par UMO.

Au total, le coût de production, total des charges opérationnelles, de structure et de rémunération de la main d'œuvre familiale atteint 16,7 € du kilo. Le produit se répartit entre primes et viande. Le produit hors primes représente 6,1 € par kilo et est **essentiellement composé du produit viande agneau** (5,5 € par kilo). Le solde (0,6 € par kilo) nommé coproduit est essentiellement la vente des réformes et de la laine. Avec le rééquilibrage des aides de la PAC dont a bénéficié l'élevage ovin (découplage PB, création de l'aide ovine AO et soutien à l'herbe), **les primes représentent 60 % du produit total.** Celles-ci se partagent maintenant équitablement entre 1er (AO, DPU...) et 2nd pilier (PHAE, ICHN...). **Au total le produit atteint 15,3 € du kilo ce qui ne couvre pas complètement les coûts de production** (solde de -1,4 € du kilo) avec la rémunération choisie de 150 % du SMIC.

Qui sont les éleveurs ayant le meilleur prix de revient ?

Le prix de revient, c'est le coût de production (coût opérationnel, structurel et rémunération de la main d'œuvre) duquel on soustrait toutes les primes. Cela correspond au prix auquel il faut valoriser l'agneau pour rémunérer la main d'œuvre à 150 % du SMIC. Plus le prix de revient est bas, plus l'élevage est performant. Afin d'établir un profil type des élevages les plus performants sur ce critère, les 94 exploitations ont été réparties en 3 groupes de tailles équivalentes, en fonction du prix de revient. On retrouve :

- Dans le **tiers supérieur**, les exploitations considérées comme les plus performantes, qui obtiennent un **prix de revient inférieur à 5.5 €/kg** d'agneau produit.
- Dans le tiers médian avec un prix de revient entre 5.6 €/kg et 7.9 €/kg d'agneau produit
- Dans le tiers inférieur, les exploitations qui ont un prix de revient supérieur à 8 €/kg d'agneau produit.

	Moyenne	Tiers supérieur
Nb d'élevages	94	31
Nombre de brebis	510	558
Productivité pondérale (kg/brebis)	13.2	13.8
Production de viande (kg)	6975	7689
PRODUIT OVIN VIANDE	**(en €/kg)**	**(en €/kg)**
Produit viande	5.5	5.4
Primes	9.3	8.9
Produit total primes comprises	15.3	14.8

Dans le tableau ci-dessus, en moyenne pour 2011, le **prix de revient est de 7.4 € /kg**, soit au dessus du prix moyen de vente d'1 kilo d'agneau actuellement. Ce qui signifie qu'en moyenne les élevages n'arrivent pas à rémunérer la main d'œuvre familiale à 150 % du SMIC.

Par contre, pour le tiers supérieur des élevages le **prix de revient est inférieur de 1.1 €/kg au produit viande.**

Le groupe de tête a des troupeaux plus importants (+50 brebis), avec une productivité pondérale un peu supérieure à la moyenne, ce qui fait une production de **viande supérieure de 10 %** par rapport à la moyenne.

Ramené au kilo produit, le **produit viande est quasi identique dans les 2 groupes.** Le produit viande varie peu d'un élevage à l'autre, mis à part ceux qui font de la vente directe ou qui vendent des reproducteurs de façon significative.

Par contre les élevages du tiers supérieur ont plus de primes en valeur absolue, mais elles sont diluées du fait d'une production de viande plus élevée. Elles sont donc un peu plus faibles que la moyenne une fois ramenées au kilo produit. Le résultat est le même pour les 2 piliers. Au final le produit total est inférieur de 0.5 € pour le groupe de tête, par rapport au reste.

	Moyenne (en €/kg)	Tiers supérieur (en €/kg)
Coût opérationnel total	**4.6**	**3.5**
Dont concentré acheté	1.2	0.9
Dont achats de reproducteurs	0.7	0.4
Charges de structure totales	**7.1**	**5.5**
Dont mécanisation	3.3	2.4
Rémunération MO familiale	5.0	4.1
Coût total avec MO familiale	**16.7**	**13.1**
Solde Produits moins Charges	**-1.4**	**1.7**
PRIX DE REVIENT	**7.4 €/kg**	**4.3 €/kg**

Malgré des niveaux de charges différents entre les 2 groupes, la répartition de celles-ci est la même. Le poste le plus important est les charges de structure qui représentent 42 % du total, les 2 autres postes représentent une part quasiment équivalente, 30 % pour la rémunération de la main d'œuvre et 28 % pour les charges opérationnelles, comme l'an passé.

Le tiers supérieur a des charges plus faibles sur tous les postes. Les éleveurs de ce groupe sont plus économes à tous les niveaux, ce qui donne un coût de production total inférieur de 3.6 € par kilo par rapport à la moyenne. A l'intérieur des postes de charges, des différences expliquent ces écarts.

Pour les charges opérationnelles, le tiers supérieur à des coûts inférieurs à la moyenne sur tous les postes. Notamment pour les achats de reproducteurs. Chez les 31 élevages de tête, plus de la moitié ont des achats très faibles (moins de 0.20 €/kg) car une minorité a eu recours à des achats pour le renouvellement.

Au niveau des charges de structure, la **mécanisation** est le poste le plus important, avec près de **la moitié des charges de structure** pour ce poste dans tous les cas, avec 0.9 € de moins par kilo pour le tiers supérieur. Donc en général les éleveurs du groupe de tête ont un niveau d'équipement plus en adéquation avec le système et la dimension de l'exploitation.

Ramenée au kilo la **rémunération de la main d'œuvre** du groupe de tête est plus faible. C'est la résultante d'une production plus importante de viande avec le même niveau de main d'œuvre moyen (1.5 UMO/élevage).

Dans le détail, comme l'an passé, c'est toujours le système montagnard qui s'en sort le mieux avec un coût de production plus faible (15€/kg) que les préalpins (16.5€/kg) et les hauts montagnards (17.6€/kg).

Les **exploitations ayant le meilleur prix de revient** sont des exploitations équilibrées, qui ont un système cohérent à tout point de vue. Parmi les 31 élevages on retrouve, par ordre d'importance, différentes situations :

- Des **élevages traditionnels équilibrés** avec une taille d'exploitation moyenne, des résultats techniques plutôt bons et des charges opérationnelles et structurelles bien maitrisées, avec des investissements réguliers et modérés dans le temps.
- Des **élevages traditionnels économes** qui ont des charges de structure et opérationnelles plutôt faibles, et des résultats techniques moyens.
- Des **grosses structures à bonne productivité** avec des charges assez

importantes, surtout sur le poste mécanisation, mais supportées par la dimension de l'exploitation et le niveau de productivité (au moins 10 t de viande produite).

- Des **pastoraux** avec des résultats techniques moyens qui ont de faibles charges de structure, notamment en mécanisation et qui sont plutôt économes sur les charges opérationnelles malgré d'importants achats.

Hausse du coût de production de 9 % en 1 an

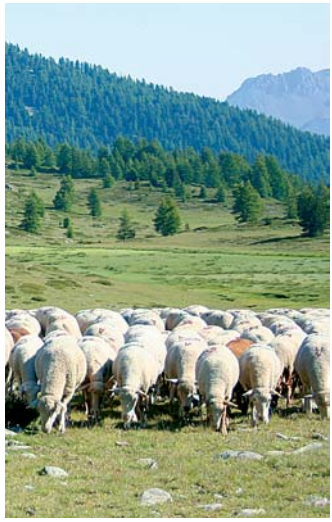
Nous avons regardé l'évolution du coût de production de ces 2 dernières années sur un échantillon constant de 58 élevages (les mêmes élevages) soit 60% des élevages suivis.

Globalement le **produit total** est resté assez stable +2 % par rapport à 2010, soit 0.20 € par kilo, malgré une progression de 7 % de la quantité de viande produite.

Les **charges opérationnelles ont augmenté de 5%**, notamment à cause de la hausse des frais d'élevages avec +0.20 €/kg : cotisations, identification, frais vétérinaires et surtout frais en lien avec la prédation (aide-berger, clôtures, frais de chien...). Les **charges de structure** ont augmenté de 11%, principalement dû à l'augmentation des frais de mécanisation (+15 %), avec la hausse du prix du carburant, de l'entretien du matériel et des amortissements. Enfin la rémunération de la main d'œuvre a également progressé (+9 %) par rapport à 2010, ce qui peut s'expliquer par une augmentation de la main d'œuvre sur les exploitations qui passe de 1.4 UMO à 1.5 UMO (+7%).

	2011	évolution /2010
Production de viande	8146 kg	+7%
Soit en pondéral	14.2 kg	+4%
Produit viande	**5.6**	+1%
Primes	8,3	+3%
Produit total primes comprises	**14,5**	**+2%**
Coût opérationnel total	**4,3**	**+5%**
Dont concentré acheté	1,2	-3%
Dont charges SFP	0,4	-3%
Dont autres frais d'élevage	1,3	+26%
Charges de structure totales	**6,7**	**+11%**
Dont mécanisation	3,3	+15%
Rémunération MO familiale	4,3	+9%
Coût total avec MO familiale	**15,4**	**+9%**
PRIX DE REVIENT	**7.1**	**+18 %**

Le coût de production a donc augmenté, de 1.20 € par kilo, en 2011. Le prix de revient d'un kilo d'agneau, atteint 7.1 € par kilo alors qu'en 2010 sur le même échantillon il était de 6 €. **L'augmentation des charges n'a pas été compensée par l'augmentation des produits.**



Elodie LAGIER,
Chambre d'agriculture 05
J-Pierre MARY,
Chambre d'Agriculture 04

La maladie d'Aujeszky en élevage porcin

La France est officiellement reconnue indemne de maladie d'Aujeszky depuis le mois de mars 2008. La situation sanitaire est aujourd'hui favorable mais reste cependant fragile : la maladie est présente chez les sangliers et dans d'autres États membres.

Rappel historique

La lutte contre la maladie d'Aujeszky a débuté dans les années 70. Elle a été rendue obligatoire sur l'ensemble du territoire national par arrêté du 6 juillet 1990, laissant toutefois à chaque département le choix d'opter pour une prophylaxie de type sanitaire (fondée sur un abattage sanitaire en cas de foyer) ou de type médical (fondée sur une vaccination obligatoire des reproducteurs et / ou des porcs charcutiers). La France est officiellement reconnue indemne de maladie d'Aujeszky depuis le mois de mars 2008. La région PACA avait pris, dès 2000 des dispositions pour aboutir au statut d'une région indemne de maladie d'Aujeszky et à ce titre la vaccination est interdite.

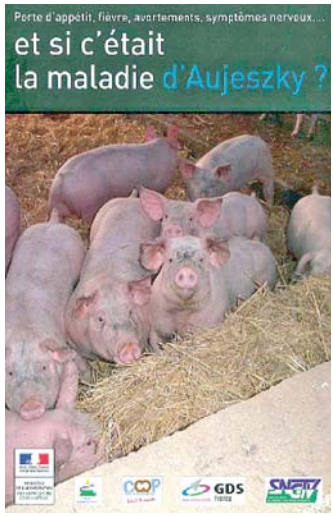
Le contexte sanitaire est désormais favorable dans les élevages de porcs, sachant toutefois que le virus persiste en France dans la faune sauvage (sangliers) et dans d'autres États Membres.

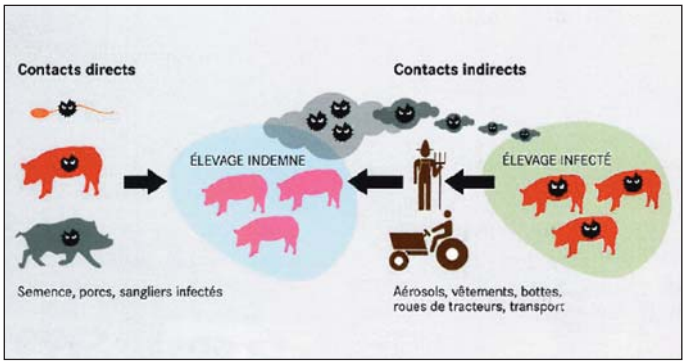
Comment la maladie se diffuse-t-elle ?

La maladie se transmet entre les animaux, de groin à groin ou par la paille et entre les élevages par le biais de véhicules transportant des porcs, par l'intermédiaire de matériels contaminés et par des personnes.

Comment protéger mon élevage ?

La surveillance sérologique permet de s'assurer de l'absence de circulation virale dans les élevages à fort risque d'introduction ou de diffusion du virus. La surveillance clinique, qui garantit une détection précoce de foyer, est primordiale en zone indemne en dehors de tout contexte vaccinal. Elle passe par une sensibilisation des acteurs de terrain (éleveurs et vétérinaires sanitaires) aux symptômes évocateurs de la maladie d'Aujeszky. Une plaquette de sensibilisation à destination des éleveurs est disponible.





Pour éviter la contamination, les mesures de protection sont :

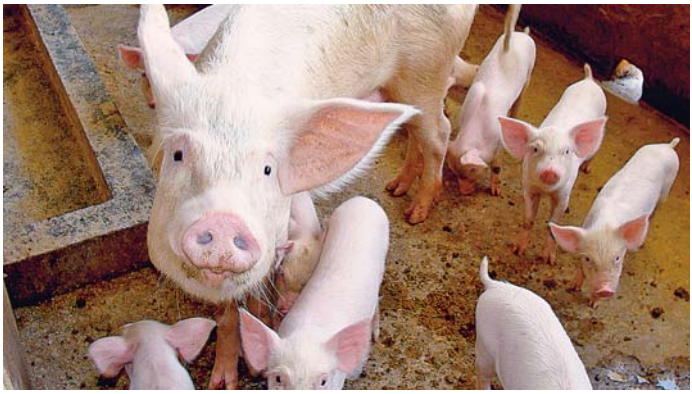
- d'assurer la prévention en élevage : pédiluve, bottes, masque.
- d'assurer des mesures de contrôle de tout animal dans l'élevage : sérologie, certification...
- de protéger les élevages plein-air afin d'éviter tout contact avec les sangliers.
- d'exiger la présence d'un certificat sanitaire en cas d'échanges inter-communautaires.

	Elevage de production			Elevage de sélection multiplication
	Naisseur et naisseur engraisseur hors sol	Engraisseur hors sol	Plein air	
Dépistage	Pas de dépistage	Pas de dépistage	Dépistage	Dépistage
Rythme et animaux prélever par site porcin			15 reproducteurs / an ou 20 charcutiers / an	15 reproducteurs (ou futurs reproducteurs) tous les 3 mois
Prélèvement			Buvard ou de préférence prise de sang	Prise de sang
Type d'analyse			gB ou gE en mélange ou individuel	gB en mélange (individuel en cas d'acquisition de la qualification)

Quand doit-on suspecter la maladie d'Aujeszky ?

Reproducteurs : Perte d'appétit, fièvre persistante, troubles de la reproduction (avortements en série, momifiés, mort-nés, retour en chaleur, retards ou absences de mises-bas...) et troubles respiratoires.

Porcelets en maternité ou post sevrage : mortalité accrue avec fièvre et symptômes nerveux (démarche titubante, crises convulsives, tremblements, pédalage...)
Porcs charcutiers : perte d'appétit, fièvre persistante, troubles respiratoires (toux, symptômes respiratoires d'allure grippale...) et retards de croissance.



Quelle est la réglementation ?

Dans les élevages plein-air (pour lesquels le risque d'introduction par les sangliers sauvages persiste) et dans les élevages de sélection-multiplication (compte tenu de leur fort risque de diffusion) le dépistage est obligatoire.

La maladie d'Aujeszky peut être très contagieuse. Une épizootie aurait des conséquences dramatiques pour l'ensemble de la filière porcine. La vigilance de l'éleveur et la rapidité de l'alerte en cas de foyer sont essentielles afin d'éviter l'extension de la maladie.

Au moindre doute n'hésitez pas à contacter votre vétérinaire.

Nathalie ESPIÉ
Technicienne Porc MRE

Les Modèles et Allures Endurance de Gréoux les Bains

Une journée conviviale de formation et d'échange pour les éleveurs de PACA

La cinquième édition du concours d'élevage de Gréoux-les-Bains aura été marquée par la qualité des nouvelles installations du domaine de la Palud dirigé par Renaldo Sapone et par l'intervention de Jean-Miche Grimal, juge référent de l'Association du Cheval Arabe (ACA). La mobilisation du GECE PACA et des éleveurs ont contribué au succès de cette journée.

La journée du 19 juillet a débuté par une réunion ayant pour objectif d'expliquer aux éleveurs chaque élément de la grille de notation dans les concours modèles et allures à orientation endurance. François Atger, responsable de la section équine à la MRE et président du GECE Paca, a présenté Jean-Michel Grimal comme un "homme de terrain au jugement aiguisé par une grande observation des chevaux d'endurance".

La notation du cheval passe d'abord par l'observation

Le juge a conseillé aux éleveurs de se rendre sur des courses de renon et d'observer la morphologie des dix premiers chevaux. "Il y a toujours la première impression qui est très importante, coup de cœur ou pas. Pour tout éleveur, la question essentielle doit être "est-il fait pour la discipline ou pas ?"

Le jugement du cheval s'appuie sur des critères précis. Il faut faire un bilan des défauts graves, ceux qui sautent aux yeux, regarder de près l'appareil locomoteur : os, articulations, pieds et les rayons qui permettent ou non de couvrir du terrain. Dans cette expression d'ensemble il est bon d'évaluer également la qualité de la ligne du dessus (garrot, dos, rein). Les vieux éleveurs disent souvent "un cheval marche avec ses pattes mais il fonctionne avec son dos"... Dans le cadre d'un concours modèles et allures ce critère pourrait être amendé. On pourrait ainsi supprimer cette note de ligne du dessus pour les poulinières et la remplacer par une note au poulain qui permettrait de tenir compte des qualités de production. Le jugement a un instant donné doit ainsi être relativisé. Un cheval c'est non seulement ce qui se voit mais aussi ce que le cheval et son propriétaire en font. Pour optimiser la valorisation, il n'est donc pas pour la catégorisation "apte ou inapte à l'endurance" surtout sur de jeunes sujets dont la croissance peut parfois surprendre. Dans les paramètres à prendre en compte, contrairement à la logique qui voudrait que les allures comptent pour beaucoup en endurance, la note s'y référant ne représente que 30 % du total. "Les chevaux sont jeunes et il est très difficile de les juger dans un cadre inconnu sur leur déplacement, la timidité peut cacher leur qualité. Cela dit, un cheval ayant une morphologie adaptée à la disci-

pline se déplace rarement mal". Les autres critères c'est aussi l'importance de l'aisance et de la facilité de mouvement en course. Plus les articulations genoux/jarrets sont basses et plus les chevaux sont solides sur de longues distances. Il est bon de privilégier la rectitude : canons et paturons courts et l'ossification, dans le choix d'un cheval d'endurance.

Toucher n'est pas tricher

Jean-Michel Grimal a expliqué que certaines notes étaient difficiles à attribuer sans avoir touché le cheval. Il n'hésite donc pas à appuyer sur l'encolure pour tester la tonicité musculaire et à prendre un pli de peau pour juger de la qualité des tissus. Ces points entrent dans la note d'expression d'ensemble.

Un échange avec les éleveurs a permis de cerner certaines idées reçues et la réalité du terrain

- Les dos et reins longs, d'après les premières études réalisées, seraient des plus pour la pratique de la discipline.
- Les pieds plats, bien qu'ils ne soient pas recherchés, ne seraient pas rédhibitoires et certains chevaux les ayant auraient bien réussi sur des courses telles que Compiègne.
- Les grands chevaux ne représentent que 5 % des chevaux d'endurance et sont souvent choisis pour leur facilité sous la selle (moins vifs dans leurs réactions) plus que pour leur meilleure aptitude à l'endurance.

En conclusion, pour sélectionner au mieux son cheval et donc potentiellement le valoriser, il ressort qu'un bon déplacement du cheval au pas est souvent signe de membres et pieds sains. Un cheval d'endurance est fait en descendant, il engage bien sous sa masse et tient son garrot. Un bon déplacement au trot est souvent signe d'un cheval à la fois bien équilibré et bien construit.

Après cette formation au jugement pour la pratique de l'endurance, Jean-Michel Grimal a présenté le marché et ses aléas de cette discipline. Le marché est certes difficile mais "les bons chevaux sont vendus même dans les années difficiles" mais il rappelait l'importance de valoriser les jeunes chevaux, "un 5 ans doit impérativement être sur une manifestation de renon telle Uzès sur 60 km, c'est un important lieu de rencontres entre acheteurs et compétiteur. Un cheval qui a couru se vend plus facilement et on peut avoir des cavaliers français intéressés par l'achat de jeunes chevaux. Un événement régional d'importance et médiatisé pourrait être un moyen de mettre en avant les chevaux des éleveurs auprès de futurs acheteurs. L'exportation est un autre levier, c'est un des objectifs de l'ACA. L'arrivée de Cheik Mohammed al Maktoum, perçue comme un mécène pour la discipline, a été suivie par des représentants d'autres pays du Golf. "Actuellement, le Brésil s'intéresse aussi à l'endurance et la base SIRE unique au monde est un réel atout". La fourchette des prix de vente à la finale des jeunes chevaux d'Uzès est à la baisse mais reste honorable, un élite de 6 ans se vendrait encore jusqu'à 45 000 euros, la moyenne se situant entre 25 et 35 000 euros.

La formation s'est poursuivie par la présentation de chevaux

Le groupe s'est réuni dans un grand manège couvert à l'abri de la chaleur. Les participants ont ainsi pu bénéficier de conseils personnalisés : la note attribuée à leur cheval a été complétée par des commentaires constructifs pour les aider à l'avenir dans leur choix.

Les différentes catégories ont ainsi pu être jugées : Poulinières de 4 à 22 ans, Pouliches de 2 ans, Pouliches de 3 ans, Poulains de 2 ans, Poulains de 3 ans.

Une réflexion sur la valorisation de la production équine a clôturé cette journée.

Stéphanie CHAOUAT - GECE PACA
Liliane DOMERGUE - MRE

Notation et contrôle de performances

Le projet GenEndurance s'invite en région PACA

Un mois après les premiers tests effectués à Compiègne grâce à la collaboration des éleveurs du GECE Nord-Picardie, c'est au tour de leurs homologues de la région PACA de se prêter au jeu. La deuxième session d'examens s'est déroulée les 23 et 24 juillet au domaine d'Aurabelle, chez François et Stephen Atger, à Gréoux les bains (04).

Qu'est ce que le projet GenEndurance ? Il s'agit de la recherche de bio marqueurs et de déterminants génétiques permettant de caractériser l'aptitude sportive du cheval d'endurance. Ce projet national est le fruit d'un partenariat entre l'INRA et ENVA (Ecole vétérinaire d'Alfort). L'objectif majeur du programme est d'évaluer la réponse des équidés à l'effort. Depuis 2012, le programme s'intéresse tout particulièrement aux jeunes chevaux de 4 à 6 ans plus ou moins entrainés. Une centaine de chevaux inscrits au programme d'élevage endurance de l'ACA (Association du cheval arabe) sont ainsi testés sur 3 ans. A ce jour, 26 chevaux au niveau national, dont 13 en PACA, ont pu participer aux différents examens. Les équidés retenus pour les tests ont vocation à être valorisés par l'endurance. Ils seront suivis pendant leur parcours sportif afin de détecter des corrélations éventuelles entre les mesures effectuées et leurs performances sur les différentes courses auxquelles ils participeront.

Grâce à la collaboration de nombreux éleveurs et cavaliers régionaux, 2 jours de tests ont pu être réalisés les 23 et 24 juillet. Les chevaux ont été accueillis sur le site de l'élevage d'Aurabelle dont les structures permettent de réaliser tous les tests sans contrainte. Le manège couvert a accueillis les mesures "à terre", alors que la piste de galop a permis la mise à l'effort des chevaux.

Les quatre vétérinaires présents ont pu juger les chevaux avant, pendant et après l'effort (galop de 15, 30 ou 45 minutes selon les âges). Ceci a réclamé des mesures directes (pesée, photographie pour l'étude morphométrique, mesures des longueurs et des angles) et des prises de sang avant et après effort, un suivi cardiaque avant, pendant et après l'effort. Afin d'étudier précisément la locomotion des chevaux, un enregistreur "accélérométrique" était fixé à la sangle et 2 capteurs reliés à un enregistreur Polar mesuraient la fréquence cardiaque en continu.

La pesée des chevaux de 6 ans

Deux journées intenses et animées dans la bonne humeur et sous le soleil de Provence, un repas riche en échanges entre acteurs de l'endurance, autant de facteurs qui ont permis de rendre ces journées profitables pour tous.

Célia KRZMIC – Liliane DOMERGUE - MRE

Sheep Day 2012, PACA en expédition !

Une délégation de techniciens des coopératives ovines de PACA est allée au Sheep Days, à Malvern, à l'Ouest de l'Angleterre. Cette manifestation spécifiquement ovine c'est déroulée le 4 juillet, sous une bruine typiquement anglaise ! Avec près de 250 exposants de matériels, c'est un rendez-vous incontournable pour faire le tour de tout ce qui est à la pointe de l'innovation en terme de produits d'élevage et de contention ovine. Les matériaux qui se développent sont la plupart en aluminium, mais on a aussi pu observer des claies légères et modulables fabriquées avec le plastique recyclé des collectes en exploitation !

Ce fut aussi l'occasion de découvrir les nombreuses races du Royaume-Uni, la génétique est omniprésente et la vente de reproducteurs un marché très développé.
Les britanniques sont, en effet, extrêmement utilisateurs de génétique en croisement double étage. Un premier étage de croisement entre les races rustiques et des races de grand format laitières et très prolifiques (souvent la Blue Face Leicester) permet la production d'agnelles (appelées "mules") qui, elles, seront croisées avec des races à viande (Suffolk, Texel, Charollais). Avec ce schéma les éleveurs produisent près de deux agneaux par brebis. Des agneaux qui sont le plus souvent engraissés à l'herbe et vendus vers 3 - 4 mois entre 40 et 45 kilos vifs.
Nous avons également pu observer une démonstration et vente aux enchères de chiens de berger (exclusivement des Border Collies) dressés au sifflet, avec des prix qui peuvent atteindre pour les meilleurs 3 000 € en moins de 5 min !

La pose de clôtures fixes de type grillage "High Tensile" est un sport

national ! Plusieurs équipes de jeunes gaillards s'affrontaient sur un concours ou étaient jugé la tension, les angles et la régularité de la pose. Impressionnant !

Des concours et démonstration de tonte avaient aussi lieu, les éleveurs d'Outre Manche étant maître en la matière !

Le Sheep Day fut également le lieu de la finale Européenne des Ovinpiades des Jeunes Bergers. Six nations étaient présentes pour tenter de gagner le trophée organisé par la NSA (National Sheep Association). Les deux représentants français, Benjamin Piot de Rhône Alpes qui avait remporté les Ovinpiades nationales, et Julien Pradeilles, le second, ont affronté les autres jeunes venant d'Ecosse, du Pays de Galle, d'Irlande du Nord, d'Irlande du Sud et d'Angleterre. Ils étaient évalués sur différentes épreuves, dont un parcours en quad assez impressionnant par la difficulté des obstacles (pont basculant, slalom à l'envers, rails etc....). Il y avait également une épreuve de tonte, délicate à effectuer pour nos étudiants qui n'ont pas la même pratique de ce travail que dans les pays anglo-saxons. Néanmoins, nos représentants n'ont pas démérité, puisqu'ils ont terminé troisième par équipe ! La région PACA était fière de pouvoir soutenir nos jeunes bergers et les ont accompagnés sur plusieurs épreuves, ainsi qu'à la remise des prix.

Ce voyage, très intéressant et instructif montre qu'il est indispensable, pour progresser et s'améliorer, d'oser sortir de chez soi, et d'aller à la découverte d'autres pratiques et d'autres cultures, il y a toujours à apprendre des autres !

Lucie SICILIANO, MRE
Sylvain BÉHÉTY,
Coopérative Bergers du Soleil

McCartneys
FIRST IN THE FIELD SINCE 1874

Coup d'œil sur un marché Anglais :

I go to the market...

10 h : village de Kington, à la frontière du Herefordshire... Au fond d'une impasse, dans le village, un parking sur lequel de nombreux 4*4 tractant d'énormes remorques bétaillères déposent leurs agneaux, après la pesée par lot, dans des cases en plein air du marché de McCartneys... Cette entreprise privée possède des agences immobilières, vend des antiquités, et des pièces automobiles... Elle gère également 5 marchés au bétail. Au Kington "Market", tous les jeudis des agneaux de boucherie sont mis en vente, ainsi que des brebis et béliers de réforme. A l'automne ce sera le tour des ventes de reproducteurs. Il y a aussi le mardi des ventes de bovins. Le marché peut recevoir jusqu'à 5000 moutons, mais c'est en moyenne 2 à 3000 agneaux qui y sont vendus toutes les semaines. Lorsque la cloche sonne, les enchères commencent. 11 h : la cloche bat le rappel et le début des ventes.

Le commissaire, perché sur une planche qui surplombe les lots d'agneaux entame une sorte de chant qui présente les caractéristiques du lot et les annonces des enchères montantes. Avec des signes plus ou moins perceptibles selon les acheteurs, les prix grimpent... L'enchère est terminée par un coup de bâton sur la planche, et on passe à la case suivante. En 2 heures, les 2000 agneaux étaient vendus ! Des semi-remorques arrivent dans l'impasse et chargent les animaux qui sont prêts à être tués et expédiés... en France !

Les agneaux vus étaient des animaux bouchers de différentes races Anglo-Saxones et de belle qualité, d'au moins 20 kg de carcasse. Les prix sont établis à la pièce, en vif et s'appliquent à tout le lot d'une case. Les cours peu-

vent fortement varier d'une période à l'autre. Le jour de notre visite ils se situaient entre 50 et 80 Livres la pièce, suivant la qualité des lots. Il existe de nombreux marchés identiques à celui-là dans la région, les éleveurs venaient vraiment des proches alentours, entre 20 et 30 km maximum.

Mais il arrive aussi que les acheteurs se rendent directement dans les fermes pour ramasser les agneaux. En fait, un acheteur nous expliquait que son intérêt pour le marché consiste à n'acheter que des qualités et quantités bien précises (lots homogènes de 8-10 agneaux). Les lots achetés en ferme étant plus gros et plus hétérogènes les prix sont inférieurs. Pour certains éleveurs le marché sert surtout "d'accroche commerciale" pour vendre le reste du lot en ferme....

Les femelles de réforme en état sont particulièrement bien valorisées grâce à un marché spécifique auprès des restaurateurs indiens et pakistanais qui affectionnent tout particulièrement ce type de viande. Mais là aussi, les cours sont très fluctuants et peuvent varier du simple au triple en quelques semaines !

Enfin, nous avons pu discuter avec les éleveurs anglais de leurs spécificités et de leur travail, ce qui fut particulièrement enrichissant pour tous. C'est ainsi que nous avons découvert l'utilisation de manière courante par certains de sel gemme qui est du sel solide, fossile issu de mines et qui a la particularité de ne pas fondre sous la pluie !

Cette organisation du marché et des élevages, très différente de ce que l'on connaît en France, nous a permis de nous conforter sur les valeurs de service, de solidarité et de mutualisation que proposent les coopératives françaises par rapport à l'isolement que peuvent subir certains producteurs de cette région. Il a aussi montré que contrairement à ce que l'on pouvait croire, le prix des agneaux est assez similaire, il n'y a pas un bradage de la marchandise avec des animaux qui arriveraient à prix cassés dans notre pays. Néanmoins, la très bonne qualité des agneaux, l'utilisation du croisement double étage pour optimiser les performances des animaux ou le climat qui permet une utilisation permanente de l'herbe et les coûts de production que l'on imagine faibles, sont autant de critères techniques qui doivent nous pousser à persévérer dans nos choix d'amélioration technique et de démarcation de nos produits.

Lucie SICILIANO, MRE
Sylvain BÉHÉTY,
Coopérative Bergers du Soleil

La ROUTO

Un programme franco-italien sur le bon chemin

Le programme "Produits et métiers de la transhumance"

LA ROUTO est un programme européen (de type ALCOTRA) ayant pour objectif la création d'un réseau transfrontalier de valorisation des métiers, des produits et du patrimoine de la transhumance. Il relie la plaine de la Crau à la vallée de la Stura, sur les traces des troupeaux ovins qui pratiquaient la grande transhumance estivale depuis les plaines de basse Provence jusqu'aux vallées alpines du Piémont.

Trait d'union entre la France et l'Italie, entre la plaine et la montagne, le réseau LA ROUTO associe l'ensemble des filières agricole, gastronomique, artisanale, touristique, environnementale et patrimoniale autour d'une pratique fortement identitaire des Régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Piémont.

Le chef de file du programme est la Maison Régionale de l'Elevage (Manosque), le partenaire italien la Comunità Montana Valle Stura (Demonte), associés à de nombreux experts : Maison de la Transhumance, Ecomuseo della Pastorizia, Chambres d'agriculture, CESAR, Conservatoire Grand Sud des Cuisines, Centre de formation du Merle, Consorzio L'Escaroun, Agenzia Lane Italia...

Hébergement et restauration

Pour des questions d'organisation, le réseau a été réparti en plusieurs territoires homogènes, depuis la Provence jusqu'au Piémont : Camargue/Crau ; Pays d'Aix ; Haut Var/Plateau de Valensole ; Pays dignois/Vallée de la Blanche ; Vallée de l'Ubaye ; Vallée de la Stura.

La mise en place d'un réseau logistique (lieux d'hébergement et de restauration) sur l'ensemble des territoires LA ROUTO est en cours. Une charte permettra d'assurer la cohérence de l'accueil des visiteurs autour des thématiques du pastoralisme et de la transhumance.

La recherche de chambres et tables d'hôtes, gîtes d'étape, gîtes ruraux, fermes auberge, campings en ferme d'accueil, fermes de découverte (...) tenus par des agriculteurs est essentielle. Certains sites ont déjà été identifiés sur ou à proximité de l'itinéraire. Il s'agit également de susciter la création d'autres sites dans le cadre d'activités complémentaires à l'agriculture, notamment l'agritourisme. Ce réseau s'appuie principalement sur ceux déjà existants : Bienvenue à la Ferme, Gîtes de France, Bistrots de Pays, Accueil Paysan, Logis de France (...).

Gastronomie et patrimoine culinaire

La valorisation du patrimoine gastronomique lié à l'élevage transhumant, d'hier et d'aujourd'hui, est prépondérante. Il est ainsi envisagé la création de menus spécifiques LA ROUTO, adaptés à chacun des territoires traversés.

Une collaboration est en cours avec des chefs cuisiniers français et italiens, notamment par l'organisation de séminaires gastronomiques transfrontaliers. L'objectif est la création de menus LA ROUTO, à base de produits pastoraux italiens et français (viandes et fromages issus des productions ovines, bovines et caprines), ainsi que de produits agricoles locaux (produits maraîchers, fruitiers, viticoles, oléicoles...). Plusieurs possibilités sont actuellement envisagées : la création d'une assiette LA ROUTO (sur le principe de "l'assiette du berger") ou d'un menu complet à base de plats cuisinés traditionnels liés à la transhumance... Le 15 octobre, à Salon-de-Provence, des restau-

Troupeau Mérinos d'Arles en estive au col de Larche.

Septembre 2012 - Crédit Photo : Rémi Leconte - MRE

rateurs et des producteurs se sont ainsi réunis pour favoriser la mise en place d'un réseau et l'élaboration d'une charte afin de composer l'"Assiette La Routo".

Echanges sur les équipements et aménagements pastoraux, sur l'entretien des zones pastorales

La vallée de la Stura, comme la vallée de l'Ubaye et les autres vallées alpines de notre région, sont des zones d'estivage pour les troupeaux. En quelques rencontres, il est apparu une hétérogénéité d'aménagement et d'équipement des zones pastorales de part et d'autre de la frontière. En France, une enquête pastorale est en cours, afin de faire un état des lieux des activités et des territoires pastoraux. Un groupe d'experts français et italiens s'est ainsi mis en place et a jugé opportun d'étendre cette étude à la vallée de la Stura. Ce complément permettra d'avoir une vision homogène des territoires transfrontaliers. Pour les éleveurs, cela se traduira par des échanges de compétences pour la réalisation d'aménagements au vu des faiblesses constatées. Pour les collectivités, elles auront ainsi à disposition un outil de gestion de leurs territoires pastoraux.

Formation et échanges avec les éleveurs de la Valle Stura

Au cours du programme LA ROUTO, plusieurs rencontres entre des éleveurs et des responsables du monde agricole seront organisées. Elles ont pour but le partage des connaissances et des savoir-faire de part et d'autre de la frontière. Ainsi, d'ici fin 2012, des éleveurs et des responsables de la formation se rendront en France pour découvrir les principaux centres de formation de la région (Carmejane, Le Merle...). D'autres rencontres sont également prévues, notamment autour de la valorisation des produits et des signes officiels de qualité.

Des éléments de promotion et de communication

Un site internet est désormais en ligne. Il permet d'ores et déjà d'y annoncer les principaux évènements liés au réseau LA ROUTO : séminaires gastronomiques, foires agricoles, fêtes de la transhumance, journées en alpages... Un stand de communication spécifique est également disponible pour promouvoir le réseau lors de ces évènements. Enfin, un film de promotion et une malle pédagogique sont en cours de réalisation. Y seront abordées différentes thématiques : les métiers (objets, patrimoine bâti, langage...), le mouton (races, produits...), le parcours (itinéraire, paysages...).

Stand de présentation du programme "La Routo" à la foire de la Saint Michel de Barcelonnette

Crédit : Rémi Leconte – MRE

L'ensemble de ces éléments seront présentés lors de l'évènement de clôture du programme, qui se tiendra à Saint-Rémy-de-Provence, à l'occasion du 30ème anniversaire de la Fête de la Transhumance (18 au 20 mai 2013). Une délégation de bergers piémontais viendra à l'occasion encadrer le grand troupeau transhumant.

Un itinéraire de Grande Randonnée

En parallèle du programme ALCOTRA, le projet LA ROUTO a également vocation à la création d'un itinéraire de randonnée de près de 400 km, basé sur les anciennes drailles de transhumance, permettant de découvrir les différentes dimensions de l'élevage pastoral, depuis les plaines de Camargue et de Crau jusqu'à la vallée de la Stura.

Le projet consiste en l'homologation d'un itinéraire de randonnée de type GR® intitulé LA ROUTO, reliant Arles à Borgo San Dalmazzo. Mené en étroite collaboration avec les comités régionaux et départementaux de la Fédération Française de Randonnée, l'itinéraire permettra de découvrir de nombreux milieux naturels, points remarquables, villes et villages liés aux activités pastorales et à la transhumance.

L'itinéraire s'appuiera sur l'une des principales voies de transhumance entre la plaine de la Crau et la vallée de la Stura, ainsi que sur les sentiers déjà existants près de cette voie, comme Lou Viage pour la partie italienne. Il empruntera des portions de drailles résiduelles en de nombreux endroits, notamment vers Arles, Eguilles, Vauvenargues, Valensole, Seyne-les-Alpes...

Pour en savoir plus sur ce programme : www.larouto.eu

Rémi LECONTE MRE
Patrick FABRE Maison de la Transhumance

Séminaire : Des chefs restaurateurs, des techniciens et des élus réunis pour parler de la gastronomie et des produits du territoire.

Crédit Photo : Elodie CHAUVET - Maison de la Transhumance

Fonds Européen de développement régional
alcotra
REGIONE PIEMONTE
Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
CONSEIL GÉNÉRAL ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
CONSEIL GENERAL BOUCHES-DU-RHÔNE
Parc naturel régional du Verdon

Une entreprise de transformation et restauration dynamique, bio et locale !

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Les établissements Rostain existent depuis 1967, avec au départ une boucherie familiale au centre de la ville de Gap. Fin 1970, M. Rostain père, après une mésaventure avec ses jambons crus qui n'ont jamais voulu prendre le sel, décide de revenir vers de la viande plus "traditionnelle", et s'engage avec le label "Nature et Progrès" (un label bio pour la viande de porc). Puis c'est le tour de la viande de bœuf et d'agneau de passer bio. En 1995, quand Lionel Rostain s'installe, l'entreprise compte 2 salariés en plus de la main d'œuvre familiale. En 2012, 25 personnes sont employées pour la fabrication et 4 sur la partie boucherie ainsi que restauration.

UNE ÉTHIQUE DE TRAVAIL : BIO, LOCAL ET ARTISANAL

Les établissements Rostain travaillent depuis le début avec des producteurs locaux. Dans un rayon de 12 kilomètres autour de Gap, les animaux sont élevés, abattus et transformés. Les produits sont fabriqués de façon artisanale, en utilisant des recettes "traditionnelles". Lionel Rostain explique qu'il souhaite contribuer à "maintenir l'économie locale" et faire passer "le goût avant tout".

L'entreprise fait abattre à Gap et travaille toutes les semaines environ : 60 porcs, 1,5 bœufs, 2 veaux, élevés dans les Hautes-Alpes en bio. Toute la viande est transformée sur le

site de Neffes, à une dizaine de kilomètres de Gap. Les éleveurs “principaux”, qui travaillent depuis le début avec la maison Rostain, décident des volumes qu’ils veulent livrer, la majeure partie de leur production en général. Quand les volumes ne sont pas suffisants, d’autres éleveurs sont sollicités. Un planning est fixé, en collaboration avec les éleveurs.

UN NOUVEAU PROJET SUR GAP DE RESTAURATION RAPIDE ET BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

En décembre 2012 va s’ouvrir un nouveau site de 200 m², à Gap, dans la zone des Silos, à coté de la DDT, de l’ADFPA,... Les visiteurs pourront y découvrir une boucherie-charcuterie-traiteur et une brasserie. 40 à 50 couverts pourront être servis tous les midis. Les plats seront ici aussi produits et transformés par la maison Rostain, le tout selon le cahier des charges de l’agriculture biologique.

Delphine SOLER
Référente bio élevage en PACA

BOVIN VIANDE :
appui technique coût de production

Afin de mieux comprendre les différentes composantes de son revenu et identifier ses marges de progrès, à partir de 2013, vous pouvez bénéficier d'un appui technique sur les couts de production dans votre élevage. Cet appui technique permet de connaître le niveau de productivité de votre élevage, l'adéquation des charges à ce niveau de productivité et l'aptitude à répondre au marché. Si vous êtes intéressé, contactez votre technicien bovin viande.

BOVIN LAIT : participez à une formation
"Mon revenu, mieux le comprendre pour l'améliorer"

Début 2013, vous pouvez participer à une formation "Mon revenu, mieux le comprendre pour l'améliorer". Le premier jour, vous pourrez prendre en main les différents outils comptables. Un travail individuel sera alors réalisé chez vous par un technicien, pour connaitre les indicateurs économiques dans votre exploitation. Le 2ème jour de formation sera dédié à la mise en commun des fonctionnements technico-économiques des participants, et confronter ses chiffres aux moyennes des autres régions.
Cette formation aura lieu à Chorges (05), entre janvier et février 2013 (dates à confirmer).
Pour plus d'infos, contacter Lionel Jacquemin ou Delphine Soler à la chambre d'agriculture 05

Delphine SOLER, animation filière bovine MRE

Les formations pour les éleveurs, en région PACA

Dans un contexte agricole en évolution régulière, la formation s'avère être un enjeu fort pour le développement des exploitations d'élevage. En région PACA, différents types de structures proposent des formations à destination des éleveurs et futurs éleveurs (lycées agricoles, centres techniques et de formation, organismes professionnels agricoles, ...). Nous tenterons désormais, dans le bulletin Résonances, d'informer sur cette offre de formation, sur les structures correspondantes et sur les conditions d'accès à ces formations pour les éleveurs.

Dans ce numéro, nous avons souhaité donner la parole à deux des acteurs importants de la formation des agriculteurs en PACA, à savoir Vivea d'une part, et les Chambres d'Agriculture d'autre part.

Notre ambition est de compléter peu à peu ce panorama, avec la description d'autres structures et d'autres formations, au fur et à mesure de nos parutions.

VOUS FORMER AVEC L'AIDE FINANCIERE DE VIVEA

Si vous êtes chef d'exploitation agricole, conjoint(e) collaborateur-trice, aide familial ou cotisant (e) de solidarité, **vous cotisez à VIVEA**, le fonds d'assurance formation des entrepreneurs du vivant, et vous pouvez **bénéficier d'un financement pour une formation professionnelle**. Si vous êtes engagé (e) dans une démarche d'installation (création ou reprise d'activité) dans le but de devenir agriculteur, vous bénéficiez des mêmes droits.

VIVEA est un fonds de formation géré par la profession agricole. Des élus sont mandatés au niveau régional et dans chaque département par les Organisations Professionnelles Agricoles représentatives : Chambre d'agriculture, Syndicats agricoles (FDSEA, JA, Confédération Paysanne), Coopératives, MSA, Crédit Agricole et Groupama. Leur rôle est de gérer les enveloppes financières constituées par vos cotisations, de négocier et gérer des fonds européens mobilisés pour la formation, et de définir les orientations départementales et régionales en matière de formation continue pour le secteur agricole.

Des projets sont mis en place par ces élus pour orienter les fonds sur des thématiques, des publics, des filières, des territoires jugés prioritaires pour la pérennité des exploitations dans la région.

VIVEA travaille avec tous les organismes de formation habilités par la préfecture qui formalisent les dossiers de demande de financement pour les chefs d'entreprise agricole. Les demandes peuvent porter sur tout type de formation, qu'elle soit "collective" (un groupe de chefs d'exploitation suit le même programme en même temps) ou "individuelle" (une personne cotisante VIVEA a un besoin spécifique et trouve elle-même une formation correspondante, qui sera suivie avec des personnes d'un autre secteur professionnel ou alors de manière individuelle). Les compétences visées par la formation peuvent toucher tous les axes de la vie professionnelle : gestion globale d'exploitation, commercialisation, transformation de produits, comptabilité, techniques animales et végétales, environnement, social, gestion des ressources humaines, installation, transmission, formation qualifiante, reconversion...

Les demandes sont étudiées une fois par mois, et l'accord de financement est donné avant le démarrage de l'action de formation. Il est donc indispensable en cas de demande particulière de contacter VIVEA en amont du démarrage de la formation.

Le fonds de formation est au service des agriculteurs et agricultrices ; si vous avez un projet pour lequel la formation peut vous aider, n'hésitez pas à contacter :

- ***Florence GIRAUD***
pour les départements
Hautes-Alpes, Alpes Maritimes et Var
Tél : 06 75 66 48 89
f.giraud@vivea.fr

- ***Sandrine PAGE***
pour les départements Alpes de Haute Provence, Bouches du Rhône, Vaucluse et le comité régional PACA
Tél : 06 77 80 31 39
s.page@vivea.fr

Sandrine PAGE
Conseillère Vivea Sud Est

Un exemple de formation impulsée par Vivea et FranceAgriMer en 2012, et organisée par la MRE, pour répondre au besoin de soutien des éleveurs bovins laitiers, dans un contexte économique difficile pour cette filière : LA FORMATION "MIEUX COMPRENDRE SON REVENU POUR L'AMELIORER !"

C'est une action innovante que la Maison Régionale de l'Elevage a proposé aux femmes et aux hommes éleveurs laitiers de la région PACA pour réfléchir à l'amélioration de la performance technico économique de leur exploitation.

Ce dispositif national élaboré par tous les principaux acteurs de la filière (FNPL, FNCL, Contrôle laitier, BTPL, APCA...) et soutenu financièrement par FranceAgrimer et VIVEA met en synergie plusieurs interventions :

La première est une formation collective de 2 jours qui permet aux participants :
- de mieux maitriser les différentes composantes du revenu et les outils de pilotage de l'exploitation dans un contexte local précis,
- d'analyser leurs résultats au sein d'un groupe (tout en gardant la confidentialité sur les données), d'identifier des pistes d'amélioration et de définir un plan d'action.

Ce temps collectif très apprécié pour la possibilité d'échanges entre pairs et de prise de recul s'appuie sur une demi-journée de diagnostic individuel entre les deux jours de formation. Cette étape permet à chacun de se poser sur sa propre situation.

Enfin dernier élément, un appui technique individuel post-formation permet de suivre la mise en œuvre du plan d'action.

8 Eleveurs de "bovins lait" des départements des Hautes Alpes et des Alpes de Haute Provence se sont formés en 2012. Ils témoignent : "Ce stage a permis de voir les pistes à améliorer"... "il m'a permis de repérer les points forts et les points faibles et de revoir ma stratégie"... "On peut se comparer à d'autres exploitations et envisager des pistes de progrès"... "Le stage permet d'ouvrir les yeux sur son travail"... "de mettre en relation les résultats économiques de l'exploitation et son objectif de travail".

Pour 2013 deux nouveaux groupes sont prévus sur d'autres territoires des Hautes Alpes, le premier dès cet hiver et l'autre à l'automne 2013.
A suivre...

Florence Giraud
Conseillère Vivea Sud Est

LES CHAMBRES D'AGRICULTURE DE PROVENCE ALPES COTE D'AZUR S'IMPLIQUENT DANS LA FORMATION DES ELEVEURS

Le réseau des chambres d'agriculture, au service de la filière et de ses besoins en formation

La formation dans toutes ses composantes est au cœur des préoccupations des Chambres d'Agriculture de la région Provence Alpes Côte d'Azur. La formation des exploitants agricoles, des conjoints collaborateurs, des aides familiaux, des salariés est indispensable pour permettre de faire face aux nouveaux enjeux et aux évolutions du monde agricole, gestion de l'espace rural et le pastoralisme d'une part et la valorisation pour l'éleveur par des débouchés notamment circuits courts d'autre part.

Les six Chambres d'Agriculture de la région Provence Alpes Côte d'Azur disposent d'un service formation à même de dispenser des formations et d'informer les éleveurs sur leurs questions "formation". Des formations collectives sont organisées, une demande de prise en charge est faite auprès des fonds de formation VIVEA, FAFSEA etc.... une large gamme de thèmes sont proposés tant pour l'élevage ovin, bovin, caprin qu'équin : **soins, alimentation, gestion, dressage des chiens, réglementation** etc.... autant de thématiques développées pour répondre aux besoin des éleveurs.

La Chambre Régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur coordonne et anime au niveau régional ce réseau afin de permettre des échanges d'informations, une harmonisation des actions et des programmes, la définition d'orientation, la rédaction de programmes de formation commun, mis en place au niveau départemental.

Une formation "au plus près" des éleveurs

L'organisation départementale des formations répond à la nécessité de proposer des lieux de formation proches des lieux de vie des éleveurs dont la charge de travail, importante, ne per-

met pas des déplacements longs. Elle vise également à répondre au besoin d'adaptation des formations aux spécificités très concrètes des éleveurs, qui sont souvent liées à leur contexte géographique.

Ces formations proposées par les Chambres d'agriculture comportent en général des apports de connaissance à la fois théoriques et pratiques (mises en application concrètes, visites de terrain, etc.). Enfin, les formateurs mobilisés pour les animer sont toujours des spécialistes reconnus du sujet traité.

Comme l'explique Béatrix Esposito-Bernard, correspondante formation à la chambre d'agriculture du Vaucluse : "les collaborateurs et collaboratrices de la Chambre d'agriculture proposent des sessions de formation qui laissent une large place à la parole des stagiaires, favorisant l'échange de pratiques et ainsi l'apprentissage grâce aux autres. Les apports très techniques côtoient des séquences plus "impliquantes" pour les stagiaires. A chaque fois que cela est judicieux au regard de la thématique traitée, les formateurs s'efforcent de replacer le thème comme soutien des projets dans les stratégies des entreprises ; Ainsi les formateurs ont constamment en tête la conduite du collectif et le caractère unique des besoins [de chaque participant]. Enfin, certains stages proposent aussi un accompagnement personnalisé au travers de prestations rattachables pour voir comment les acquis de la formation peuvent être réinvestis.

Dans un contexte en perpétuelle mutation qui provoque incertitudes et remises en causes, la formation reste un levier qu'il est indispensable d'utiliser. Elle nourrit les projets, en fait éclore d'autres, permet de rebondir individuellement ou collectivement pour trouver de nouvelles pistes, se rencontrer et échanger pour progresser".

Une offre de formation diversifiée

En termes d'offre de formation, on constate qu'un certain nombre de thèmes sont communs aux six chambres d'agriculture. Ils concernent notamment :

- les soins infirmiers aux troupeaux
- l'alimentation des animaux
- la reproduction
- les techniques de production et de transformation

A côté de cela, certains départements se sont lancés dans des thèmes plus spécifiques pour répondre aux besoins de leur public local. Par exemple :

- des formations relatives aux questions règlementaires (GBPH des fromagers fermiers, certificat CAPTAV pour le transport des animaux vivants, normes pour la création d'ateliers,...) sont régulièrement proposées dans les Alpes Maritimes, ainsi que dans le Var
- des formations destinées au secteur équin ou aux chiens de troupeaux sont proposées par la Chambre d'agriculture des Alpes de Haute Provence
- le département de Vaucluse organise des formations sur le thème de gestion environnementale des entreprises.
- Etc.

L'offre de formation des chambres d'agriculture semble satisfaire aux besoins et attentes des éleveurs de Paca, puisque plus de 200 d'entre eux y ont participé en 2011.

Pour en savoir plus ...

Les catalogues 2012 et/ou 2013, ainsi que des informations plus précises sur les formations des chambres d'agriculture, sont disponibles sur les sites des chambres départementales ou de la chambre régionale d'agriculture. Vous pouvez également contacter plus directement les personnes chargées de la formation dans les différents départements.

Département	Correspondant	e-mail – site internet	Téléphone
Alpes de Haute Provence (04)	Aline BOUSSEAU	abousseau@ahp.chambagri.fr www.ahp.chambagri.fr	04 92 30 57 72
Hautes Alpes (05)	Jeanine BRUN	Jeanine.brun@hautes-alpes.chambagri.fr www.hautes-alpes.chambagri.fr	04 92 52 53 53
Alpes Maritimes (06)	Serge GRAVEROL	sgraverol@alpes-maritimes.chambagri.fr www.ca06.fr	04 93 18 45 00
Bouches du Rhône (13)	Christelle COLLIOT	c.colliot@bouches-du-rhone.chambagri.fr www.agri.13.fr	04 42 23 06 11
Var (83)	Cécile BRUNO	Cecile.bruno@var.chambagri.fr www.ca83.fr	04 94 12 32 92
Vaucluse (84)	Béatrix ESPOSITO-BERNARD	Beatrix.esposito@vaucluse.chambagri.fr www.agriculture84.fr	04 90 23 65 05
Chambre Régionale d'Agriculture PACA	Laurence PUISTER	l.puister@paca.chambagri.fr www.agriculture-paca.fr	04 42 17 15 30

Laurence PUISTER : Responsable formation à la Chambre régionale d'agriculture PACA

Coordination des articles de cette rubrique : **Yolande Moulem - MRE**

Les sessions programmées sur fin 2012 dans les différentes chambres d'agriculture de PACA :

Chambre d'agriculture Alpes de Haute Provence

Initiation à l'homéopathie pour les ruminants	*21/11 et 18/12*	*Saint Vincent les Forts*
Eleveur infirmier de son troupeau d'ovin	*30/10*	*Le Chaffaut (Carmejane)*
Eleveur infirmier de son troupeau d'ovin	*13/11*	*Lieu à définir*
Les fondamentaux de l'équitation centrée	*08/10, 12/11 et 11/12*	*Manosque*
Initiation à la voltige : vers plus d'équilibre entre le cavalier et le cheval en mouvement	*15/10, 19/11 et 18/12*	*Manosque*

Chambre d'agriculture des Hautes Alpes

Soigner les animaux avec l'homéopathie Initiation	*10/10 et 06/11*	*Gap*
Valoriser les effluents d'élevage et optimiser le fonctionnement du sol sous prairie	*12/10*	*Gap*
Régler l'alimentation par la méthode OBSALIM Initiation	*23/10 et 20/11*	*Gap*
Prévenir et soigner les mammites	*25/10*	*Gap*
Ovin Caprin - Débuter en élevage alternatif	*20/12*	*Gap*

Chambre d'agriculture des Alpes Maritimes

Pratique de l'alimentation des chèvres laitières	*14/11*	*Nice*
Optimiser la prairie dans le système d'exploitation	*11/12*	*Nice*

Chambre d'agriculture des Bouches du Rhône

Eleveur infirmier bovin	*6/11*	*Saint-Martin de Crau*
Eleveur infirmier caprin	*11/12*	*Saint-Martin de Crau*

Chambre d'agriculture du Var

CAPTAV spécialités bovins, ovins, caprins et porcins (habilitation au transport d'animaux vivants)	*Décembre 2012*	*Draguignan*

Chambre d'agriculture du Vaucluse

Chiens de protection : se prémunir du loup et assurer la sécurité des promeneurs	*20/11*	*Gargas*
Caprins : détecter les signes de maladie pour mieux réagir	*Novembre-Décembre 2012*	*Gargas*

PROV'ALP

vous accompagne dans l'étude
et la réalisation de vos projets

www.provalp.fr

Constructions

Aménagements

Modernisations

A chaque problème des solutions !

3 magasins à votre écoute

Saint Martin de Crau / Montmeyan / Gap

04.90.47.99.50 / 04.94.80.79.18 / 04.92.53.98.11

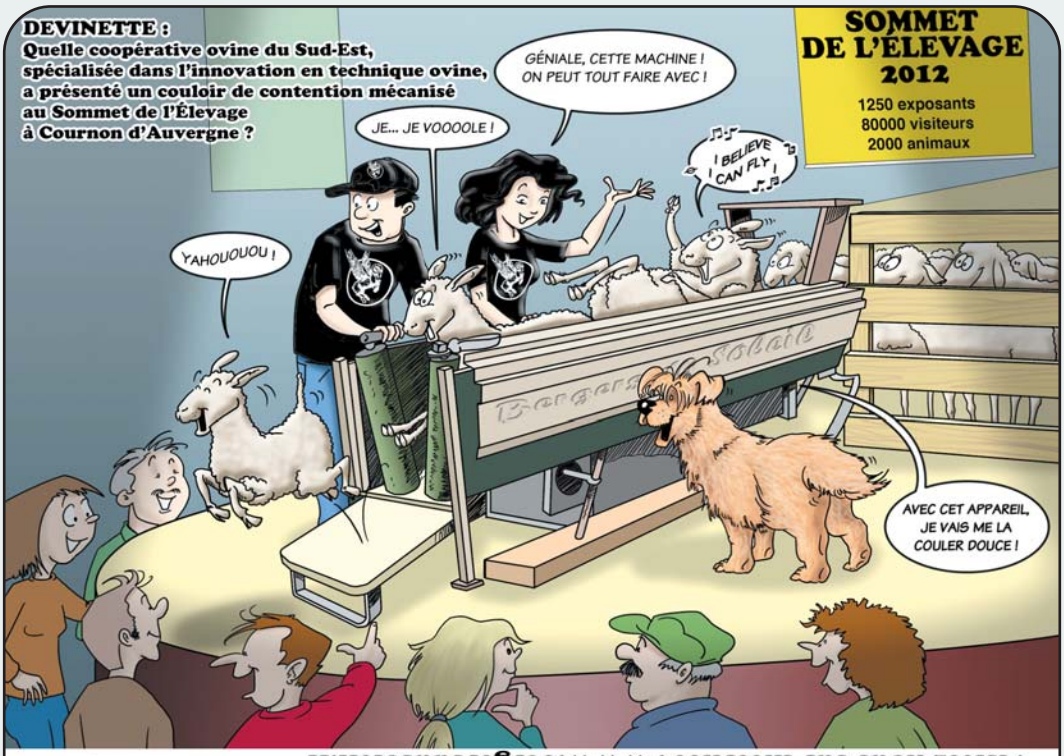
AGRICULTEURS
CONFIEZ NOUS VOS PROJETS

VALCOM.Fr - Photos Emmanuel Georges

Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par l'article L 512 2 du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de Crédit – Siren 605 520 071 RCS GRENOBLE – activité annexe Société de courtage d'assurance – garantie financière et assurance responsabilité civile professionnelle conformes aux articles L 530.1 et L 530.2 du Code des Assurances.

des Alpes

BANQUE POPULAIRE

BANQUE & ASSURANCE
www.alpes.banquepopulaire.fr

LA BANQUE QUI DONNE ENVIE D'AGIR