RÉSONANCES ÉLEVAGE

ECONOMIE

Les filières avicole et cunicole régionales

Quelles perspectives ? p.4

DOSSIER

RÉGLEMENTATION

La vente directe

éléments réglementaires... p.6

Bulletin des Filières d'élevage en Provence Alpes Côte d'Azur
Numéro 5 - Décembre 2011

Les Journées de l'élevage

- Journée Bovine
26/03/2012
ANDON (06)

- Journée porcine
10/12/2011
SAULT (84)

- Journées fromagères
28/11/2011
AURONS (13) ;

15/12/2011
REVEST DES BROUSSES (04)

EXPOSITION
PASTREJA
paysages et pastoralisme en pays d'Arles
du 11/12/2011 au 18/03/2012
Abbaye de Montmajour, Centre des monuments nationaux, Route de Fontvieille, ARLES
(Vernissage Samedi 10/12/11 à 17 h)

du 24 Février au 04 Mars 2012
Salon International de l'Agriculture
(PARIS) Stand MRE Hall 1

SOMMAIRE

ÉCONOMIE

- Les filières avicoles et cunicole régionales p. 4
- Filière Bovins lait vente directe p. 6
- Ferme équestre du Rocher Hautes - Alpes p.8
- Vos données d'abattage sous 24 h p. 10
- La Coopérative régionale caprine p. 11

RÉGLEMENTATION

- Fabriquer des yaourts à la ferme p. 12
- Vente directe de viande ovine : rappel de la réglementation p. 14
- Guide éleveur porcins p. 17
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène européen p. 19
- Les flores de surface du Banon à la loupe p. 20

TECHNIQUE

- Centre d'élevage de béliers : p. 22
- Certificat d'origine et de qualification Bélier p. 24
- La reconquête ovine p. 26
- L'autonomie alimentaire p. 27
- L'échographie Ovine en PACA, intérêts et perspectives p. 28
- Après un bilan AGIR positif p. 30

ET AILLEURS

- Mission fromagère en Mongolie - Août 2011 p. 31

ÉVÈNEMENT-ACTUS

- La Région fait Salon p. 35

PATRIMOINE

- "PASTREJA" Paysages et pastoralisme en Pays d'Arles p. 37

AGRICULTURE BIO

- Le marché du porc Bio p. 40
- Santé Animale : quelles alternatives aux traitements allopathiques ? p. 41

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
Sylvain BETHY- Lauranne BELLET
Marianne DENAIS - Liliane DOMERGUE
Vincent ENJALBERT - Patrick FABRE
Emilien FATET - Claire JOUANNAUX
Jean-Michel MAZET - Yolande MOULEM
Laurence MUNDLER - Séverine PASTORELLI
Patrice ROUCOLLE - Lucie SICILIANO
Loïc SOLDADO - Delphine SOLER

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

FranceAgriMer

ÉDITO

Kacem BOUSSOUAR
Président de la Maison Régionale de l'Élevage

La question de la réglementation...

Dans ce nouveau bulletin Résonances Elevage, nous abordons la question de la règlementation, en particulier celle qui concerne la commercialisation. Bien souvent perçue par nous tous comme une contrainte supplémentaire, son respect n'en demeure pas moins une nécessité, non seulement pour des raisons évidentes de conformité avec la loi, mais surtout parce qu'elle constitue une garantie vis-à-vis du consommateur, tant sur des aspects sanitaires que de commercialisation. En constante évolution, les diverses règlementations rythment bien souvent les investissements dans les élevages.

Nous avons aussi souhaité apporter un éclairage sur des volets moins connus des productions animales : des petites filières telles que les productions avicoles pourtant bien présentes dans notre région, à la production fromagère fermière dans la filière bovine. Par ailleurs, l'élevage équin n'est pas oublié avec le deuxième volet de l'article sur les fermes équestres.

Cette année 2012 s'annonce pour nos filières régionales comme une année charnière et de préparation d'échéances futures majeures, dans un contexte national et international mouvementé. La reconnaissance de nos spécificités méditerranéennes et / ou montagnardes dans la réforme de la PAC, qu'il s'agisse entre autres de la reconnaissance de toutes nos surfaces pâturables, et des handicaps auxquels sont confrontés nos élevages, passera par une mobilisation de tous les acteurs de l'élevage régional.

Enfin, l'actualité ne manque pas de dossiers mobilisateurs, pour la filière ovine d'abord, qui vit une restructuration structurelle de ses opérateurs économiques, et qui sort par ailleurs d'un été catastrophique sur le front de la prédation. D'autre part, les acteurs de la filière bovine laitière s'organisent autour d'un plan de développement axé sur la valorisation des produits, dans un contexte d'évolution du rôle local des grands groupes laitiers.

Nous aurons l'occasion de revenir plus en détail sur ces dossiers, soit dans un prochain bulletin, soit au cours des journées de l'élevage que nous renouvelons cette année.

Je vous souhaite à tous une très bonne année 2012.

La Parole à...

Marianne Denais
Éleveuse en caprin et fromager fermier à Saignon (84)
Présidente du syndicat caprin du Vaucluse
Membre de la section caprine,
ovin-lait et fromagère fermière de la MRE

La réglementation prend une part croissante dans la vie quotidienne des éleveurs. Dans un contexte général où la sécurité alimentaire est sans cesse mise en avant, la pression est forte sur les producteurs de denrées alimentaires, quelle que soit leur position dans la chaîne de production de ces denrées.

Or, dans nos filières d'élevage, la connaissance et la maîtrise des réglementations qui nous incombent sont rendues difficiles par le fait que notre métier est *« multi-facettes »* : tout éleveur est concerné à la fois par l'alimentation animale, par la question des prophylaxies animales, par les pratiques générales d'hygiène, par le transport des animaux, par la vente de produits plus ou moins transformés, etc., autant de domaines aux réglementations spécifiques, et qui évoluent régulièrement... L'information réglementaire nous est distillée par courriers multiples qui sont noyés dans le flot d'informations reçues et que nous avons tendance à ensiler dans de jolies piles au bout de la table ... *(mille excuses aux consciencieux qui les classent et savent les retrouver)*.

Pour toutes ces raisons, la veille réglementaire et la diffusion d'une information réglementaire claire et ciblée sur nos métiers ne peut être réalisée efficacement que par nos structures d'accompagnement de filière. Cette centralisation des informations et leur diffusion nous aident individuellement mais aussi collectivement pour nous défendre contre des interprétations parfois abusives et pour élaborer des propositions tenant compte de nos pratiques.

Au-delà du focus particulier fait dans ce numéro de Résonances Elevage, au travers d'un dossier plus approfondi, les questions réglementaires y seront désormais régulièrement abordées.

Les filières avicole et cunicole régionales

Dans le cadre de l'observatoire des filières, la MRE a souhaité obtenir un état des lieux de la production avicole et cunicole, suite à la demande formulée par la Chambre Régionale d'Agriculture. Lors du stage de 16 semaines, pour l'obtention de ma licence professionnelle, j'ai travaillé sur cette problématique. Cette étude nous permet de disposer maintenant d'informations plus précises sur ces filières.

Présentation générale de ces filières peu connues et minoritaires

La région PACA est plus orientée vers une production de poules pondeuses qui représente 63% des élevages avicoles.

On compte 316 élevages de poules pondeuses, 77% d'entre eux possèdent moins de 250 poules.

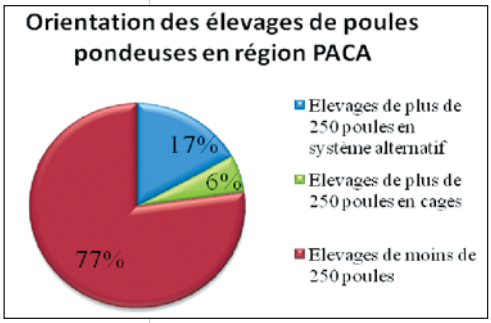
En poulets de chair, il y a 185 élevages et 83% d'entre eux possèdent moins de 250 poulets. Quant à la filière cunicole, elle est « solitaire » puisqu'elle ne compte qu'un seul élevage spécialisé et un abattoir agréé CE, tous deux situés dans le Vaucluse.
(Source : DDCSPP)

Avec 36 centres d'emballage d'œufs agréés CE, la région occupe la 5ème place française. Ils sont principalement situés dans les Bouches du Rhône, le Var et les Alpes Maritimes. Les abattoirs agréés CE spécialisés en volailles, lapins ou ratites sont au nombre de 13 et situés en quasi-totalité dans les Bouches du Rhône et le Vaucluse.

Quelles perspectives ?

La région est caractérisée par des systèmes alternatifs

Les élevages sont pour la plus grande part en systèmes alternatifs (bâtiment au sol et/ou plein air), la part d'élevage en cages est de 6 %. En France, la production est constituée de 80 % d'élevage en cages et seulement de 20 % en système alternatif. L'impact des nouvelles normes est donc bien plus faible que dans d'autres régions. En revanche, en termes de volumes de production, l'arrêt assuré à ce jour de 4 élevages en cages va poser des problèmes d'approvisionnement pour les commerçants. A partir de 2012, la part d'élevages en systèmes alternatifs va encore augmenter.



L'essor de la production biologique en volailles

La part des élevages de poules pondeuses en agriculture biologique est de 14 % et de 6% pour les poulets de chair. D'après les données de l'Agence bio, en 2009, la région PACA comptait 56 élevages de volailles en agriculture biologique : 11 en poulets de chair et 45 en poules pondeuses. La croissance a été en 2009 de 29,5% pour les poulets de chair entre 2008 et 2009, et de 20,8% pour les poules pondeuses. Les systèmes d'élevages sont principalement caractérisés par de la diversification où l'aviculture représente moins de 50% du chiffre d'affaires. La commercialisation en vente directe permet une bonne valorisation des produits mais la charge de travail est plus importante et les normes jugées contraignantes.

Les producteurs fermiers : spécialisés

La production avicole constitue, pour la majorité des éleveurs fermiers, 100% du chiffre d'affaires. La valorisation des produits se fait principalement en vente directe, ce qui permet de satisfaire une partie de la demande des consommateurs. Cette dernière ne cesse de croître et les producteurs ne peuvent la pourvoir en totalité. « La plus-value est faible et ne cesse de diminuer car le coût de l'alimentation dans la production avicole est le principal poste de dépenses » témoigne un producteur.

Les élevages à « gros » volume de production sont en difficulté !

Ils représentent une minorité dans la région, et leur part restera stable, voire même tendra à diminuer dans les années à venir. « Le parc bâtiment est ancien, les investissements trop coûteux pour être aux normes et l'avenir jugé incertain ! », confie un éleveur.

L'avenir de la production avicole tendrait à s'orienter vers des systèmes alternatifs, qui pourraient représenter plus de 95% de l'élevage régional. Le plein essor de ces systèmes s'effectuerait avec l'aide des éleveurs en agriculture biologique notamment.

Les contraintes régionales viennent de l' « origine » de la filière avicole, à savoir la nécessité de couvoirs mais également d'abattoirs ouverts aux producteurs régionaux. Ces contraintes représentent la « carence » principale de la filière et freinent son développement. Les normes appliquées aux petits producteurs sont jugées trop contraignantes et peu adaptées à la dimension de la structure. Elles découragent un certain nombre d'éleveurs qui hésitent à augmenter leur production ou à investir dans des ateliers d'abattage. Un véritable dynamisme est présent chez les producteurs avicoles régionaux. Ils attendent d'être suivis par des acteurs professionnels de façon à apporter des solutions à l'élevage avicole de demain. L'enjeu est de taille !

Les normes nouvelles pour 2012

L'élevage des poules pondeuses dans des cages non aménagées sera interdit à compter du 1er janvier 2012, suite aux nouvelles normes du bien-être animal prévues par la directive 1999/74/CE, établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses. Elle s'applique aux 18 éleveurs de la région. Pour l'ensemble de ces élevages deux solutions restent possibles.

La première est de modifier les bâtiments d'élevage en gardant le système *« en cage »*, avec les aménagements nécessaires pour répondre aux normes. Des aides aux investissements ont été mises en place pour accompagner la mise aux normes des bâtiments d'élevage. Des dossiers d'aide sont à la disposition des éleveurs dans les DDT et DDTM.

La deuxième solution est de passer en système alternatif : en bâtiment au sol et/ou avec parcours.

Séverine PASTORELLI
Stagiaire à la MRE
Pour tout complément:
Liliane DOMERGUE,
référent petits animaux, MRE

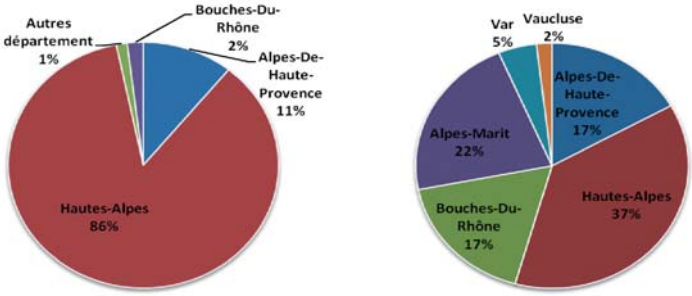
Etude de la filière régionale bovins lait
vente directe et fromagers fermiers

Les exploitations bovins laitiers vente directe et fromagers fermiers sont assez mal connues, c'est pourquoi une étude de la filière régionale a été menée durant 6 semaines par 7 étudiants de Montpellier SupAgro. Elle a eu pour but d'identifier l'ensemble des éleveurs, de caractériser les systèmes de production, de réaliser un état des lieux des dynamiques collectives et des perspectives d'évolution de la filière. L'article ci-dessous reprend les principales conclusions de cette étude

1 - Le contexte laitier

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la région possédant la plus faible densité laitière : elle comptabilise 7 000 vaches laitières en 2008, produisant 0,13 % des quotas laitiers français, dont 11 % en vente directe et 89 % en livraison laiterie. Cependant la région ne les réalise qu'à 75 %.

En 2009, 238 éleveurs livraient à une laiterie et 74 producteurs possédaient un quota vente-directe. Ces élevages sont surtout répartis dans les départements des Alpes-Maritimes, des Alpes de Haute-Provence et des Hautes-Alpes.



Répartition départementale du quota laiterie (gauche) et quota vente directe (droite)
(Source : DRAFF PACA)

Les exploitations avec quota vente directe uniquement sont de petites exploitations familiales, ayant une stratégie davantage orientée vers la valorisation du litre de lait plutôt qu'une recherche d'intensification. Elles disposent de peu de terres labourables et sont, par conséquent, peu autosuffisantes sur le plan alimentaire. Elles ont un avenir incertain avec une reprise loin d'être assurée.

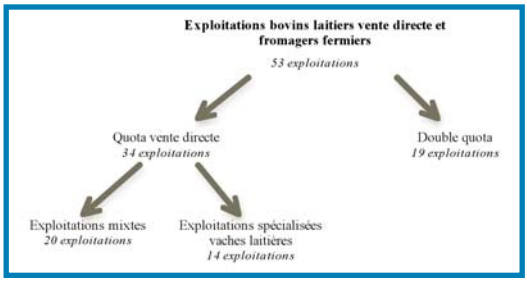
Dans ce groupe nous pouvons distinguer deux sous groupes :

- les exploitations mixtes, avec une autre activité agricole souvent caprin/ovin lait. Elles transforment en moyenne 30 000 l de lait en une gamme étendue de fromages.
- les exploitations spécialisées, situées principalement dans les Alpes-Maritimes, elles transforment 60 000 l de lait en moyenne en fromages affinés (Tome et Brousse).

2 - La typologie des exploitations

Parmi les 74 exploitations ayant un quota vente directe, 53 ont pu être enquêtées. Ce travail a été complété par des entretiens avec des agents de développement ce qui a permis de dresser une typologie des exploitations.

Elle s'articule autour de deux grandes catégories selon le type de quota : quota vente directe uniquement et double quota (vente directe + laiterie).



Les exploitations "double quota" rassemblent des structures de taille plus importante, souvent organisées en GAEC, cultivant céréales et fourrages, et autosuffisantes en fourrages. Les volumes transformés sont variables de 10 000 à 340 000 l avec une moyenne à 125 000 l. Les produits sont en majorité frais : lait cru, fromage blanc, yaourts...
Quelque soit la catégorie, la vente directe représente le circuit majoritaire pour la commercialisation des produits transformés : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs...

3 - Atouts et faiblesses de la filière

	Atouts de la filière	Faiblesses de la filière
Origine interne à la filière	- Bonne technicité fromagère - Bonne valorisation des produits - Clientèle fidélisée - Peu de concurrence entre producteurs - Typicité fermière des produits - Image positive des produits auprès du consommateur	- Isolement des éleveurs - Eloignement entrainant des temps de transport important - Charge de travail importante - Peu de repreneurs - Peu de porteurs de projets - Tensions entre acteurs

	Opportunités pour la filière	Menaces pour la filière
Environnement de la filière	- Potentiel de commercialisation élevé =› potentiel de production à développer =› Approfondir une différenciation des produits fermiers	- Pression foncière - Mise aux normes sanitaire - Incertitude de la collecte du lait - Concurrence entre producteurs si exploitation du potentiel de production

Les exploitation rencontrées fonctionnent souvent de manière individualiste, ne recourant que rarement aux services à l'élevage, et ayant peu de relation avec les autres éleveurs et les structures d'appui au développement.

Il n'existe pas de dynamique propre à la filière bovins laitiers vente directe et fromagers fermiers mais les exploitations sont parfois impliquées dans des démarches collectives locales et communes à d'autres filières (magasins de producteurs notamment).
La filière spécifique aux bovins fromagers fermiers apparaît peu organisée principalement parce que les éleveurs sont peu nombreux, très dispersés et qu'ils ont une charge de travail très élevée. Pourtant, ceux-ci sont confrontés à des problématiques communes et se doivent d'être réactifs face à l'évolution du contexte agricole, notamment du contexte laitier.
Ils ne rencontrent aujourd'hui pas de problème de commercialisation mais font face à une très forte pression foncière et à la difficulté de reprise ou d'installation de nouveaux exploitants. Les éleveurs se plaignent notamment de charges de production et de structure excessives et de la difficulté d'application des normes sanitaires. Les besoins évoqués sont davantage liés à une nécessité d'animation qu'à une demande en matière technique. Toutes ces problématiques rendent l'avenir des exploitations incertain et il semble que la pérennité de la filière dépende de l'aptitude des structures territoriales et des éleveurs à se mobiliser pour faire valoir leurs intérêts.

Vincent ENJALBERT
MRE

Ferme équestre du Rocher,

Hautes-Alpes

Description de l'exploitation :

La Ferme Equestre LE ROCHER est située dans la vallée du Champsaur au lieu dit Les Payas sur la commune de Saint-Bonnet en Champsaur et a été créée en 1990 par Philippe GONDRE.
Cette exploitation se trouve à 1 300 m d'altitude, elle accueille les enfants (dès 3 ans), les jeunes et les adultes pour une découverte, un apprentissage pratique et théorique, un perfectionnement (passage des galops fédéraux) de l'équitation.
L'exploitation est composée de 25 hectares en prairie permanente, 17 hectares en prairie temporaire et 4 hectares de céréales de printemps.
La structure est autonome au niveau fourrager, la paille est mise de côté pour servir de litière durant l'hiver et le grain est entièrement autoconsommé.
Le bâtiment agricole de 900 m² est divisé en deux parties : une partie est réservée au stockage du fourrage et de paille et l'autre partie est utilisée pour abriter chevaux et poneys durant l'hiver.
Les activités se déroulent soit sur des chemins de randonnée soit dans le manège couvert de 300 m² ou les carrières.
De plus un chalet d'accueil vient compléter cet ensemble. Il est composé d'une salle de travail et d'un local sanitaire.
L'exploitant possède 78 chevaux (poneys et poulains compris). Les deux races prédominantes sont : le poney Shetland qui est de petite taille et possède une rusticité exceptionnelle. Le Haflinger qui est un cheval des alpages du Tyrol et donc parfaitement adapté au climat.

Cheval et label :

L'exploitation possède le label Bienvenue à la ferme "Ferme équestre" depuis 2007.

Les publics accueillis sont :

-enfants (dès 3 ans) et adultes en fonctionnement "club" ou pour des activités ponctuelles.
-scolaires (maternelle, primaire, secondaire)
-centres de vacances, CLCH, crèches...
-personnes handicapées, etc...
Le tourisme reste la source principale d'activité.
L'exploitant propose des randonnées, de l'enseignement et il est également naisseur.
Cinq poulains naissent en moyenne chaque année.

Deux saisonniers travaillent à temps plein en tant qu'enseignants et sont titulaires d'un brevet d'état.

Pourquoi ce label ?

Pour satisfaire aux normes de qualité en vigueur auprès des clients, pour les rassurer et les mettre en confiance. De plus c'est un signe de qualité agricole et rural mis en place par le réseau Bien venue à la Ferme et qui permet de figurer dans les dépliants.

Obtention du label :

La démarche a été faite auprès de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes qui est ensuite venue faire une visite de terrain pour donner son approbation et l'agrément de la "ferme équestre".
Suite à la visite du technicien un chalet a été placé afin d'accueillir au mieux les cavaliers.

Promotion :

La promotion de l'exploitation est faite dans les Offices de Tourisme de la vallée du Champsaur, dans les livrets Bienvenue à la Ferme et sur des panneaux publicitaires.
Un problème se pose toutefois à l'éleveur qui est obligé de retirer ses panneaux publicitaires du bord des routes pour cause de pollution visuelle. Ainsi cela interroge sur la valorisation et la mise en avant de ce type de structures qui sont excentrées des principaux axes routiers.

Lauranne Bellet
Technicienne Elevage
Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes

A gauche le manège couvert et le bâtiment d'élevage et stockage recouvert de panneaux photovoltaïques en toiture.

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

Vos données d'abattage sous 24 h

Source : L'accord interprofessionnel sur le classement, le marquage, la pesée et la présentation des carcasses des bovins de plus de 8 mois, ainsi que la circulation des informations d'abattage du 30 juin 2010 est disponible sur www.interbev.fr

La connaissance rapide des informations d'abattage permet, en cas de litige, de pouvoir réagir dans les délais définis par la réglementation ou les accords interprofessionnels.
Depuis le 1er janvier 2011, les délais de transmission des informations d'abattage par les abattoirs permettent de mettre à disposition des éleveurs des informations sur le poids et le classement des carcasses dès 7 heures le lendemain de l'abattage.

Comment accéder aux informations de mes animaux ?

Sur demande, NORMABEV et votre interprofession régionale PACABEV vous attribuent un code confidentiel. En précisant votre numéro de cheptel puis votre mot de passe, vous pouvez consulter l'ensemble de vos données d'abattage.

par internet : http://pacabev.normabev.fr

par serveur local : 0 892 690 151
(coût de l'appel 0.34 ¤ la minute)

Dès la connexion, le robot vocal va vous demander votre numéro d'élevage (8 chiffres) et votre code confidentiel (5 chiffres).
Après cette reconnaissance, vous aurez accès aux données de vos abattages : poids, conformation et état d'engraissement avec le numéro du bovin.

PACABEV PROVENCE ALPES COTE D'AZUR ÉTAIL ET VIANDES
Comité Régional Interprofessionnel INTERBEV

Pour plus d'information :
Liliane DOMERGUE : 04.92.72.28.80
ou pacabev@wanadoo.fr

INTERBEV ET SES COMITES REGIONAUX LES PROFESSIONNELS DE LA FILIERE VIANDE

La Coopérative Régionale Caprine :
des services à découvrir

La coopérative régionale caprine, c'est environ 85 éleveurs regroupant 3 000 chèvres situées en région en PACA, principalement sur la zone alpine.
Initialement la coopérative avait une activité de pépinière et de commercialisation d'animaux reproducteurs couplée à une activité "viande". La partie animaux reproducteurs, jugée trop risquée, a été progressivement abandonnée au profit du secteur viande.

Concrètement, aujourd'hui, la coopérative propose aux éleveurs adhérents une activité chevreau viande avec regroupement de l'offre, organisation de la collecte des chevreaux maigres, approvisionnement en lait et une activité chèvre de réforme. L'activité chevreaux se déroule de décembre à mai, celle des chèvres de reforme intervient à l'automne à la fin de la saison de production.

Pour bénéficier des services de la coopérative, les adhérents s'acquittent d'une part sociale à hauteur de 75 €/élevage pour les troupeaux de moins de 100 chevreaux livrés par an et de 2 parts soit 150 € pour les éleveurs livrant plus de 100 chevreaux. Cette part sociale n'est versée qu'une seule fois,il n'y a pas de cotisation annuelle.

Les chevreaux livrés doivent être à jeun, sans pathologies, correctement identifiés et ne jamais avoir tétés leurs mères.
Pour rationaliser la collecte, les adhérents de la coopérative doivent annoncer à la coopérative les volumes et périodes de livraison.
Les chevreaux sont ensuite acheminés vers l'atelier d'engraissement. Situé à Aureille (13), il fonctionne de novembre à juin.
La coopérative joue le rôle d'intermédiaire entre les producteurs et le metteur en marché (Cabri Production) en regroupant l'offre et en organisant la collecte. En contre partie le prix payé aux adhérents est majoré d'environ de 20 à 30 cts/kg.
La coopérative fournit en moyenne 3 500 chevreaux annuellement.
Le marché du cabri est saisonnier avec une demande limitée sur le marché hexagonal mais une demande plus soutenue sur le marche italien et dans une moindre mesure en Suisse.
Par ailleurs, dans le cadre d'accord de coopératives à coopératives, les adhérents, bénéficient de tarif préférentiel sur le lait artificiel acheté.

Dans une logique de service rendu aux adhérents, la coopérative propose également la commercialisation des chèvres de réforme. Là aussi il est impératif de s'annoncer à l'avance pour organiser des points de collecte et de respecter les engagements de livraison (quantité et qualité).

Pour plus d'information, vous pouvez contacter à la MRE Liliane DOMERGUE ou Corinne THELU (Tel : 04 92 87 47 55).

Liliane DOMERGUE
Vincent ENJALBERT
MRE

Fabriquer des yaourts à la ferme

définitions : mentions d'étiquetage critères microbiologiques

Définitions :

- Qu'est-ce qu'un lait fermenté ?

Un lait fermenté est un produit laitier préparé à partir de :

- Lait écrémé ou non
- Lait concentré ou non
- Poudre de lait reconstitué ou non
- Lait enrichi ou non en constituants du lait

Le lait doit avoir subi un traitement thermique équivalent au moins à une pasteurisation.

Les additifs autorisés dans les laits fermentés sont les suivants :

- Extraits d'aromates
- Arômes naturels
- Denrées alimentaires de type confitures, purées ou morceaux de fruits, etc.
- Sucre
- Des conservateurs et des colorants

En revanche : l'ajout de matière grasse et/ou protéique d'origine non laitière en tant que constituant est interdit.

Ref : Décret n°88-1203
du 30 décembre 1988
+ Norme Codex de 2003

- Qu'est-ce qu'un yaourt ?

La dénomination *« yaourt »* ou *« yoghourt »* est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites :

- Lactobacillus delbrucki subsp bulgaricus
- et Streptococcus thermophilus

qui doivent être ensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme de produit.

Décret n°88-1203
du 30 décembre 1988
+ Norme Codex de 2003

Les additifs autorisés dans le yaourt sont les suivants :

- Extraits d'arômates et arômes naturels
- Et, dans la limite de 30% en poids du produit : sucres, poudre de lait, lait concentré, fruits, ...

Décret n°88-1203
du 30 décembre 1988

Décret n°88-1203
du 30 décembre 1988
+ Norme Codex de 2003

Etiquetage des yaourts fermiers

Les mentions obligatoires sont :

- **Dénomination de vente, complétée de l'espèce laitière s'il ne s'agit pas de lait de vache**
- **En cas de présence d'ingrédients non laitiers, liste des ingrédients**

**** Les yaourts sont des produits laitiers frais. Ils sont soumis à DLC (et non DLUO comme les fromages) et doivent être conservés à une température maximale de 8°C***

- **Poids net (unité de volume : l ou ml ou unité de masse : g ou mg)**
- **Date Limite de Consommation + Température de conservation***
- **N° de lot de fabrication**
- **Nom et adresse du producteur**
- **Estampille CE pour les producteurs agréés**
- **MG : taux ou mention « au lait entier »**

De plus, il est possible d'ajouter des mentions facultatives, comme par exemple :

- *« fermier »* : si le produit est fabriqué avec le lait de l'exploitation concernée ;
- *« logo AB »* : pour les seules exploitations certifiées agriculture biologique.

Ref : Code de la consommation *articles R 112-1 à R 112-31 ; Décret 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères (dit « décret fromage ») ; Note d'information n° 2008-176 de la DGCCRF]*

Critères microbiologiques

Les anciens critères, qui étaient en vigueur avant 2006, ne sont plus valables :

	Coliformes à 30°C	Coliformes fécaux	Salmonella dans 25g	Listeria monocytogenes dans 25g
Produits liquides à base de lait traité thermiquement, laits fermentés	< 10 par g	< 1 par g	Absence	Absence

La « nouvelle règlementation », en vigueur depuis 2006, ne prévoit plus qu'un seul critère obligatoire (notamment pour les autocontrôles) : Listeria monocytogenes

	Listeria monocytogenes
seuil	**Absence dans 25 g**
stade	A la mise sur le marché et pendant la durée de conservation

[Réf : Règlement CE 2073/2005 (...) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires]

Yolande MOULEM
Service d'appui règlementaire fromager MRE

Vente Directe de Viande Rappel de la réglementation :

En 2004 l'OREAM avait fait un dossier sur la réglementation concernant la vente directe de viande. En 2011 la MRE a voulu faire le point et un rappel de ces différents textes. Une stagiaire, Agathe Arnaud, de la licence professionnelle « Développement et conseil pour les filières ovines » du CFPPA de la Cazotte (Aveyron), a travaillé sur ce sujet. Cet article vous présente les principaux points à retenir.

1) Qu'est-ce que la vente directe ?

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

2) Tableau récapitulatif de tous les articles de loi concernant la vente directe :

Grâce au nom de l'arrêté ou de l'article, le détail de ces lois est visible sur le site de légifrance (www.legifrance.gouv.fr).

Depuis le 1er janvier 2006 un ensemble de textes réglementaires regroupés dans le « paquet hygiène » s'applique à toutes les étapes de la filière : depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur.

Etape du processus	Nom de l'arrêté
Vente directe du producteur au consommateur	Arrêté du 8 septembre 1994
Vente à des intermédiaires *(dans un rayon de 80 km, dans la limite de 30% de la production de l'exploitation)*	Arrêté du 18 décembre 2009 et 21 décembre2009
Autres types de vente directe	Arrêté du 21 décembre 2009
Transport et bien être des animaux	Règlement CE 852/2004 et 1/2005
Transport froid des carcasses	Arrêté du 21 décembre 2009
Salle de découpe	Règlement CE 852/2004 Règlement CE 853/2004
Publicité de son produit	Articles L121.1 et L121.2 du Code de la Consommation
Transparence de son produit	L213.1 et L213.4 du Code de la Consommation
Etiquetage	Règlement CE 1760/2000
Information des prix (viande préemballée)	Arrêté du 16 novembre 1999
Information des prix (viande non préemballée)	Arrêté du 18 mars 1993 et du 03 décembre 1987

Un porteur de projet « vente directe de viande » devra toujours au préalable respecter la réglementation en vigueur concernant tous les stades de l'élevage des animaux. Pour cela, il pourra s'aider du Guide des Bonnes Pratiques Ovines (GBPO) disponible auprès de ses techniciens.

Ensuite, il est conseillé à l'éleveur de prendre contact en amont de son projet avec son conseiller ovin départemental et sa DDCSPP (ex DSV = Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) afin de bénéficier d'un conseil technico-économique et réglementaire pour le montage de son projet.

3) Les différentes étapes de la vente directe

- **Transport et bien être des animaux vers l'abattoir**

Pour les transports inférieurs à 50 km, la législation est simplifiée. Extrait : « nul ne transporte des animaux dans des conditions telles qu'ils risquent d'être blessés ou de subir des souffrances inutiles ».

Pour tous les trajets supérieurs à 50 Km, il faut pouvoir présenter le « registre du transporteur ».

Pour tous les transports supérieurs à 65 km, le conducteur doit avoir un « Certificat d'aptitude professionnelles au transport d'animaux vivants » (CAPTAV). Le transporteur doit bénéficier d'une autorisation délivrée par la DD(CS)PP (ex DSV). Pour obtenir cette autorisation, le demandeur doit notamment démontrer qu'il dispose d'un personnel, d'équipements et de procédures opérationnelles suffisants et appropriés.
La durée maximale autorisée est actuellement de 8 heures, lorsque le transport s'effectue dans un véhicule classique. En vente directe c'est le cas de figure rencontré ! Au delà, une réglementation particulière s'applique.

Tableau récapitulatif pour les cas le plus souvent rencontrés en Vente Directe

Transport < 65 Km	Transport > 65 km et < 8 heures
Registre de transport Origine, date, heure et lieu de départ, destination et durée prévue.	Registre de transport Autorisation du transporteur (type1) (à demander à la DD(CS)PP)
	CAPTAV

Enfin les véhicules doivent répondre à certaines normes en matière de sécurité routière, de règles sanitaires et de confort des animaux. (exemple : plancher anti-dérapant, litière, rampes...)

- **De l'abattage au transport en froid**

L'abattage doit être réalisé dans un abattoir agréé. Avec l'agrément CEE (tampon ovale) la livraison peut se faire dans toute l'union européenne.

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

Quelques définitions sont nécessaires :

- Est qualifié d'**isotherme** un engin dont la caisse est construite avec des parois isolantes, permettant de limiter les échanges de chaleur sans utilisation d'une source de froid.
- Est considéré comme **frigorifique** un engin isotherme muni d'un dispositif de production de froid qui permet d'abaisser la température dans la caisse à tout moment du transport.

Pour la viande d'ongulés domestiques, les températures à respecter sont de +7 ° C pour les carcasses entières et pièces de gros et + 4 ° C pour les morceaux découpés.

Suivant le véhicule utilisé pour le retour des carcasses de l'abattoir à la salle de découpe la distance possible à parcourir ne sera pas la même.

- Pour les **transports de moins de 80 km sans rupture de charge** (ouverture du véhicule une seule fois sur le parcours), un conteneur **isotherme** avec des plaques eutectiques est suffisant.
- Si le **transport est de plus de 80 km ou qu'il y a des ruptures de charge,** il faudra un **véhicule frigorifique** en froid positif.

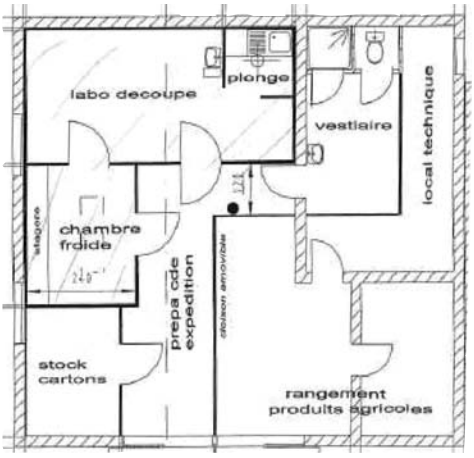
Pour que le véhicule de transport soit adapté, l'éleveur doit déposer auprès de la DD(CS)PP une demande d'attestation de conformité technique et sanitaire du véhicule. Pour les conteneurs et les véhicules non conforme à l'ATP (accord relatif aux transports internationaux des denrées périssables) cette attestation doit être renouvelée tous les trois ans. Si votre véhicule est neuf et conforme à l'ATP, c'est vote fournisseur qui a fait lui même les démarches de validation nécessaires auprès de la DD(CS)PP. Il vous fournit alors une attestation provisoire. Ensuite il faudra la valider dans votre département. L'attestation sera alors valable 6 ans puis 3 ans.

• **La découpe de la viande**

La découpe peut être effectuée dans un atelier extérieur à son exploitation, sous forme de prestation (salle découpe privée ou collective) ou bien dans son propre atelier de découpe. Dans ce cas, l'éleveur doit au préalable effectuer une déclaration d'activité de la salle de découpe à la DD(CS)PP qui va suivre l'ouverture de l'atelier. La salle de découpe à la ferme peut être de conception relativement simple. Les locaux doivent être fonctionnels et conformes à la législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires (règlement européen n°852/2004).

Il est important de savoir quel type de vente va être réalisé, de la vente directe « stricte » ou de la vente avec des intermédiaires, et à quelle distance de l'exploitation. Ces éléments vont déterminer le statut de l'atelier qui pourra aller de la simple déclaration à la DD(CS)PP de son département (vente directe du producteur au consommateur) à la dispense d'agrément (vente à des intermédiaires dans un rayon de 80 km, dans les limites de 30 % de la production de l'exploitation), jusqu'à l'obligation d'obtention de l'agrément CEE.

Exemple de salle de découpe à la ferme



• **La remise du produit au consommateur**

Il est important de noter que la chaîne du froid doit être respectée. Le stockage à la ferme des carcasses ou des morceaux de découpe doit se faire dans un local frigorifique (chambre froide) ayant une température entre 0 et 4°C. En cas de transport de la viande, on retrouve les mêmes obligations que lors du transport de la carcasse vers la salle de découpe.
Sinon, la vente directe de viande au consommateur obéit à la réglementation en vigueur concernant la commercialisation.

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

Au niveau étiquetage, il est obligatoire de porter sur toute denrée préemballée les mentions suivantes :

- dénomination de vente (respect de la réglementation sur la dénomination des morceaux),
- quantité nette (exprimée en kg ou en g),
- date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses pro priétés (à consommer jusqu'au jj/mm),
- conditions particulières de conservation (température maximale),
- nom ou raison sociale et adresse,
- indication du lot de fabrication,
- mentions spécifiques,
- le prix au kilo et le prix unitaire.

Aucune mention ne peut être apposée sans que l'opérateur désirant communiquer sur la base de cette mention n'ait fait agréer un cahier des charges et contrôler ce cahier des charges par un organisme tiers.

4) Conclusion

Pour pratiquer la vente directe, il faut donc respecter la réglementation en vigueur. A chaque étape du processus (transport en vif ou carcasse, abattage, découpe et commercialisation) l'éleveur doit se référer aux normes imposées. Du fait des constantes évolutions, il doit rester en contact avec la DD(CS)PP de son département et s'informer des éventuelles modifications.
Mais au-delà de ces aspects réglementaires, il ne faut pas oublier que la vente directe est une nouvelle compétence qui demande un temps de travail important. Pour réussir à commercialiser son produit, il faut aimer le contact avec le client et avoir de réelles compétences sur la viande et la vente. Cela ne doit pas se faire au détriment de la production et de la qualité des agneaux.

Lucie Siciliano
Maison Régionale de l'Elevage

Sources : *Vente directe de viande d'agneau, région PACA, rapport de stage d'Agathe Arnaud juin 2011*
Techniciens Ovins des Chambres d'Agricultures de PACA

GUIDE DE L'ELEVEUR POUR LA NOTIFICATION DES MOUVEMENTS DE PORCINS

La notification des mouvements est obligatoire

Elle consiste à transmettre dans un délai maximum de 7 jours les informations décrivant un mouvement d'animaux à BDPORC, la base de données nationale agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture.

Qui est responsable de la notification ?

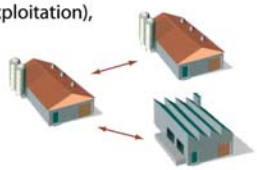
L'éleveur

⚠ Pour le façonnage, c'est l'éleveur façonnier, et non le propriétaire des animaux.

Que dois-je notifier ?

Tous les mouvements d'entrée et de sortie de porcins de mon (ou mes) site(s) d'élevage

En provenance ou à destination :
- d'un autre site d'élevage (même si les deux sites sont rattachés à la même exploitation),
- d'un abattoir,
- d'un centre de rassemblement,
- d'un autre pays que la France.



⚠ Seuls les mouvements de cadavres sont notifiés directement par les établissements d'équarrissage.

Quelles informations dois-je notifier ?

Les informations présentes sur le document d'accompagnement des mouvements

Comment notifier ?

- je délègue la notification à un tiers (le délégataire)

OU - je réalise moi-même la notification par Internet

OU - je réalise moi-même la notification par courrier à mon EdE

- De nombreuses structures professionnelles (groupements, abattoirs, organismes de sélection porcine, pesée-classement-marquage, …) disposent de la majorité des informations concernant les mouvements des porcins, ce qui facilite la transmission des données à BDPORC.
- Les professionnels ont ainsi favorisé la mise en place d'une base de données permettant de **simplifier les démarches réglementaires des éleveurs.**
- Cette base nationale va **accroître la réactivité en cas de problème sanitaire,** et plus généralement favoriser la traçabilité à travers l'ensemble de la filière.

Une base de données professionnelle agréée par le Ministère en charge de l'Agriculture

BDPORC

Pour toute question, contactez votre groupement, votre EdE, ou votre correspondant régional BDPORC (liste disponible sur le site de BDPORC).

Comment notifier les mouvements à BDPORC ?

Je délègue la notification à un tiers (le délégataire)

Je peux déléguer la notification au donneur d'ordre du mouvement, pouvant être selon le cas mon groupement, l'abattoir, l'organisme de sélection porcine, le CIA, un négociant, ou un autre éleveur.

Attention : je m'assure qu'il est à même de saisir mes mouvements dans BDPORC.

Concrètement :

- je le précise sur le document d'accompagnement : « **Je délègue la notification à : … »,**
- le délégataire saisit le mouvement dans BDPORC pour mon compte.

OU

Je réalise moi-même la notification par Internet

Concrètement :

- je le précise sur le document d'accompagnement « ☒ **Cochez la case si vous réalisez vous-même la notification »,**
- je me connecte sur le site Internet de BDPORC à l'adresse www.agranet.fr,
- je saisis les données présentes sur mon document d'accompagnement.

⚠ Si le mouvement a déjà été transmis par un opérateur, alors je devrai seulement valider (ou contester) l'information transmise.

OU

Je réalise moi-même la notification par courrier à mon EdE

Concrètement :

- je le précise sur le document d'accompagnement « ☒ **Cochez la case si vous réalisez vous-même la notification »,**
- j'envoie par courrier une copie du document d'accompagnement à mon EdE,
- l'EdE saisit le mouvement dans BDPORC pour mon compte.

Dans tous les cas, je peux consulter mes mouvements, les valider ou les contester, en me connectant sur BDPORC à l'adresse :

www.agranet.fr

BDPORC

L'accès à BDPORC est strictement réservé aux abonnés, qui disposent d'un accès sécurisé.

Modalités d'abonnement : suivre les instructions dans la rubrique « s'inscrire en ligne » du site AGRANET.

Pour apprendre à utiliser BDPORC, un guide utilisateur est disponible en ligne.

Pour plus d'informations sur l'utilisation du site Internet, contactez **AGRANET au 02 99 60 10 11 (Assistance téléphonique du lundi au vendredi de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30).**

CONTACT EN RÉGION : liliane DOMERGUE
TÉL.: 04 92 72 28 80 - Pacabev@wanadoo.fr

Dans tous les cas :
- **je reste responsable de la notification**
- **la notification doit être réalisée dans un délai maximum de 7 jours calendaires**

(délai calculé entre la date du mouvement et selon le cas la date de saisie dans BDPORC ou la date de réception du courrier par l'EdE).

ifip institut du porc · FNP · COOP DE FRANCE bétail & viande · BDPORC · CHAMBRES D'AGRICULTURE ASSEMBLÉE PERMANENTE · MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Bientôt un guide de bonnes pratiques d'hygiène européen

pour les petites fromageries

Le Réseau des fromageries fermières européennes s'est constitué en 2009 pour représenter et défendre les intérêts spécifiques de ces fromageries, notamment auprès des instances Bruxelloises. En effet, il existe dans chaque pays de l'Union Européenne, un secteur de *« petites fromageries »*. Le lait qu'elles transforment provient en majorité de leur propre cheptel ou de cheptels voisins. Ces fromageries fabriquent des produits localement reconnus, sur la base de savoir-faire traditionnels. Cependant les fromagers(ères), passionnés, sont parfois découragés par les contraintes réglementaires auxquelles ils sont confrontés. A ce jour, le réseau est la voix d'environ 13 000 petites fromageries, de neuf pays de la communauté européenne.

La FNEC, la FNPL et la FNO, au titre de la filière laitière fermière française, y sont très impliquées et sont même un moteur important des travaux menés dans le cadre de la commission hygiène du Réseau.

Cette commission travaille actuellement à l'élaboration d'un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène communautaire pour ces petites fromageries. Les règles sanitaires auxquelles doivent se conformer les fromagers fermiers et artisanaux sont nombreuses et souvent lourdes au regard des faibles quantités transformées et de la petite taille des ateliers. En effet, ces normes sont basées sur les textes pensés et écrits pour les grosses industries laitières ! Un guide de bonnes pratiques spécifique permettra aux petites fromageries de disposer de préconisations adaptées à leur contexte et de voir leurs pratiques reconnues.

Le Réseau des fromageries fermières européennes, a tenu une conférence de presse sur ce thème le 19 septembre 2011, dans le cadre de la manifestation « Cheese 2011 », organisée à Bra *(Piémont, Italie)* par l'association Slow Food.

Le public présent - plus de 60 personnes issues de divers pays européens - était composé de fromagers, journalistes, agents des services vétérinaires et techniciens du secteur fromager.

Marc Albrecht-Seidel, Directeur de l'association VHM, regroupant les fromageries fermières et artisanales Allemandes, a présenté le réseau européen dans son ensemble : fort de 23 structures partenaires *(dont 12 associations de fromagers)*, réparties dans 16 régions européennes. Le réseau s'est organisé en 4 commissions thématiques : ***« hygiène », « technologie fromagère »***, ***« commercialisation des produits laitiers »***, ***« viande caprine, co-produit des petites fromageries ».***

Frédéric Blanchard, producteur fermier et vice-Président de la FNEC, a rappelé que les textes européens préconisent une application *« flexible »* de la règlementation sanitaire, en fonction de la taille des établissements et du caractère « traditionnel » des produits fabriqués. Malgré cela, les fromagers rencontrent toujours des difficultés pour démontrer aux administrations locales ou nationales que leurs pratiques répondent bien aux exigences règlementaires. D'où la nécessité de travailler sur un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène communautaire spécifique.

Ce guide a donc vocation à obtenir, à terme, une validation officielle de l'Union Européenne qui lui donnera un statut de document de référence, sur lequel s'appuieront les petites fromageries de tous les pays de l'Union Européenne.

Yolande Moulem
MRE
Chargée de mission "GBPH européen" à la FNEC

Les flores de surface du Banon à la loupe

Pendant deux ans, Actilait-Carmejane et la Maison Régionale de l'Elevage ont mené un projet de recherche sur la maîtrise des flores qui composent la croûte du Banon. Ces travaux mettent en lumière l'importance des paramètres physico-chimiques (niveau d'égouttage et acidification) sur la régularité des croûtages.

La flore de surface des Banon est constituée en très grande majorité de Geotrichum candidum

Les producteurs et les consommateurs le savent bien : ouvrir un Banon réserve parfois quelques surprises. A partir du pliage, et jusqu'à la fin de son affinage, les flores de surface de ce fromage évoluent en effet à l'abri des regards, cachées sous des feuilles de châtaignier. Difficile alors de savoir comment évoluent les flores et de prédire l'aspect final que prendra le fromage. Difficile également pour les producteurs d'orienter le développement des microorganismes dans le but d'obtenir le croûtage idéal !

C'est pour tenter de répondre à ces problématiques que la Maison Régionale de l'Elevage a confié à Actilait-Carmejane la réalisation d'un projet d'étude de deux ans sur le sujet, avec un double-objectif : d'abord comprendre la formation de la croûte du Banon et en particulier connaître l'origine des différentes flores de surface qui le composent ; ensuite proposer aux producteurs des outils de maîtrise de ces flores afin d'éviter que des accidents surviennent.

A partir des résultats des dégustations réalisées tout au long de la saison par la commission d'agrément de l'AOC Banon, des suivis de fabrication (paramètres technologiques et analyses) ont été réalisés en 2009 et 2010 dans les ateliers s'étant distingués soit par une très bonne présentation (qualité du croûtage) de leurs fromages, soit par la présence d'un défaut d'aspect préjudiciable à la qualité du produit.

Geotrichum candidum, flore de surface dominante

La caractérisation des différentes flores présentes à la surface des Banon affinés montre en premier lieu la complémentarité de cette fabrication avec celle des fromages lactiques (fabriqués par tous les producteurs de Banon). Les résultats concluent en effet à une large domination de Geotrichum candidum, moisissure caractéristique des fromages de type lactique. D'autres microorganismes secondaires ont pu être identifiés à différents stades d'affinage : des moisissures (genres Aspergillus, Phoma, Cladosporium), des levures (genre Candida) et des bactéries (microcoques, Pseudomonas,...)

Bien que la part de chacune n'ait pu être quantifiée, les origines de ces flores sont multiples. Le lait cru, bien évidemment constitue un réservoir fondamental de flores de surface, en particulier de bactéries d'affinage (microcoques, staphylocoques à coagulase négative,...). Les producteurs ayant recours à un ensemencement à partir de sérum acide (issu de la fabrication de fromages lactiques) apportent également par ce biais une quantité importante de flores de surface (levures, moisissures, bactéries). L'ambiance de l'atelier n'est pas non plus pour rien dans l'ensemencement

des fromages en moisissures et en levures. C'est d'ailleurs par la voie aéroportée que peuvent également avoir lieu les contaminations en moisissures d'altération ("bleu", "poil de chat"). Enfin, la contribution des feuilles de châtaignier dans la formation du croûtage des Banon n'est pas à négliger : des cultures de fragments de feuilles sur milieux nutritifs ont permis de mettre en évidence la présence de Geotrichum candidum et de microorganismes levuriformes à leur surface.

Régularité

Reste qu'entre différents ateliers, et même entre les différentes fabrications d'un même atelier, les flores ne s'expriment pas de la même manière à la surface des Banon. Si l'on excepte les cas de contaminations accidentelles par des microorganismes d'altération (moisissures, Pseudomonas fluorescens), les paramètres de fabrication apparaissent comme le principal facteur de maîtrise du développement des flores de surface, et pas seulement l'hygrométrie et la température d'affinage ! Or, les différents suivis de fabrication réalisés en 2009 et 2010 montrent que la régularité qui s'impose dans ce domaine n'est pas toujours de mise...

Aller vers plus de maîtrise c'est tout d'abord apprendre à s'adapter à l'évolution de la composition physico-chimique de son lait. Contrairement aux idées reçues, il ne suffit pas d'appliquer toute l'année la même "recette" (temps, température, doses, nombre de brassages,...) pour assurer la régularité de ses fabrications. Au cours de la lactation, les taux de matière grasse et de matière protéique changent. La durée de prise, l'aptitude à l'égouttage du caillé évoluent. Le fromager doit rectifier ses pratiques en conséquence : réajuster sa dose de présure afin de retrouver une durée de prise de 15 minutes, respecter un rapport durée de prise/durée de durcissement fixe, ajouter un brassage en cuve supplémentaire lorsque l'égouttage du grain est insuffisant... Autant de réflexes simples qui permettent de garantir un niveau d'égouttage du caillé constant quelle que soit la période de l'année et d'offrir en toute saison un substrat optimal aux flores de surface.

Acidification

La maîtrise des flores de surface passe également par l'acidification. Et là encore, on ne saurait trop recommander la précision et la rigueur : l'évolution du pH à partir du moulage conditionne en grande partie la texture du fromage et l'aspect de la croûte. C'est par exemple souvent un problème d'acidification qui est à l'origine de croûtages trop humides, collants, associés à des défauts de texture de pâte (cœur lactique). D'où l'importance d'assurer sa régularité d'une fabrication sur l'autre. Comment ? En maîtrisant d'une part le niveau de flores acidifiantes du lait à l'emprésurage (via les pratiques de report du lait, d'ensemencement,...) et d'autre part tous les paramètres permettant d'agir sur l'activité acidifiante de ces flores (température et niveau d'égouttage en particulier).

Enfin, un développement correct de la flore de surface ne pourra être atteint que dans des conditions d'ambiance optimales. Depuis le moulage jusqu'à la fin de l'affinage, la température et l'hygrométrie des différentes pièces de l'atelier doivent permettre un égouttage efficace du caillé, éviter une dessiccation excessive des fromages et favoriser la croissance des microorganismes d'intérêt.

La maîtrise des flores de surface du Banon est donc plus qu'une simple affaire de microbiologiste et commence bien en amont de l'affinage. Elle fait appel au savoir-faire du fromager qui par ses pratiques de fabrication doit assurer un niveau d'égouttage et une acidification de ses fromages aussi réguliers que possible.

Emilien FATET
Actilait Carmejane

Une mauvaise maîtrise de l'égouttage et de l'acidification peut conduire à des défauts d'implantation de la flore et de texture de pâte

Centre d'élevage de béliers :

objectifs & fonctionnement

Une sélection des meilleurs agneaux

L'Organisme de Sélection (OS) Races Ovines du Sud-Est gère le Livre Généalogique des 3 races de la région : Mérinos d'Arles, Mourérous et Préalpes du Sud.
L'objectif de l'OS est d'améliorer les performances des 3 races en accouplant les meilleurs béliers (béliers recommandés) avec les meilleures brebis (mère à bélier) dans les élevages en sélection. Les mâles issus de ces accouplements sont triés en fonction du standard de race, de la conformation, des performances de leurs parents et de la résistance à la tremblante. **La sélection génétique se fait donc principalement sur la voie mâle et sur ascendance.**
A l'âge de 4 mois, les meilleurs agneaux des 3 races rentrent en centre d'élevage à Carmejane (Alpes-de-Haute-Provence) où ils resteront pendant 6 à 8 mois en fonction des races.

Un suivi régulier et une indexation finale

Le centre d'élevage permet de regrouper les meilleurs béliers des différents élevages et de les élever dans les mêmes conditions et de les vendre collectivement. Des pesées sont régulièrement effectuées afin de suivre la croissance

	Mérinos d'Arles	Mourérous	Préalpes du Sud
Nombre de bandes	1	2	2
Nombre de béliers par an	130-150	40	120
Dates de rentrée	Mars	Février et juillet	Janvier et juillet
Dates de vente	Octobre	Janvier et septembre	Janvier et juillet

des animaux.
Avant la sortie, les béliers sont évalués par un pointage phénotypique (développement et conformation) et en fonction des performances de leur père et de leur mère. Ils reçoivent alors une indexation (note) et une qualification : recommandé étoile (Mérinos uniquement), recommandé A et recommandé B par ordre de mérite.
Les meilleurs béliers Mérinos d'Arles et Préalpes du Sud sont ensuite sélectionnés pour l'IA en fonction de leur indexation et de leur phénotype.

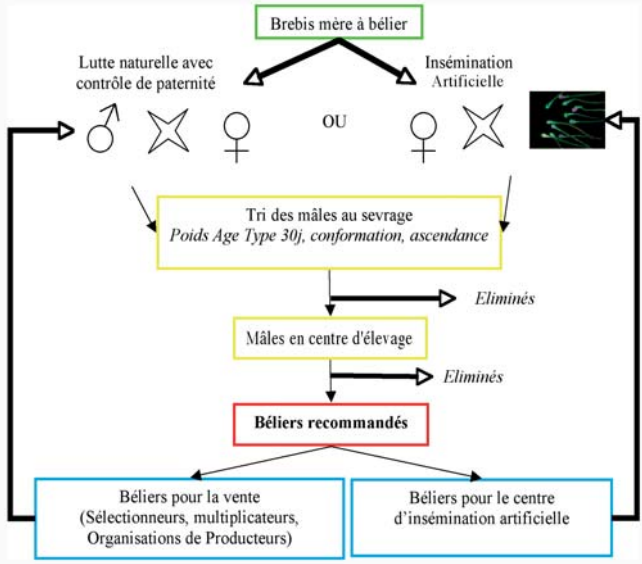
Une vente collective

Une vente collective est organisée à la fin du centre d'élevage. Elle est d'abord ouverte aux éleveurs sélectionneurs puis aux éleveurs multiplicateurs et enfin aux 2 organisations de producteurs Prov'Alp et les Bergers du Soleil dans le cas des Préalpes du Sud et des Mourerous. Pour les Mérinos d'Arles, il n'y a pas de vente aux organisations de producteurs car l'éleveur naisseur récupère ses béliers invendus pour les vendre ensuite directement.

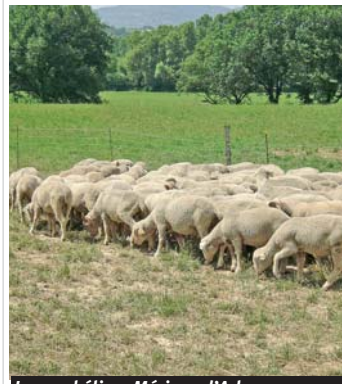
Des garanties génétiques et sanitaires

Pour chaque bélier, l'OS édite un carton d'origine et de qualification regroupant l'identité de l'éleveur naisseur, les performances du bélier et de ses parents. En plus des garanties génétiques, le centre d'élevage apporte des garanties sanitaires : les béliers sont génotypés, garantis indemnes de B.Ovis et Brucellose par sérologie, vaccinés contre la Pasteurellose et traités contre le parasitisme.

FONCTIONNEMENT DU CENTRE D'ÉLEVAGE, CAS DES PRÉALPES DU SUD



Jusqu'en 2008, afin d'améliorer les qualités bouchères et maternelles, les béliers Préalpes du Sud rentraient en station de contrôle individuel.
Des pesées et des mesures par échographie permettaient de connaître la vitesse de croissance et la quantité de gras développé. Les meilleurs béliers étaient ensuite testés sur descendance par le biais de l'insémination artificielle.


Jeunes béliers Mérinos d'Arles
credit-photo : OS ROSE

vente de béliers Préalpes du Sud
credit-photo : OS ROSE

Pour acheter des béliers issus du centre d'élevage, vous pouvez contacter les coopératives
Les Bergers du Soleil (04.92.61.45.00)
et Prov'Alp (04.92.53.98.11).

Claire JOUANNAUX
MRE

Comprendre les

Certificat d'Origine et de

2 : Mode de naissance et mode d'élevage : simple = valeur 1, double = valeur 2,...

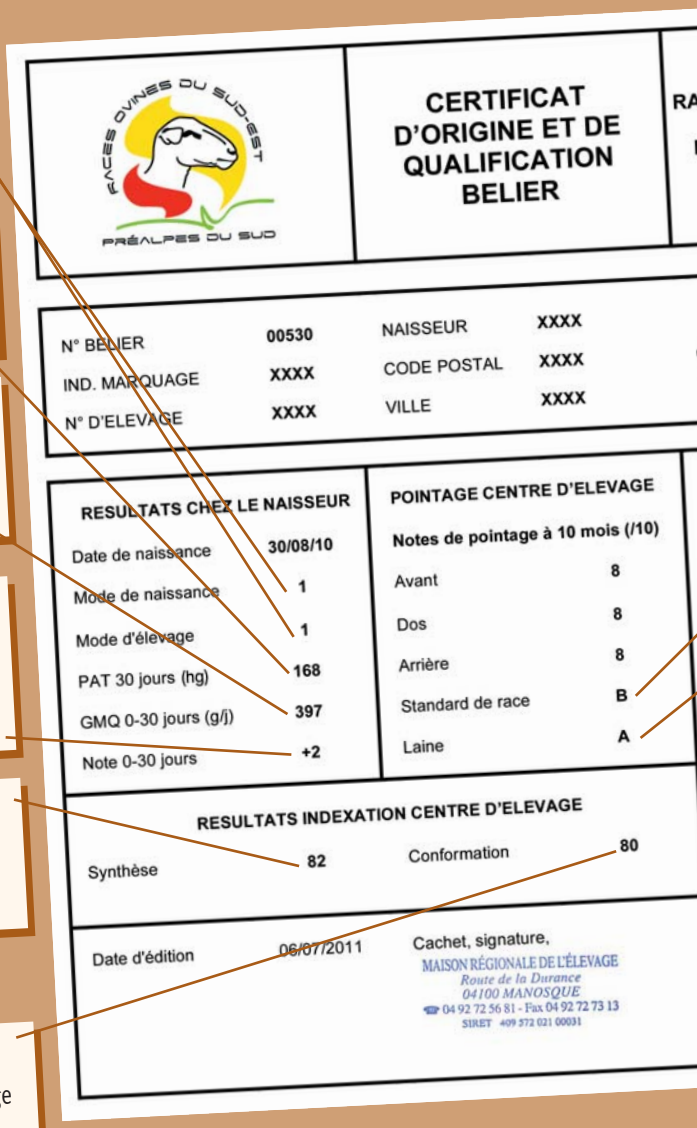
3 : Poids-Age-Type 30 j : représente la qualité de la mère (ou valeur laitière) à travers la capacité à produire un poids d'agneau sevré

4 : Gain-Moyen-Quotidien 0-30j : représente la vitesse de croissance de l'agneau entre 0 et 30 jours et s'exprime en g/j

5 : Note 0-30j : Permet de classer les agneaux en fonction de leur résultat à la pesée en prenant en compte d'autres critères (mode de naissance,...).Elle s'échelonne en général entre -6 et +6.

12 : Synthèse : Note calculée par l'Institut de l'Elevage qui prend en compte la note de conformation et la note d'origine du bélier

13 : Conformation : Note donnée suite au pointage réalisé en centre d'élevage



RACES OVINES DU SUD-EST
PRÉALPES DU SUD

CERTIFICAT D'ORIGINE ET DE QUALIFICATION BELIER

N° BELIER	00530	NAISSEUR	XXXX
IND. MARQUAGE	XXXX	CODE POSTAL	XXXX
N° D'ELEVAGE	XXXX	VILLE	XXXX

RESULTATS CHEZ LE NAISSEUR		POINTAGE CENTRE D'ELEVAGE	
Date de naissance	30/08/10	Notes de pointage à 10 mois (/10)	
Mode de naissance	1	Avant	8
Mode d'élevage	1	Dos	8
PAT 30 jours (hg)	168	Arrière	8
GMQ 0-30 jours (g/j)	397	Standard de race	B
Note 0-30 jours	+2	Laine	A

RESULTATS INDEXATION CENTRE D'ELEVAGE

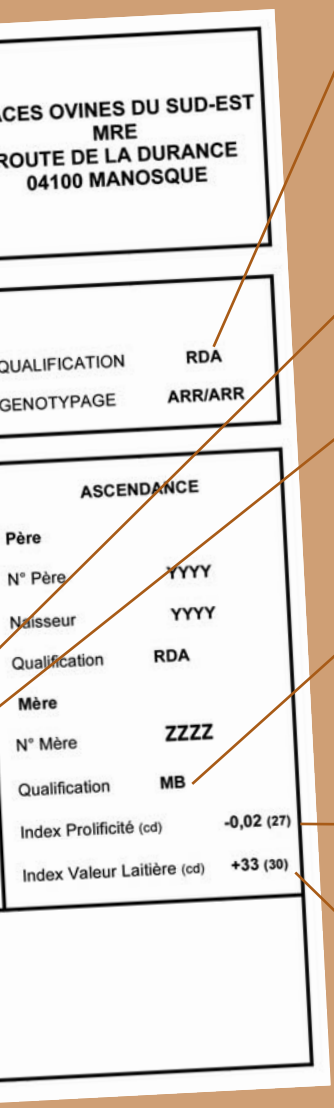
Synthèse	82	Conformation	80

Date d'édition 06/07/2011

Cachet, signature,
MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE
Route de la Durance
04100 MANOSQUE
04 92 72 56 81 - Fax 04 92 72 73 13
SIRET 409 572 021 00031

critères d'un

Qualification Bélier



1 : Qualification jeune du bélier donnée en centre d'élevage qui dépend du standard de race, de la conformation et/ou des performances génétiques
RD* (recommandé *) ›RDA (recommandé A) ›RDB (recommandé B)

6 : Conformité au standard de la race
TB›B›AB

7 : Laine : Critère utilisé par les éleveurs Préalpes du Sud qui recherchent une plus ou moins grande couverture de laine en fonction des systèmes d'élevages
A = peu couvert, B = moyennement couvert et
C = très couvert

8 : Qualification adulte brebis : permet de distinguer les meilleures femelles de l'élevage.
Dépend du standard de race, de la conformation et/ou des performances génétiques de la brebis
MB (mère à bélier) › MA (mère à agnelle) ›MR (mère de réserve)

9 : Index prolificité : Indique si la brebis produit plus (index PR›0) ou moins (index PR‹0) d'agneau que la moyenne des élevages inscrits en contrôle de performances

10 : Index valeur laitière : Indique si la brebis produit plus (index VL›0) ou moins (index VL‹0) de lait que la moyenne des élevages inscrits en contrôle de performances

Claire Jouannaux
MRE

« La Reconquête Ovine »

Crédit photo : Siciliano

L'objectif principal de cette mission c'est de mettre à disposition des éleveurs et futurs éleveurs ovins des moyens et des informations techniques pour mieux s'adapter au contexte actuel. Elle est pilotée par la FNO et financée par le Ministère de l'Agriculture. De nombreux partenaires participent à sa mise en œuvre (entre autre, les Chambre d'Agriculture, les Coops, les Interbev ovins, l'Institut de l'Elevage, la MRE...).

Reconquête ovine ? Quesaquo ? Vous voyez sans doute souvent ce logo, vous pouvez en entendre parler, mais qu'y a-t-il derrière tout cela ?

Ses ambitions majeures sont de

• Sensibiliser, former et informer les jeunes sur l'élevage ovin. C'est dans ce cadre par exemple que sont organisées les Ovinpiades des jeunes bergers tous les ans depuis 6 ans. Un bulletin d'information est également réalisé à l'attention des établissements d'enseignement agricole (Revenons à nos moutons, mis en ligne sur le site de la Reconquête)

• Communiquer davantage, par le biais de journées techniques à destination des éleveurs, techniciens, enseignants et élèves. La dernière dans la région ayant eu lieu à Carmejane en Mars.

• Apporter des réponses techniques aux éleveurs, par la mise en place d'appui technique collectifs ou individuels sur des thématiques précises.

RECONQUÊTE OVINE

Des sites Internet permettent de connaître l'actualité de ce programme, n'hésitez pas à y jeter un coup d'œil :

www.reconquete-ovine.fr/

www.jedeviensberger.com/

www.ovinpiades.hautetfort.com/

un numéro d'appel a également été mis en place :

"demain, j'élève des brebis" 0805 620 090

Lucie Siciliano,
MRE

L'autonomie alimentaire

un enjeu pour les exploitations bovines

Dans un contexte de stagnation des prix à la production et d'augmentation du coût des matières premières, l'équilibre d'une exploitation est difficile à réaliser. Cet équilibre passe donc par un travail sur une meilleure efficacité de l'exploitation aussi bien par une réflexion sur l'amélioration du produit (quantité et niveau de valorisation) que par une meilleure maitrise des charges.

En matière de maitrise des charges, le premier poste à travailler, clef d'une bonne efficacité du système, c'est l'autonomie alimentaire de l'exploitation.

En 2010 afin d'accompagner les éleveurs bovins de la région, la section bovine de la MRE a décidé d'orienter le travail conduit auprès des éleveurs de manière prioritaire sur l'autonomie alimentaire des exploitations. Une méthode de travail a été élaborée et des outils adaptés ont été mis à disposition des structures régionales. De plus ce travail reste gratuit pour les éleveurs car ces appui techniques sont financé par France AgriMer dans le cadre des dossiers ***« Lait Montagne »*** et du ***« CPER »*** *(Contrat de Projet Etat Région)*.

Afin de pouvoir conseiller les éleveurs dans l'amélioration de leur autonomie alimentaire, il est indispensable dans un premier temps de calculer ce niveau d'autonomie. C'est ce qui a été fait en 2010 et dont son extrait les premiers résultats ci-dessous.

Ce travail a été réalisé par 6 structures (CA04, CA05, CA06, AEB, Lactalis et Sodiaal) dans 97 exploitations. Ces exploitations se répartissent dans les départements suivants :

- 4 dans les Alpes Maritimes
- 12 dans les Alpes de Hautes Provence
- 79 dans les Hautes Alpes

Ces 97 élevages se répartissent en 85 éleveurs Bovins Lait et 12 éleveurs Bovin Viande. Ces écarts importants constatés autant entre départements qu'entre type d'élevage à deux origine :

- La répartition géographique des Bovins Lait, présents essentiellement sur le nord de la région
- Une enveloppe financière permettant de financer ces appuis technique plus importante sur le « Lait Montagne » que sur le CPER.

Le niveau d'autonomie fourragère

Le niveau d'autonomie moyen est de 83% pour les éleveurs viande et de 93% pour les laitiers. Ce chiffre de 83% pour les bovins viande est a relativisé compte tenu du faible effectif d'élevages en suivi (12 seulement). En effet, parmi ces 12 élevages, 3 ont des déficit fourragers proche de 20% ce qui fait artificiellement baisser la moyenne. Si on ne tient compte que des exploitations qu'on peut considérer comme autonome (moins de 5% d'achats extérieurs) elles sont au nombre de 39 *(7 en viande et 32 en lait)* soit 40%. 60% des exploitations vues sont donc dépendantes d'achats extérieurs ! Ces achats sont de l'ordre de 50 tonnes par an pour les bovins viande et de 15 tonnes par an pour les laitiers. Ces achats ne sont pas

du même ordre entre les deux types de productions. 80% des achats concernent du fourrage grossier pour les éleveurs de bovins viande alors que pour les laitiers cette proportion tombe à 40% ! Au final les achats moyens de concentré sont équivalent quelque-soit le type d'exploitation *(entre 10 et 12 tonnes en moyenne aussi bien en viande qu'en lait)*.

Jean-Michel MAZET
(CA 05 /MRE)

Typologie des exploitations :

	Bovin Viande	Bovin Lait
Nombres d'exploitations ayant bénéficiées du suivi	12	85
Effectifs moyens d'animaux	52 Vaches allaitantes et 93 UGB au total	30 Vaches laitières et 44 UGB au total
Référence laitière		139 000 Litres

L'échographie ovine en PACA, intérêts et perspectives

En élevage ovin, un suivi efficace du troupeau implique entre autre une bonne maîtrise de la reproduction. Pour ce faire, différentes méthodes sont utilisées pour le diagnostic de gestation, non seulement pour détecter au plus tôt les brebis ou agnelles non gestantes, mais aussi pour pouvoir constituer des lots d'animaux aux besoins similaires afin d'optimiser leur alimentation durant la gestation. Tout cela bien sûr dans le but d'accroître la rentabilité du troupeau. Dans notre région, deux opérateurs principaux proposent d'échographier vos brebis : Bergers du Soleil et Prov'Alp. Nous les avons rencontrés, ils nous ont expliqué leurs méthodes.

L'échographie, quand on y a goûté, on ne peut plus s'en passer !

L'échographie des brebis gestantes, est une technique qui ne cesse de progresser depuis une dizaine d'années. Très répandue dans les pays de l'Océanie (Australie, Nouvelle Zélande), cette pratique rencontre de plus en plus de succès auprès des éleveurs ovins professionnels de la Région. Au rythme de 250 à 350 brebis à l'heure suivant le taux de vides, vous pouvez facilement trier vos brebis pleines de vos brebis vides. Le résultat est fiable entre 95 et 98%.

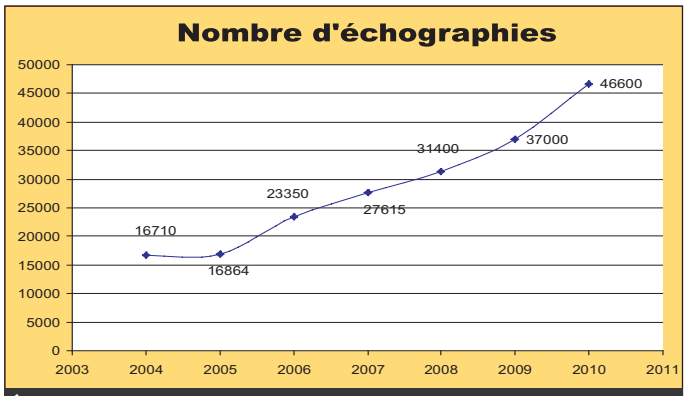
L'intervention doit être programmée entre 45 et 80 jours après le retrait des béliers. Avant la fiabilité est beaucoup trop faible, après, l'intérêt économique est moins évident.

Trier les vides des pleines précocement et en toute fiabilité permet de réaliser de nombreuses économies :

- Les brebis vides passent en ration d'entretien. Seules les brebis gestantes bénéficient d'une ration améliorée. Les vides peuvent aussi à ce moment aller valoriser des parcours de moins bonne qualité.
- Échographier c'est aussi l'occasion de trier ses brebis de réforme quelques mois plus tôt.
- Détecter les brebis vides permet également de les remettre en lutte rapidement si nécessaire.
- Enfin, une planification des apports d'agneaux attendus permet d'améliorer son prévisionnel de trésorerie et de ses rentrées d'argent.

Le coût d'une échographie est de 0,80 à 1,35 € suivant la taille du troupeau à échographier (prix public, se renseigner auprès de son opérateur pour un devis précis).

L'économie réalisée grâce à l'échographie est couramment de 5 à 10 € par brebis (adaptation des rations, réforme rapide des brebis stériles). Elle peut s'élever à bien plus en cas de rattrapage important d'une lutte ratée.



Évolution du nombre d'échographies réalisées par les Coopératives en PACA entre 2004 et 2010

L'échographie : Innovations et perspectives, qu'en est il ?

A la coopérative Bergers du Soleil, les interventions d'échographie ont toujours fait l'objet d'innovations.

Après avoir lancé le concept de la remorque d'échographie depuis 5 ans, les efforts portent aujourd'hui sur le dénombrement de fœtus afin de pouvoir trier non seulement les brebis vides des pleines mais aussi celles qui portent un ou deux agneaux ! Ainsi ce sont près de 9 000 brebis par an qui sont diagnostiquées avec comptage des agneaux. L'organisation du chantier est la même que pour les échos « vide/pleine ». La cadence de travail est de l'ordre de 150-200 brebis à l'heure contre 250-350 pour les diagnostics « vide/pleine ».
Les brebis doivent être à jeun de 24 heures (on y voit mieux à l'écran et surtout elles viennent mieux au couloir !).
Avec ce diagnostic précis, outre la gestion des vides, la préparation des brebis gestantes peut être grandement affinée. Les mères de simples sont moins complémentées que les mères de doubles, ce qui permet d'augmenter les poids de portée des jumeaux sans risquer de trop gros agneaux simples.

Aux dires des éleveurs qui demandent ce type de diagnostic, il permet également de mieux intervenir sur les mères de doubles en leur évitant certains longs trajets à pied, ou en sachant, à l'agnelage, que le travail de mise bas n'est pas fini etc… Ce diagnostic plus précis est au même prix, alors pourquoi s'en passer ?

Toujours dans un soucis d'innovation, la coopérative Bergers du Soleil travaille également au couplage de l'échographe avec l'identification électronique afin d'enregistrer directement le diagnostic avec le numéro de la brebis, ceci en plus du marquage à la peinture.
La gestion des lots de brebis selon leur stade physiologique est cruciale, mais la recherche de productivité numérique par la prolificité impose également des interventions techniques plus précises.

Chantier d'échographie mode d'emploi

L'Échomobile permet d'opérer efficacement pour passer de 200 à 300 brebis à l'heure :

- Les brebis sont à jeun de 24 h,
- Un couloir de contention est installé pour amener les animaux à la remorque,
- Deux personnes sont présentes pour amener les animaux,
- Les brebis sont marquées à la peinture après la lecture.

Pour tous renseignements,
vous pouvez contacter vos opérateurs :
Prov'Alp : 04-92-53-98-11
Bergers du Soleil : 04-92-61-45-00
Témoignages de Loïc Soldado et Sylvain Behety
Recueillis par L. Siciliano

Le témoignage de Jean-Michel MARTIN

éleveur dans le Champsaur (05) adhérent à la Coopérative PROV'ALP L'Agneau du Sud

Mes premières échographies, cela remonte à une quinzaine d'années. C'était une année où le troupeau s'était décalé. J'ai voulu rattraper les brebis vides. J'ai posé des éponges et j'ai pu sauver mon année ; depuis je n'ai plus arrêté.
Sur le coup, ça peut paraître cher, mais sur la durée c'est évident, on y gagne. Les vides on les met soit au bélier, soit au régime.
L'intérêt que j'y trouve c'est d'abord de mieux faire mes lots.
Année après année, je me suis perfectionné. Maintenant on est bien organisé. J'ai un couloir fixe, les brebis ont l'habitude d'y passer. Aujourd'hui, avec la remorque de la Coop, un couloir suffit.
En plus, ce système économise une personne, le technicien bloque, marque et débloque les brebis en même temps qu'il échographie.

Après un bilan AGIR positif,
(Action Globale Innovante pour la Région)
AGIR + c'est parti !

La région PACA a confirmé et renforcé son engagement pour des exploitations et des coopératives agricoles exemplaires sur le plan énergétique. Chacun, à la place où il se trouve, peut agir pour mieux consommer l'énergie : maitriser ses consommations et recourir aux énergies renouvelables, voire en produire.

Une installation photovoltaïque permet de produire une énergie propre ; cependant elle ne peut, à elle seule, justifier un projet AGIR+.

Le bilan du programme précédent met en lumière que 80 dossiers ont donné lieu à diagnostic à la suite desquels 68 projets ont été votés.
Les projets retenus permettront de réaliser 15% d'économies d'énergies en moyenne.

Le programme 2008-2010 en quelques chiffres :
- Photovoltaïque installé 1616 KWc,
- Eau chaude solaire 120 m2,
- Récupération et stockage de l'eau de pluie : 103 875 m3.
- 14,5 M € d'investissements, dont 4 Millions d'€ de subventions.

Les projets concernent des sujets très variés :
- consommation de carburants fossiles
- efficacité énergétique des batiments
- efficacité globale du système de production avec prise en compte de l'énergie indirecte : engrais, alimentation, équipement machines, ...
- qualité des rejets et gestion des déchets
- paysage
- biodiversité
- gestion de l'eau : irrigation, lavage, abreuvement,
- production d'énergie

Un même dossier comporte souvent plusieurs champs d'actions :
- solaire thermique
- remplacement d'un groupe froid ou réfection d'une chambre froide
- création d'une station de phyto épuration des effluents de fromagerie (sauf petit lait)

Cet ensemble d'actions est le résultat d'une réflexion globale sur une situation particulière.

Pour la troisième fois depuis 2007, la MRE est "tête de réseau" AGIR+ du programme 2011-2012, pour les filières d'élevage en PACA.
Parmi une vingtaine de candidats, elle a retenu une dizaine d'élevages demandeurs pour déposer sa candidature début juillet 2011.

D'ici à la fin de l'année 2011, les diagnostics énergétiques des exploitations candidates seront réalisés.
Les projets mis en regard des diagnostics devront satisfaire a minima :
- 10 % d'économie d'énergie (directe et indirecte) et +10 % de production d'énergie renouvelable pour atteindre le niveau performant.
- 20 % d'économie d'énergie et +20 % de production d'énergie renouvelable (directe) pour être classé exemplaire.

Selon sa place dans une grille de notation régionale, chaque projet sera classé performant ou exemplaire ce qui ouvrira droit à des subventions de 30 à 40 % de montants d'investissements situés entre 4 et 50 K€.

Contrairement aux règles d'attribution d'autres demandes de subvention, les travaux peuvent commencer dés l'obtention de l'accusé de réception du dossier réputé complet par la région PACA, sans attendre d'avis attributif. Bien sûr avec le risque d'engager des dépenses qui ne seront pas subventionnées.

Attention les règles de caducité des subventions sont très strictes :
Pour les biens mobiliers : 2 ans après la date de l'avis attributif
Pour les biens immobiliers : 5 ans après la date de l'avis attributif

Laurence Mundler, architecte, coordinatrice AGIR
0492722462 - archimre@mre-paca.fr

JOURNAL DE BORD

“Mission fromagère en Mongolie - Août 2011”

La Maison Régionale de l’Elevage accompagne une association Varoise impliquée dans les échanges culturels et techniques entre la France et la Mongolie, la “Yourte Mongole”, et dont un des membres est M. Denis Carel, éleveur caprin et fromager fermier à Roquebrussanne (Var). Cette association mène actuellement un programme d’appui à la création d’une filière fromagère fermière et artisanale dans une vallée située à 150 km au nord D’Ulaan Bataar, la vallée de Tungalag Uul. Elle a sollicité l’aide méthodologique et technique de la MRE. La première étape de ce programme ambitieux devant consister en la mise en place d’une session de formation en technologie fromagère, un partenariat a été conclu avec Actilait- centre de Carmejane.

Les éleveurs bovins et caprins de la vallée de Tungalag Uul ont un savoir-faire fromager : ils fabriquent traditionnellement des yaourts et des fromages de type “brousse pressée et séchée”, uniquement utilisés pour la consommation familiale. Ils souhaitent apprendre à fabriquer des fromages à base de présure, qui pourraient être commercialisés en ville, et leur permettre d’améliorer leurs revenus.

Une mission a donc été organisée en Mongolie en août 2011 par la MRE. Ont fait le déplacement et mené la mission sur place : Denis CAREL, éleveur fromager, représentant la Maison Régionale de l'Elevage, trésorier de l'association LA YOURTE MONGOLE, et Catherine REYNAUD, technicienne fromagère Actilait.

Cette mission a reçu les soutiens financiers de la Région Paca et du Conseil Général des Alpes de Haute-Provence.

Extraits du journal de bord, rédigé tout au long de la mission, par Denis Carel :

“Samedi 6 août :

Nous nous étions retrouvés, Catherine et moi, le 5 août à PARIS pour embarquer à ROISSY.

Arrivée à l'aéroport d'Ulaan Bataar sous la pluie, après un voyage long et fatigant. Les avions sont bondés en ce mois d'août. Altan(1) est venue nous chercher à l'aéroport avec son beau-frère.

Première tuile : Altan nous apprend que le 2ème colis n'est pas encore arrivé. Or c'est le plus important car c'est celui qui contient la présure, et sans la présure nous ne pouvons rien faire.

Première mission impossible. Où trouver de la présure à Ulaan Bataar un samedi ? Altan téléphone à Mme TSETGEE ... : Cette dame qui est aussi fromagère, avait été mise au courant de notre venue par Altan. Par miracle, il lui reste une petite quantité de présure en poudre, et elle accepte de nous dépanner.

Le reste de la journée s'est terminé en allant faire un tour sur une fête bien sympathique des chemins de fer mongols, invités par Chimba, le mari d'Altan, puis retour à l'hôtel pour récupérer les heures de sommeil en retard...

Dimanche 7 :

Départ en train avec Altan le matin à 10h30, de la gare d'Ulaan Bataar

pour rejoindre le village de TUNKHEL. C'est un omnibus et il nous faudra 4H. A l'arrivée, nous attend un 4X4, et il nous faudra encore 20min pour atteindre la vallée de TUNGALAG UUL. Altan a tout organisé et nous posons nos affaires dans une yourte toute neuve, posée au milieu du campement d'été de la famille. Elle a fait également aménager une petite pièce en bois ou nous pourrons faire les premières fabrications.

Dimanche soir, après la traite, les familles nous rejoignent pour une réunion de présentation. Nous organisons la journée du lendemain. Il est prévu de commencer les fabrications avec du lait cru de vache. Deux familles doivent nous apporter 20 litres de lait cru. Le lait doit arriver à 8/9h, de suite après la traite.

Lundi 8 :

Lundi matin, nous attaquons à 9h. Tout le monde est là avec cahiers et crayons pour noter les explications de Catherine. Altan fait la traduction. Le lait cru est mis à chauffer sur le poêle à bois dans 2 grandes bassines à une température de 45°c. Comme ferment, nous utilisons du yaourt fabriqué sur place par la famille d'Altan. Maturation d'une demi-heure environ. Catherine a préparé et dilué la présure en poudre aux doses préconisées par le fabricant et Mme Tsetgee. La présure est incorporée à une température de 40 °c, et nous attendons la coagulation. 11 mn, rien ne se passe. 15 mn non plus, 20 mn pareil. Au bout de 45 mn, il faut se rendre à l'évidence, notre premier essai a échoué, et nous éprouvons tous une grande déception.

Il peut y avoir 2 explications. Soit la

présure est complètement inactive (d'autant que la date de péremption est de 2008). Soit, cela peut venir de substances inhibitrices contenues dans le lait cru. Pour le vérifier, Catherine fera pasteuriser une petite quantité de lait que nous avions gardé en réserve afin de procéder à un 2ème essai plus tard dans la journée.

Au final, nous décidons avec les familles de rattraper le lait, et il est mis en fabrication à la façon mongole, sous forme de brousse très compacte après chauffage à ébullition et ajout de ferments lactiques acides (PH 4,30)

Entre temps, nous faisons le point ensemble, et le moral n'est pas brillant. Sans présure, toute la mission est foutue. Sachant que Catherine doit repartir le 12 août.

Nous raccompagnons Altan à la gare pour tenter de trouver une solution à Ulaan Bataar. Voir si le colis n'est pas bloqué à la douane, et tenter de contacter des français, dont elle a entendu parler, qui se sont installés en Mongolie pour fabriquer des fromages.

Au retour, Catherine emprésure l'échantillon de lait pasteurisé et quadruple la dose de présure. Au bout de 40 mn, elle met en moule une première petite tomme. Nous décidons donc de continuer le lendemain les fabrications en pasteurisant la traite du soir, conservée toute la nuit au froid. Puis de pasteuriser la traite du matin. Le mélange des 2 laits devrait nous donner la température correcte d'emprésurage.

A 17h, nous recevons un coup de téléphone d'Altan. Le colis perdu n'est toujours pas arrivé... La bonne nouvelle est qu'elle a réussi à joindre au téléphone notre fromager français, qui très aimablement lui a proposé de lui fournir de la présure. Ils ont RV mardi 9 à midi, et elle remontera avec le train dans l'après-midi. Si tout va bien, nous pourrons recommencer des essais de fabrication au lait cru, à partir de mercredi matin avec la nouvelle présure.

Au final, la journée a mieux fini que ce qu'elle avait commencé.

Mardi 9 :

Le matin, nous recommençons une fabrication avec 30 litres de lait pasteurisé de vache, toujours en présence des familles.

La journée se passe ensuite à préparer une cave d'affinage de fortune, en utilisant la caisse d'emballage en polystyrène qui a servi à l'emballage du matériel. Une fois

finie avec trous de ventilation et étagères en planches de récupération, nous y mettons nos premiers fromages. Qui peuvent commencer à s'affiner en atmosphère humide (hygrométrie de 90%).

L'après-midi : notes, farniente, et baignade à la rivière. La réverbération du soleil est forte. En journée, la température approche les 30°C.
Mardi soir, à la tombée de la nuit, nous tentons de nouveau un essai de fabrication au lait cru de vache, mais cette fois sur 5 litres seulement, pour ne pas gaspiller trop de lait si cela ne fonctionnait pas.
Pour la deuxième fois consécutive, nous ratons une fabrication au lait cru. Le lait ne coagule pas. Cette fois ci, nous sommes sûrs des paramètres ferments et présure. La seule explication possible serait la présence de subtances inhibitrices dans le lait qui empêcheraient le caillage.
Sur ces entrefaites, arrive Altan, de retour d'Ulaan Bataar, avec un flacon de présure en poudre, aimablement fournie par ce fromager français établi en Mongolie, et dont elle a fait la connaissance. Nous convenons d'aller le rencontrer à notre retour à UB afin d'envisager quels partenariats éventuels nous pourrions établir.

Mercredi 10 et Jeudi 11

Pendant ces 2 jours, nous procédons à des essais de dosage avec la nouvelle présure qui est beaucoup plus active que la précédente. Nous faisons une fabrication de tomes avec du lait cru de chèvre, qui semble avoir une meilleure aptitude à la coagulation et s'avère être une réussite. Le lait de vache semble beaucoup plus fragile. Nous avons des difficultés à le travailler cru.
Nous convenons avec Catherine et Altan de continuer nos fabrications fromagères avec du lait (de vache) pasteurisé. Nous perdrons peut être un peu en arômes, mais gagnerons en sécurité. A la fois sur le plan de la réussite des fabrications, mais aussi au niveau sanitaire. Nous avons trop peu de références sur la situation sanitaire des troupeaux mongols pour prendre des risques inconsidérés. Dans la perspective de la continuation de ce projet, il faudrait pour passer à des fabrications au lait cru, mobiliser les autorités sanitaires mongoles sur un suivi des troupeaux, et faire procéder à des analyses de lait.
Nous descendons nos premières tommes à TUNKHEL pour les faire affiner dans une cave creusée dans une maison du village, à même le sol. Hygrométrie et température parfaites (99% et 14°C)

Vendredi 12 :

Retour à Ulaan Bataar, où nous avons RV au ministère de l'agriculture.
L'entretien se clôture sur la décision de poursuivre les liens par l'intermédiaire d'Altan, qui aura en charge de faire le lien entre les familles, les autorités mongoles et la MRE.
La journée se poursuit par des emplettes à Ulaan Bataar, et à 16h, nous raccompagnons Catherine à l'aéroport. Pour ma part, je reste jusqu'au 19 août pour continuer les fabrications avec les familles. Catherine m'a laissé du matériel de mesure, et surtout une fiche de fabrication type dont les paramètres tiennent compte de nos essais et nous permettront de mieux maitriser les fabrications. Mais avant, nous avons pris RV pour samedi matin avec M. LE GOFF, fromager français qui s'est établi en Mongolie.

Samedi 13 :

Rencontre avec Didier LE GOFF qui s'est installé en Mongolie depuis environ 4 ans, où il a créé une entreprise de boulangerie-pâtisserie. Au cours de sa carrière, M. LE GOFF a acquis une solide expérience à l'international, et dans l'agro-alimentaire. Il établit un constat lucide sur la situation de la production alimentaire en Mongolie. C'est un pays qui doit importer une grande partie de ses besoins alimentaires de base (lait, fromages, légumes) alors qu'il bénéficie d'un territoire immense et largement sous exploité.
Dans le secteur fromager, la concurrence des produits d'importation européens vendus à prix de dumping est sévère, et ne permet pas aux producteurs mongols de valoriser correctement leur production laitière. Le fromage traditionnel mongol à base de yaourt, ou brousse séchée, ne permet qu'une utilisation limitée.
Les freins culturels sont aussi très présents. La mentalité mongole, nomade, incite mal à changer d'habitudes et à se projeter dans le futur.

L'individualisme est aussi un frein. Après 70 ans de communisme, toute forme de coopération a tendance à être assimilée à du collectivisme. Mais de ce point de vue, les choses commencent à bouger.
Le climat mongol est très sec, avec des écarts de température importants entre la nuit, le jour, et l'hiver, l'été, ce qui constitue une gageure pour la conception des équipements d'une fromagerie (fabrication, affinage, etc). A quoi, il faut rajouter les difficultés de circulation dues à l'état des routes ou des pistes, surtout en hiver.
Toutes ces difficultés auraient dû normalement conduire une personne raisonnable à renoncer à ce projet. Ce n'est sans doute pas suffisant pour M. LE GOFF qui est un breton pur jus !
Il a donc crée une fromagerie artisanale à GATCHVURT, à 35 kms au sud d'Ulaan Bataar sur ses fonds propres, en adaptant des solutions originales pour la construction, les équipements et la régulation de la température et de l'hygrométrie.
Dans les partenariats à envisager avec la MRE et ACTILAIT, Didier LE GOFF juge utile de pouvoir disposer de conseils à distance, en matière de technologie fromagère.

Dimanche 14 à vendredi 19 :
Retour en train jusqu'à TUNKHEL
Réalisations de plusieurs fabrications de fromages à pâte pressée et lactique avec les familles de la vallée de Tungalag Uul.

Conclusions provisoires de la mission :
Les premières ventes de fromages, organisées avec l'aide d'Alain Le Goff, ont été un vrai succès, et ont dépassé les prévisions initiales.
Plus d'une semaine après mon retour en France, Altan a enfin eu des nouvelles de notre colis. Pour le délivrer, les autorités sanitaires mongoles réclamaient un certificat d'origine du fabricant de présure. C'est la cause certaine du retard que nous avons subi.
Altan devait ensuite remonter dans la vallée pour continuer les fabrications, mobiliser les familles autour d'un projet coopératif.
Le projet d'appui à la création d'une filière fromagère fermière et artisanale mongole pourrait s'appuyer sur l'élaboration d'une charte de qualité des fromages, et s'intégrer dans le programme MONGOL "MAL" mis en place par le ministère de l'agriculture. Notre région et nos organisations y apportant leurs capacités d'expertise, et leur savoir-faire en matière de filière fromagère".

(1) Altan TULGAA est la correspondante mongole de l'association LA YOURTE MONGOLE. Elle est professeur de français à la faculté d'Ulaan Bataar, et a effectué une partie de ses études de linguistique en France. Elle est une amie de longue date de Denis CAREL

Crédits photos : Actilait

Denis CAREL
éleveur fromager dans le Var
Catherine REYNAUD - Actilait
Yolande MOULEM - MRE

La région fait Salon...

L'élevage ovin de PACA a été représenté lors de 2 salons Nationaux d'élevage.

Bellac, l'autre cité de l'Agneau ?

Tout d'abord à TECH-OVIN,

le Salon national du mouton qui s'est déroulé à Bellac (Haute Vienne) les 5-6-7-8 Septembre.

Le Stand « Pastoralisme Méditerranéen »

Le Pastoralisme méditerranéen était mis à l'honneur grâce à un stand qui lui était dédié. La belle exposition photo de la Maison de la Transhumance, accompagnée de panneaux techniques ont permis d'expliquer nos particularités aux visiteurs. Les techniciens du CERPAM, de l'Institut de l'Elevage et de la MRE étaient là pour répondre à leurs questions, et une sonnaille était mise en jeu lors d'un quizz.

Le premier jour du Salon, des visites d'élevage étaient organisées sur différents thèmes : systèmes fourragers, reproduction,.... Les éleveurs de PACA ont été très intéressés par la découverte de ces systèmes bien différents de ceux qui existent chez nous. Ils ont également appréciés la présence de tous les fournisseurs de matériel ovin, en un seul lieu.

Lors de ce salon, trois de nos producteurs régionaux ont été particulièrement distingués par la remise d'un prix lors du trophée *« Reconquête Ovine »* qui récompense les meilleurs tandems nationaux d'éleveurs-techniciens, par un jury de professionnels sur la base de performances technico-économiques, du revenu dégagé, des pratiques de l'atelier ovine et des projets de l'exploitation. Les élevages récompensés sont : Gaec du Haut Chamarel, Marie et Joël Gallice, Sébastien Seinturier, et les techniciennes récompensées sont : Marie Briaux et Lauranne Bellet.

Les brebis Texel de Marie et Roland Lachaume lors des visites d'élevage

La région fait Salon...

L'élevage ovin de PACA a été représenté lors de 2 salons Nationaux d'élevage.

Les Ovinpiades découvertes

Nos béliers lors des présentations

Crédit Photo : S. BEHETY

La région était également présente au Sommet de l'Elevage de COURNON

Six béliers de nos trois races ont fait le déplacement. Ils ont été présentés sur le ring ovin à plusieurs reprises et ont suscité l'admiration des nombreux visiteurs (80000 cette année !). Merci aux éleveurs Gaec de la Grande Bastide, Gaec de la Molière, et LPA de Carmejane de nous avoir confié leurs animaux, ce qui permet de montrer le travail de notre filière au niveau national !

Il y avait également lors de ce Salon des Ovinpiades Découvertes, qui permettent à des jeunes de s'initier aux manipulations des brebis (tri, parage, chargement dans une remorque de quad...)

Des stagiaires de l'ADFPA de GAP, en visite au salon, ont ainsi pu profiter de cette activité.

Il est important d'être représenté dans ces salons d'envergure nationale pour communiquer auprès du public, mais également auprès des instances institutionnelles, sur nos atouts et sur les spécificités propres à nos régions et nos systèmes.

La prochaine échéance sera au Salon de l'Agriculture,

du 25 février au 4 mars 2012 !

Lucie Siciliano
Maison Régionale de l'Elevage

crédit photo MRE sauf mention contraire

IMAGES EN MANŒUVRES ÉDITIONS / MAISON DE LA TRANSHUMANCE

PASTREJA

Paysages et pastoralisme en Pays d'Arles

Une exposition et une publication pour affirmer le rôle des éleveurs, de leurs savoir-faire et de leurs troupeaux dans la qualité exceptionnelle des paysages du Pays d'Arles. Photographies de Lionel Roux. Textes de Jean-Claude Duclos et Patrick Fabre. Une réalisation de la Maison de la Transhumance

L'identité du Pays d'Arles est fortement marquée par des paysages ruraux façonnés depuis des siècles par les élevages extensifs, qu'ils soient ovins, bovins, équins ou caprins. Ces paysages sont complémentaires de ceux des alpages par le biais de la grande transhumance estivale. Ils sont également représentatifs des paysages pastoraux méditerranéens, avec la présence de zones humides (Camargue, marais des Baux) ou sèches (Crau), de garrigues et pinèdes (Alpilles, Montagnette), de pelouses d'altitude (massif alpin). Ils sont confrontés à des pressions foncières importantes, dues au développement de l'urbanisme, de l'industrie, des zones artisanales, des voies de communication, de l'agriculture intensive.

Ces élevages extensifs du Pays d'Arles ont ainsi un rôle essentiel, mais très peu connu, dans l'entretien et l'économie de sites naturels remarquables, notamment les Parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles, la Réserve naturelle nationale des coussouls de Crau, les Parcs nationaux et régionaux d'altitude (Mercantour, Ecrins, Queyras...).

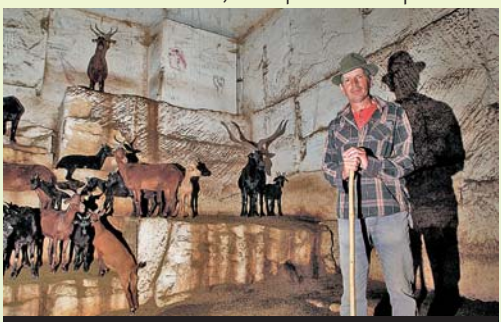
La première phase de ce projet, mené dans le cadre d'un programme européen de type LEADER, a consisté en une couverture photographique originale de plus d'une année, de mars 2010 à mai 2011, depuis une nacelle mobile (6 à 20 mètres d'altitude).

Les différents espaces pastoraux du Pays d'Arles (Camargue, Crau, Alpilles, Montagnette, marais des Baux, rives du Rhône, ainsi que certains espaces d'alpages) ont ainsi été couverts au fil des saisons. Des portraits d'une trentaine d'éleveurs, bergers et manadiers ont également été réalisés, accompagnés d'enquêtes et prises de sons.

La seconde phase a permis la réalisation d'une exposition itinérante, présentée à partir de décembre 2011 dans le cadre prestigieux de l'abbaye de Montmajour, au coeur même du Pays d'Arles.

Cette exposition s'accompagne d'un ouvrage édité par Images en Manœuvres Editions et la Maison de la Transhumance. Durant l'année 2012, des actions éducatives auprès des scolaires, en partenariat avec le Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement Rhône-Pays d'Arles, seront également organisées, ainsi que des visites de terrain sur les différents espaces pastoraux concernés et des conférences-débats.

Au travers de ce travail, le photographe Lionel Roux (petit fils de berger, déjà auteur en 2009 de *L'Odyssée Pastorale,* publié aux Editions Actes Sud) offre ainsi une nouvelle découverte des paysages du Pays d'Arles. Avec les portraits et les témoignages de ceux qui les font et en vivent, cette exposition et cet ouvrage apportent une très nécessaire démonstration, celle que la contemplation de



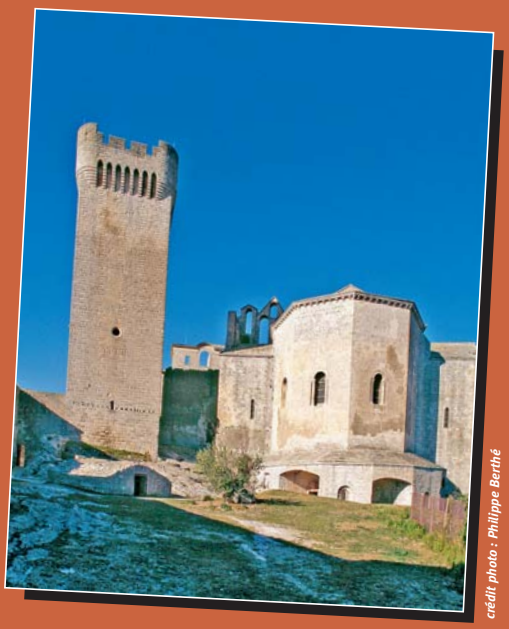
Jean-Luc Pitrat et ses Roves, dans les Alpilles

ces espaces n'est possible qu'à la condition que leurs métiers et leurs savoir-faire perdurent et résistent à l'urbanisation, l'industrialisation et la pression touristique. Un véritable défi pour les décideurs du Pays d'Arles !

La volonté existe, désormais, d'une nouvelle campagne photographique, cette fois-ci à l'échelle des six départements de la région Provence-Alpes-Côte d'azur. Souhaitons que la Maison de la Transhumance et ses partenaires puissent en rassembler les moyens.

l'Exposition

Du 11 décembre 2011 au 18 mars 2012

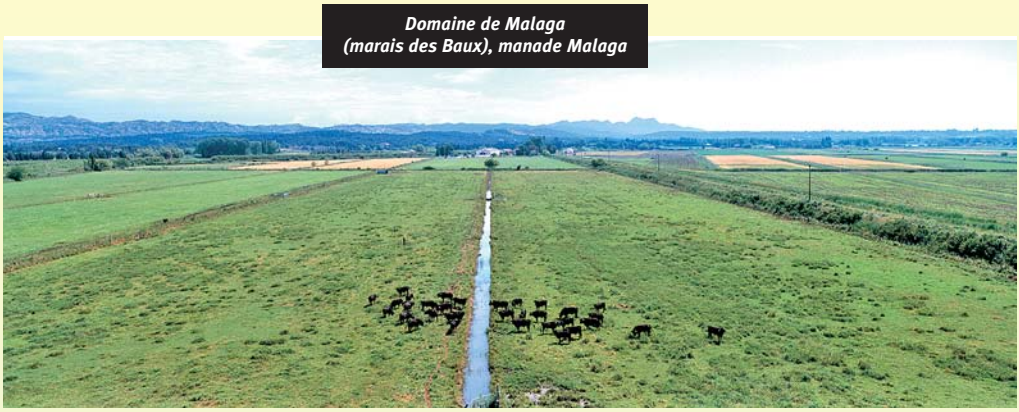


crédit photo : Philippe Berthé

Abbaye de Montmajour,
Centre des monuments nationaux,
Route de Fontvieille, Arles.
Elle sera présentée par la suite
dans divers sites, du Pays d'Arles
au massif alpin.

www.montmajour.monuments-nationaux.fr

Montagne de Lognan (massif du Mont-Blanc), troupeau de Jean-Luc Pitrat et Ghislaine Vial



Domaine de Malaga (marais des Baux), manade Malaga

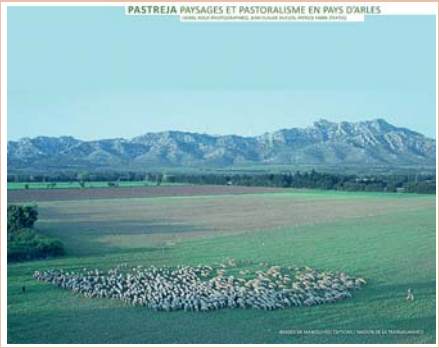
Guillaume Constant, dans la Crau

Exposition et publication réalisées
dans le cadre du programme européen LEADER en Pays d'Arles
Vers une ruralité durable et moderne
cofinancé par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et le Conseil général des Bouches-du-Rhône.

la Publication PASTREJA

Paysages et pastoralisme en Pays d'Arles

Coédition Images en Manœuvres Editions et Maison de la Transhumance



128 pages, 90 photographies couleurs de Lionel Roux, textes de Patrick Fabre et Jean-Claude Duclos.
Prix public : 35 euros

Commande : 35 euros + 5 euros de frais de port

Chèque à l'ordre de :
Maison de la Transhumance - Hôtel de Ville
13310 Saint-Martin-de-Crau

Renseignements : Elodie Chauvet (Maison de la Transhumance).
Tel : 04 90 47 99 54

maison.transhumance@yahoo.fr - www.transhumance.org

Les soins par les plantes
On identifie 2 types d'utilisation des plantes :

La **phytothérapie** : les remèdes sont préparés à partir de plantes (décoctions...). Les anciens connaissaient bien ces remèdes. La phytothérapie travaille en amont, en stimulant l'immunité, avec un traitement plutôt long. Elle est plutôt adaptée à de la prévention. Les domaines dans lesquels la phytothérapie est la plus utilisée sont : traitements anti-parasitaires, les voies respiratoires, les draineurs hépatiques/rénaux et les stimulants de l'immunité.

On peut aussi soigner ses animaux avec l'**aromathérapie,** c'est-à-dire l'utilisation d'huiles essentielles. Elles sont obtenues le plus souvent par distillation, et concentrent des essences produites par la plante. Elles sont généralement utilisées en curatif, sur des durées plus courtes que la phytothérapie.

Pour plus de renseignements sur ces types de traitements, vous pouvez vous rendre sur le site du B.L.E.(Biharko Lurraren Elkartea), qui propose des fiches explicatives et des idées de traitements :
http://www.bio.aquitaine.com/component/option,com_docman/task,cat_view/gid,239/Itemid,301/

Des traitements validés par l'usage

A la différence des produits thérapeutiques vétérinaires, les produis « naturels » ne sont pas fabriqués en grosses quantités, à partir d'une substance active isolée et standardisée. La production de produits à base de plante implique tout une série d'événements comme les conditions de pousse de la plante, le stade et les conditions de récolte, la préparation ainsi que la conservation qui peuvent varier. Tester l'innocuité et l'efficacité de ces produits est donc compliquée.

A part pour quelques plantes, on connait peu la persistance des substances chez l'animal. Ainsi, les délais d'attente ne sont pas définis dans la réglementation française, ni celle européenne.

Malgré un certain nombre d'inconnues, l'utilisation de produits « naturels » se répand de plus en plus, et pas seulement chez les éleveurs en système biologique. Ces produits, souvent moins couteux que les produits « conventionnels » ont fait leurs preuves sur le terrain et séduisent de plus en plus les éleveurs soucieux de réduire leurs charges.
Il va sans dire que leur action est encore plus efficace lorsque l'ensemble de l'exploitation est conduite en cohérence avec le bien-être animal : alimentation, conduite d'élevage, logement des animaux, tout doit être pris en compte pour garantir une bonne santé de son troupeau !

Crédit photo : A. Gilot

Delphine SOLER
Référente bio élevage en PACA

Santé Animale :
quelles alternatives aux traitements allopathiques ?

Les traitements naturels se font leur place...

Des traitements allopathiques très utilisés
Les traitements appelés *« allopathiques de synthèse »* ou *« conventionnels »* sont très utilisés dans les élevages depuis les années 50. Ils ont permis de soigner de nombreuses pathologies, mais leur utilisation massive a favorisé l'apparition de résistances.

D'après le rapport de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES), entre 1999 et 2009, le niveau d'exposition des animaux aux antibiotiques toutes familles confondues, a augmenté de 12,5%. Pour certaines familles d'antibiotiques, on observe une augmentation croissante des résistances. Bruno Lemaire a déclaré vouloir *« [réduire] de 25% le recours aux antibiotiques d'ici à cinq ans »*.

Outre ces problèmes de santé publique, de nombreux signes de qualité incitent à limiter l'utilisation des traitements allopathiques de synthèse, dont font partie les antibiotiques. Le cahier des charges de l'Agriculture Biologique, par exemple, exige de mettre en œuvre des méthodes préventives. Il préconise d'avoir recours aux traitements « alternatifs » en premier lieu et limite le nombre de traitements allopathiques de synthèse à 3 par an pour des animaux dont le cycle de vie est supérieur à 1 an. Il faut savoir qu'environ 80 % des agriculteurs dits *« conventionnels »* ne dépassent pas ce chiffre.
Quelles sont les alternatives possibles pour réduire les utilisations de ces produits ? Avoir une approche préventive plutôt que curative, favoriser de bonnes pratiques d'élevage et en se basant sur des traitements naturels est une des solutions.

Crédit photo : Bodin

Les traitements « naturels », une alternative à adapter selon les cas:

Il existe une multitude de traitements dits « naturels ». Les plus connus et les plus utilisés sont l'homéopathie, la phytothérapie et l'aromathérapie. Ils reposent sur des principes différents :

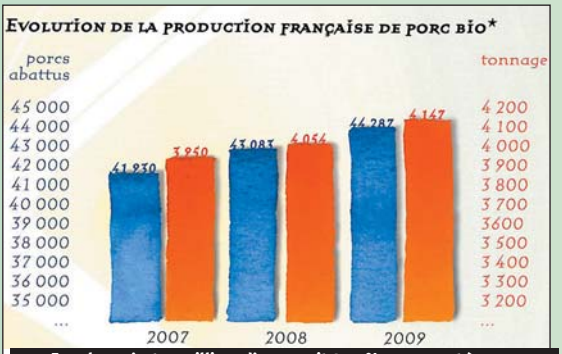
Homéopathie :

- Le principe infinitésimal : il établit l'efficacité des substances médicamenteuses à très petites doses ;
- Le principe de similitude : toute substance qui provoque des troubles à fortes doses est capable de guérir des troubles semblables à doses infimes ;
- Le principe d'individualité : il faut prendre en compte les variations individuelles des animaux, déterminées par les caractéristiques du malade (taille, poids, âge, sexe...). L'observation des animaux est fondamentale pour pratiquer ce type de traitement.

Le marché du porc bio

En France, le marché des porcs produits sous signes officiels de qualité, Label Rouge, bio ou IGP, est un marché de niche. Il pèse moins de 5 % de la production française.

La production de porcs bio est la plus petite avec moins de 45 000 porcs produits en 2010, mais elle est en forte croissance.



En valeur, c'est 32 millions d'euros soit + 10 % par rapport à 2009.

Les circuits de vente se répartissent à près de 50 % en GMS, le reste c'est 25 % en magasins spécialisés, 15 % en boucherie artisanale, 7 % en RHD et 3 % en vente directe.

Entre 2005 et 2010, la part de la restauration hors domicile a presque doublé.

La viande de porc représente 18 % de la part de marché des viandes bio.

En France, on compte environ 250 ateliers naisseurs ou naisseurs-engraisseurs en production porcine bio, et environ 5 000 truies reproductrices.
Ces ateliers sont surtout localisés dans le Grand Ouest et le Centre proches des zones productrices de céréales bio ; l'aliment étant déterminant dans le prix de revient du porc.
Plusieurs abattoirs sont référencés pour valoriser cette production y compris en région. Les débouchés pour les porcs bio se répartissent entre la viande et les produits transformés, selon :

- 26 % en carcasse
- 34 % en découpe
- 40 % en produits transformés

Outre les contraintes liées au marché des produits carnés, le marché du porc bio en France et en région est pénalisé par :

- Une forte pression des importations du Danemark et de la Hollande en particulier pour les produits de charcuterie et salaisonnerie.

- Les distorsions de concurrence européenne qui pèsent sur les coûts de production : coûts des céréales, des outils d'abattage découpe...

- Un marché tendu en RHD avec la problématique prix du repas et donc la nécessité de soutien financier public pour développer ce segment de la consommation.

Le développement de la consommation de porcs biologiques peut être une opportunité dans le cadre de la diversification pour des agriculteurs de la région.

Liliane DOMERGUE
MRE

Direct et bon .com
Mon marché 100% vrai

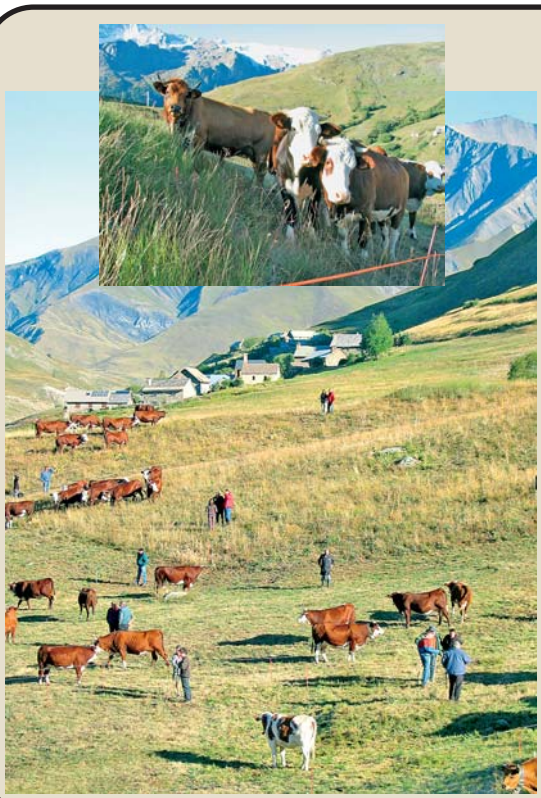
Agriculteurs, cultivez vos ventes en quelques clics

Partenaire des agriculteurs, la Banque Populaire a créé pour vous **Direct et Bon**, un portail innovant pour vendre vos produits agricoles et viticoles en ligne.

Rejoignez-nous! www.directetbon.com

BANQUE & ASSURANCE
www.alpes.banquepopulaire.fr

des Alpes
BANQUE POPULAIRE
LA BANQUE QUI DONNE ENVIE D'AGIR



Mise en place d'un accompagnement spécifique pour les producteurs de lait

Face aux incertitudes que connait la filière laitière, la MRE, en partenariat avec l'ensemble des acteurs locaux, le fond de formation VIVEA et FranceAgriMer, a décidé de proposer aux éleveurs laitiers des formations.
Basées sur la réalisation d'un diagnostic personnalisé de l'exploitation, ces formations permettront à l'éleveur d'analyser les différentes composantes de son revenu et de mieux l'appréhender. L'issue de la formation doit permettre la mise en place d'actions concrètes d'amélioration.
Cet accompagnement s'adresse à l'ensemble des producteurs bovin lait de la région et débutera en février / mars 2012.

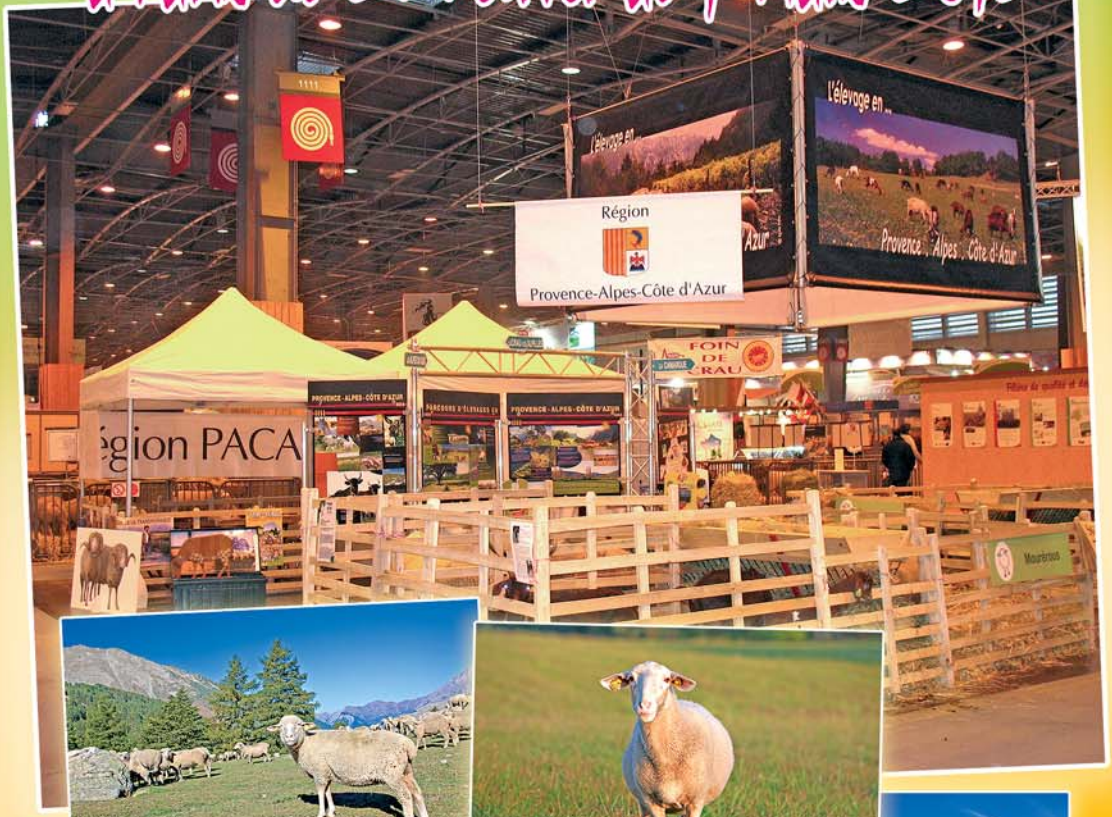
Vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire auprès de la MRE (04 92 72 56 81) ou en parler avec votre technicien habituel qui fera le relais.

salon international de l'agri culture

les Filières régionales d'élevage vous donnent rendez-vous au prochain

SALON de l'AGRICULTURE
INTERNATIONAL

à Paris du 25 Février au 4 Mars 2012



HALL 1 ESPACE OVIN