RÉSONANCES ÉLEVAGE

EVENEMENT

Prov'alp & Bergers du Soleil
restructuration
de la filière ovine p.42

DOSSIER

NOS PRODUITS DE QUALITÉ

La Brousse du Rove vers son AOP... p.6

Bulletin des Filières d'élevage en Provence Alpes Côte d'Azur
Numéro 4 - Octobre 2011

Vendredi 18 Novembre 2011 Marseille 5e Forum AGIR

Réunion inter réseau et présentation des projets

Les journées de l'Elevage cet automne à retrouver sur www.evise.fr

Jeudi 15 Décembre 2011

les ovinpiades des jeunes bergers à Carmejane.

Samedi 29 Octobre (Vinadio Italie)

Manifestation de lancement du programme La Routo

SOMMAIRE

DOSSIER - PRODUITS DE QUALITÉ
- l'AOC Banon en recherche d'un second souffle p. 4
- La Brousse du Rove vers son AOP p. 6
- Pâtur'Alp : Une marque collective pour la viande bovine des Alpes du Sud ! p. 8
- L'Agneau de Sisteron a la côte ! p. 10
- La filière porc Montagne p. 13

ECONOMIE
- Coûts de production, différentes façons de les maîtriser p. 14
- La Ferme équestre : Un label pour se faire connaître p. 18
- Filière laitière Bovine Quelle suite à l'étude prospective ? p. 20
- Producteurs de lait en zone de montagne p. 21
- OP et coops céréalières :un pas vers la contractualisation p. 22
- Bassin laitier "une nouvelle structuration de la filière" p. 24

FORMATION
- Actilait Carmejane un outil technique spécialisé p. 27

RÉGLEMENTATION
- Réglementation Fromagère Fermière Les Brèves p. 28
- Notification des mouvements ovins et caprins p. 30

EXPÉRIMENTATION
- Un ferment indigène pour les fromages à pâte pressée p. 32

TECHNIQUE
- La génétique porcine au service de la qualité p. 34
- Doubler sa productivité le cas du Booroola p. 37

ÉVÈNEMENT-ACTUS
- L'héliportage p. 40
- l'Agneau des Alpes du Sud et le Mérinos ont fusionnés p. 42
- « Bergers du Soleil » une coopérative ambitieuse p. 43

AGRICULTURE BIO
- La production bio de porcs quelles sont les règles ? p. 44
- Les prairies multi-espèces p. 46

PATRIMOINE
- La Routo p. 48

EST PARU
- Plaquettes races/Réactualisation cas types caprins p. 50

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
C. VANDERSTEIN - G. CHAILLY - L. DOMERGUE
E. LAGIER - J-P. MARY - D. GONTIER
L. BELLET - J-M. MAZET - P. ROUCOLLE
M. SUZINI - Y. MOULEM - E. FATET
N. ESPIE - C. JOUANNAUX - L. SICILIANO
J-P. LEGEARD - B. ESMENGIAUD
A. LE HEN - S. BEHETY - C. TRON - D. SOLER
P. FABRE - V. ENJALBERT

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

MRE PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
MAISON RÉGIONALE DE L'ELEVAGE

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
FranceAgriMer

ÉDITO

Kacem BOUSSOUAR
Président de la Maison Régionale de l'Élevage

La valorisation optimale du produit...

Objectif premier poursuivi par les éleveurs, est indissociable de la notion de qualité. Même si nous avons à nos portes un énorme bassin de consommation, encore faut-il que nos produits soient identifiés, mais aussi qu'ils présentent une qualité spécifique, afin de se démarquer sur un marché fortement concurrentiel. Le dossier de ce bulletin Résonances Elevage est consacré à cette qualité des produits. L'élevage régional connait ainsi une véritable dynamique autour de ces démarches, signes officiels de qualité, mentions valorisantes du type appellation montagne ou produits fermiers, ou initiatives plus locales d'identification du produit. Cet engouement pour la qualité est somme toute relativement récent, l'agneau label rouge régional n'a finalement « que » 15 ans.
L'IGP Agneau de Sisteron poursuit sa croissance, dopée qui plus est par la restructuration du secteur ovin régional. Pendant ce temps, l'AOP Banon est à la recherche de son second souffle pour un développement plus large, tandis qu'émerge le projet d'AOP Brousse du Rôve. Enfin, le récent audit de la filière bovine laitière régionale a récemment débouché sur la décision d'aller vers le développement de démarches d'identification sur les principaux produits laitiers des Alpes du Sud, en particulier la tomme du Champsaur.
Nous nous devons tous de rester vigilants pour que les efforts qui sont faits dans ce domaine se traduisent par des retombées en matière de plus value à tous les étages de la filière, et en particulier pour les éleveurs. Si c'est déjà le cas dans certaines productions, il reste encore du chemin à parcourir...

Cette dynamique des signes de qualité, si elle ne permet pas de valoriser la totalité des produits de la région, constitue cependant un moteur pour nos productions, en permettant un travail technique et économique autour des élevages, comme c'est le cas de l'appui technique aux éleveurs, de l'expérimentation, etc.

Nous devons poursuivre nos efforts pour la valorisation de tous nos produits. Celle-ci passe par une amélioration de la production, par une meilleure maîtrise des coûts, ainsi que par un travail sur la commercialisation des produits. Pour tout cela, nous restons persuadés qu'une approche collective et coordonnée est impérative afin de bénéficier à tous.

La Parole à...

Brigitte CORDIER
Eleveur ovin-lait à Château-Arnoux (04)
Présidente de la section caprine, ovin-lait et fromagère fermière de la MRE

Pourquoi identifier collectivement nos produits ?

La réponse est presque contenue dans la question *"pour être différent des autres"*. Dans notre région les conditions de production sont difficiles avec souvent des coûts de production élevés, la différenciation de nos produits est une condition pour être présent sur le marché et maintenir un prix rémunérateur aux éleveurs.

Quelles stratégies adopter ?

La plupart des filières d'élevage ont fait le choix d'une différenciation par la qualité. Ces démarches collectives qu'elles aient prises la forme d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (IGP Agneau de Sisteron, AOP Banon, Taureau de Camargue), d'une mention valorisante (fromages fermiers, porc montagne) ou de marques collectives (Patur'Alp) sont à encourager. Non seulement elles permettent une meilleure valorisation de la production mais elles participent également au maintien de nos exploitations sur le territoire et à sa vitalité.

Quels sont nos atoûts ?

Nous avons la chance d'avoir d'une part des produits régionaux qui bénéficie d'une forte notoriété auprès des consommateurs et d'autre part nous disposons à proximité d'un important bassin de consommation avec les agglomérations du littoral. Sachons donner de la lisibilité à nos produits afin de ne pas se retrouver en concurrence avec des produits nationaux ou internationaux à bas prix.

l'AOC Banon en recherche d'un second souffle

Après plus de 10 ans de travaux, le Banon a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en juillet 2003.
Cette demande de reconnaissance a été portée par la profession pour plusieurs raisons :
- Sauvegarder la dénomination de vente "Banon" aux seuls fromages de chèvre produit selon le cahier des charges,
- Relocaliser dans son berceau d'origine le nom "Banon" et éviter l'évasion de la production vers d'autres régions,
- Disposer d'un outil de développement essentiel pour le territoire et plus largement pour la filière fromagère régionale,
- Identifier un fromage traditionnel de la région et ainsi asseoir un peu plus la notoriété de la filière fromagère.

La carte d'identité du Banon

Le Banon est un fromage exclusivement au lait de chèvre, cru et entier, mûri dans des feuilles de châtaigniers brunes, liées par un brin de raphia naturel. Il reste un des rares fromages à être fabriqué selon la technique du caillé doux (ou caillé présure : fromage à coagulation rapide).
Le "pliage" du fromage dans les feuilles de châtaigniers vise deux objectifs, d'une part c'est une technique de conservation et d'autre part c'est une technique de fabrication (affinage "anaérobie").

La zone d'appellation se situe sur 4 départements : les Alpes de Haute-Provence, les Hautes-Alpes, le Vaucluse et la Drôme et compte 179 communes réparties dans 31 cantons.

Le Berceau d'origine est la Haute-Provence sous influence climatique méditerranéenne. C'est un secteur de moyenne montagne sèche avec des paysages composés de collines et de plateaux. La végétation y est composée principalement de garrigues, de chêne blanc, brome, aphyllante de Montpellier...
Les sols y sont peu fertiles, composés principalement de calcaires, qui le plus souvent affleurent et ne retiennent pas l'eau.

C'est donc un milieu de prédilection pour l'élevage des chèvres et la pratique du pastoralisme.

L'ensemble des opérations d'élaboration du Banon doivent impérativement se dérouler dans cette aire : production du lait (y-compris alimentation des chèvres), transformation du lait et affinage du fromage.

Le cahier des charges impose une alimentation des chèvres principalement à base de pâturage (600 kg de foin et 270 kg de concentré maximum/an/chèvre). Il s'agit donc d'un fromage issu du pastoralisme.

Le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon compte 26 producteurs dont 16 producteurs fromagers fermiers, 8 producteurs livreurs de lait, 2 artisans transformateurs.
Les volumes de production restent modestes : 68,3 tonnes de Banon ont été produits en 2010 dont 58,8 tonnes par les artisans (86 %) et 9,5 tonnes par les fromagers fermiers (soit 14 %).
Le principal opérateur de la filière est la Fromagerie de Banon avec 83,2 % des volumes de la filière.

Aujourd'hui l'AOP (Appellation d'Origine Protégée obtenue en 2007) permet de protéger le nom "Banon" dans l'ensemble des pays de l'Union Européenne. Cependant la présentation du fromage dans les feuilles de châtaigniers ne peut être réservée au Banon. Or il s'agit d'une spécificité très importante pour ce fromage mais aussi un élément d'identification du Banon.
Pour distinguer les Banons des fromages "pliés" chaque Banon est identifié par une vignette qui sert de support à l'étiquetage.

Seuls les Banons revêtus de cet étiquetage spécifique sont classés en AOC.
Pour tenter d'assainir le marché le Syndicat du Banon, aux côtés de la Fromagerie de Banon, a déposé une plainte en 2007 contre les deux principaux producteurs de fromages pliés. Un juge d'instruction a été nommé pour instruire cette affaire et à l'issue de celle-ci a rendu, fin 2009, une ordonnance de renvoi devant le Tribunal Correctionnel. Nous restons dans l'attente d'une citation à comparaitre.

Les enjeux pour les prochaines années

Le Syndicat du Banon a demandé une évolution du cahier des charges afin de l'adapter aux contraintes de terrain. Les producteurs livreurs de lait et les artisans souhaitent maintenir la collecte du lait à 48 h dans les exploitations comme c'est le cas actuellement. En effet malgré les nombreux efforts des éleveurs et des entreprises pour s'adapter à une collecte journalière, cette exigence supplémentaire reste un problème au regard des spécificités du territoire et de l'appellation (éleveurs dispersés, relief accidenté, faible densité laitière...).

A ces spécificités de filière, s'ajoutent des contraintes structurelles (coût de l'énergie en augmentation constante, organisation du travail plus complexe dans le cadre d'une collecte journalière.....)

Ces éléments génèrent des surcoûts importants, qui pèsent sur les éleveurs et les entreprises.
Par ailleurs, à l'occasion de la réouverture du cahier des charges, le Syndicat souhaite introduire l'interdiction des OGM dans l'alimentation des animaux.

Une commission d'enquête de l'INAO est venue sur la zone ce printemps rencontrer les producteurs concernés. A l'issue de cette visite, elle doit présenter au prochain comité national ces demandes d'évolutions.

Au-delà de ces ajustements techniques, la filière éprouve des difficultés dans le développement de la production. En effet, bien que le Banon reste un produit avec une très bonne valeur ajoutée, les espoirs de croissance (en volume et en nombre de producteurs) ne se sont pas réalisés.

Peut-être que ce constat en demi teinte trouve son origine parmi des facteurs structurels :
- un accès au foncier très tendu,
- une rigueur et une maîtrise technique difficile à acquérir pour la fabrication de Banon,
- un marché favorable pour l'ensemble des fromages fermiers qui n'incite pas à la production de Banon,
- des contrôles et des enregistrements qui peuvent paraître fastidieux.

Après l'obtention de l'AOP, le prochain défi de la filière reste celui de son développement.

Vincent ENJALBERT
MRE

La Brousse du Rove vers son AOP

Contexte

La brousse du Rove connaît une notoriété malheureusement utilisée à des fins malveillantes qui conduit quelques individus sans scrupules à produire et écouler sur le marché des milliers de « brousses du Rove » faites avec du lait de chèvres issus de systèmes d'élevages intensifs, du lait de vaches ou même du lait en poudre ! C'est donc bien pour protéger le produit que cette démarche collective a été initiée sous l'impulsion de quelques chevriers passionnés par leurs chèvres, par le pastoralisme, mais aussi par leur production.

L'état d'avancement du projet :

Le dossier « AOP Brousse du Rove » est en cours d'instruction auprès de l'INAO de Hyères (83). Le dernier comité national qui s'est tenu le 02 février dernier à Paris, a nommé une commission d'enquête pour analyser et examiner les aspects du projet de reconnaissance de l' Appellation d'Origine Protégée « brousse du Rove ». Trois membres de cette commission d'enquête accompagnés par les responsables techniques, se sont déplacés les 28 et 29 mars derniers pour rencontrer les éleveurs fédérés au sein du Groupement de Producteurs de Brousses du Rove (GPBR). Ces journées organisées en partenariat entre l'INAO et la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône se sont déroulées sur les exploitations du GAEC GOUIRAN au Rove, et de Thierry et Patrick FAURE à Mimet. Au terme de ces deux journées bien remplies, le Président de la commission d'enquête en a conclu que ce produit dans ce contexte d'élevage et avec cet animal méritait bien une Appellation d'Origine Protégée. La commission d'enquête a encouragé l'ensemble des producteurs du GPBR à poursuivre leur démarche.

Bien sûr, ce n'est qu'une étape de franchie et, comme pour toutes les appellations, le parcours sera encore long. Le Président du GPBR, M. François BOREL, éleveur à La Roque d'Anthéron, ne se fait pas d'illusions, il estime qu'il faudra encore au moins 3 ans avant d'obtenir l'AOC et 1 an de plus pour couvrir l'ensemble des procédures communautaires permettant d'aboutir à l'AOP.

Les éleveurs fédérés au sein du GPBR :

Le Groupement de Producteurs de Brousses du Rove (GPBR) a été créé pour fédérer tous les éleveurs concernés et engager collectivement la démarche. Il s'agit d'une association (loi 1901) dont le siège social est situé à la Mairie du Rove (Berceau d'origine de la race de chèvre et du produit). Cette association est présidée par François Borel, très fermement impliqué dans ce projet. D'autres éleveurs comme André Gouiran et ses fils qui sont à l'initiative de la démarche, Luc Falcot, Thierry Faure, Guy Chauvelot, Nadine Lombardi, Marielle Lucas, Natascha Duverdier, Vincent Hermier, Sylvain Gillet, ou enfin Jocelyne Patruno, installée en 2011, sont fédérés au sein du GPBR et très actifs. Certains éleveurs du Var et du Vaucluse (Blaise, Perez, ...) rejoindrons le GPBR en fonction de la délimitation de l'aire géographique. L'association est ouverte à tout nouvel opérateur en conformité avec les exigences du cahier des charges.

La zone de la future appellation :

Elle devrait s'étendre sur l'ensemble des Bouches-du-Rhône à l'exception des zones humides, et sur quelques communes du Var (massif de la Ste Baume) et du Vaucluse (massif du Luberon). C'est en fait, le point le plus délicat du dossier qui va demander encore beaucoup de travail. En effet, la délimitation de l'aire se base sur différents critères qui se cumulent comme la présence, l'implantation et l'historique des chèvres du Rove et des chevriers producteurs de brousses du Rove, la délimitation de la zone dite « sèche » cadrée par moins de 800 mm de pluie par an, l'altitude, la présence du chêne kermès, largement dominant sur les parcours des chevriers concernés.

Faisant suite à l'avis favorable décidé lors du Comité National INAO du 02/02/2011 à Paris, une procédure de délimitation de l'aire doit être conduite. Des consultants vont être chargés d'examiner les éléments du lien à l'aire géographique et des propositions de principes de délimitation seront faites au GPBR. Des «experts délimitation» seront chargés de proposer une aire en travaillant sous couvert de la commission d'enquête et en relation avec le GPBR. Le projet d'aire géographique sera mis en consultation publique pendant 2 mois puis approuvé définitivement par le Comité National.

Les principaux point du cahier des charges :

-La brousse du Rove est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait entier de chèvre du Rove.
-La brousse du Rove est obtenue à partir d'une floculation du lait après chauffage et ajout de vinaigre d'alcool blanc comme acidifiant.
-la production du lait, la transformation, le conditionnement, sont réalisés dans l'aire géographique de l'appellation.
-Les chèvres doivent pâturer sur parcours boisés, garrigues, et cultures au sec, en moyenne sur l'année 6 heures / jour.
-L'alimentation distribuée est limitée à 0,5 kg de fourrages et 0,5 kg de concentrés / jour / chèvre.
-L'utilisation de lait congelé, en poudre ou sous toutes autre forme de conservation est interdite.
-Les brousses du Rove peuvent être conditionnées et commercialisées dès la fin du moulage, et au maximum 8 jours après acidification, sans être démoulées.

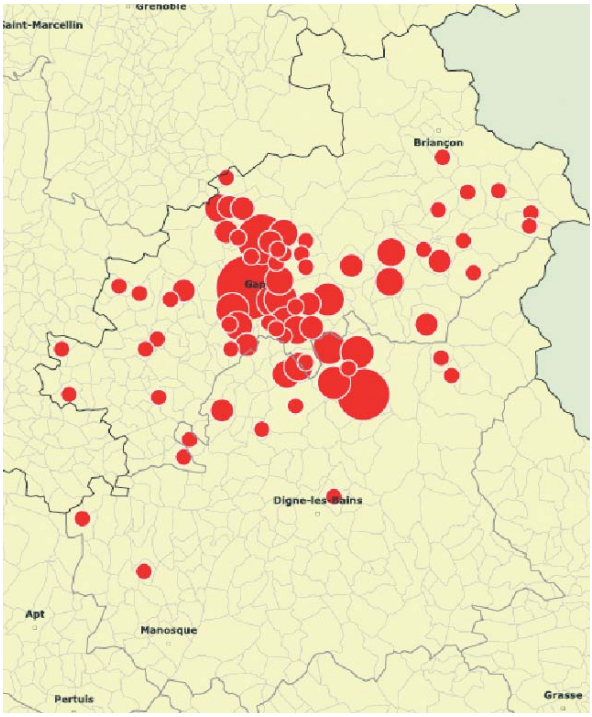
Cyril VANDERSTEIN
Chambre Agriculture 13

Pâtur'Alp :

Une marque collective pour la viande bovine des Alpes du Sud !

Les opérateurs bovins des Alpes de Haute Provence et des Hautes-Alpes ont mis en place une marque collective sous appellation montagne au cours de l'année 2003. La marque commerciale Pâtur'Alp est venue remplacer plusieurs marques bovines existantes dans le passé.

Pour accéder à Pâtur'Alp les éleveurs doivent être adhérents à l'une des deux organisations de producteurs bovins : l'association (AEB) ou la Coopérative des éleveurs bovins 04-05.



160 éleveurs ont fait le choix de Pâtur'Alp

pour démarquer leurs produits.

La marque collective repose sur 3 cahiers des charges :

- la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage
- la Certification VBF et son avenant CC 98-02 (permettent la communication sur l'origine locale)
- le cahier des charges propre à la marque définissant conditions de production et caractéristiques des carcasses certifiables.

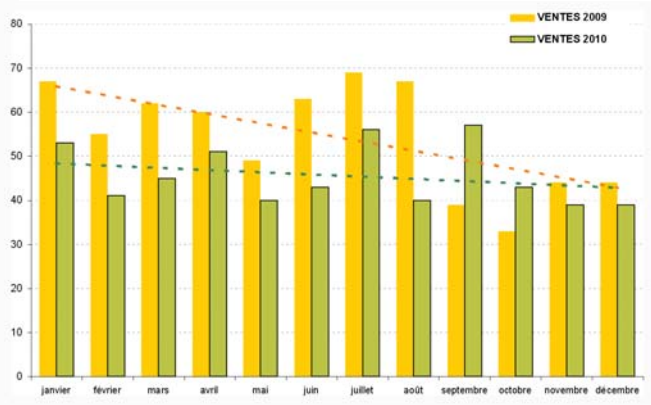
Pâtur'Alp bénéfice également de la mention valorisante **"appellation montagne"** permettant une communication **"produit de montagne"**.
Les contrôles sur la traçabilité et l'origine sont réalisés par un organisme certificateur indépendant (SGS).

En revanche, la fourniture en bovins certifiés est beaucoup plus régulière et relativement stable les quatre derniers mois de l'année.

La régularité des apports était un handicap pour le développement de Pâtur'Alp par le passé. Aujourd'hui les éleveurs et leurs OP engagent un nouveau travail pour répondre au mieux à la demande de l'aval.

L'étalement de l'offre : clé du développement

Volume de vente mensuelle et tendance annuelle



Les ventes totales de bovins Pâtur'Alp ont baissé de 15% en 2010, principalement celles des vaches, alors que les ventes de génisses se sont maintenues.

Les perspectives de développement

La marque possède une très bonne image auprès des consommateurs, soucieux de consommer de la viande bovine locale issue des Alpes du Sud. Ceci explique l'expansion des boucheries engagées en Pâtur'Alp au-delà des départements de production.
Les animations commerciales en point de vente ont permis aux éleveurs de noter l'intérêt des habitants locaux pour la viande bovine élaborée près de chez eux.

A l'initiative des éleveurs bovins, des représentants des sociétés commerciales et de l'Interprofession régionale PACABEV, plusieurs réunions ont permis de mettre Pâtur'Alp au cœur des discussions depuis le début de l'année, afin d'envisager de nouveaux partenariats au niveau des ventes.

De plus, des ateliers de découpe développent leurs ventes sous marque en restauration hors foyer permettant de valoriser les vaches et les morceaux moins nobles.

Guillaume CHAILLY
Association César

L'Agneau de Sisteron a la côte !

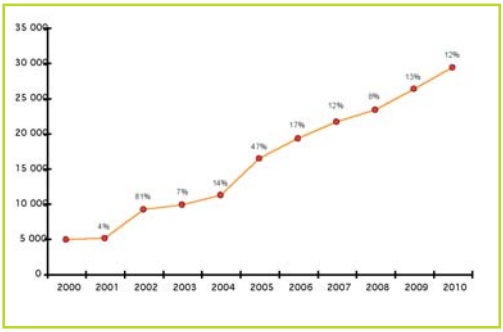
Etat des lieux

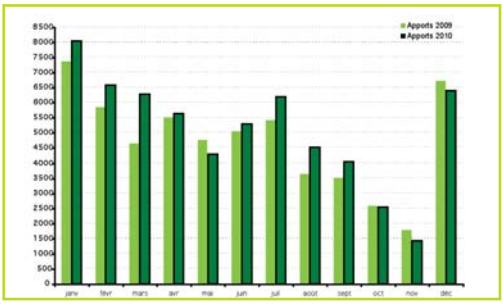
Le nombre d'éleveurs est stable depuis 2009, 270 exploitations sont aujourd'hui qualifiées pour produire de l'Agneau de Sisteron.
Ils adhèrent aux trois organisations de producteurs

habilitées par Qualisud : **Association Ciel d'Azur, Bergers du Soleil et Prov'Alp.** Les agneaux sont abattus à l'abattoir de Sisteron par les opérateurs historiques de l'agneau de Sisteron Label Rouge : **Alpes Provence Agneaux, les établissements Giraud et Fils et la SA Dufour.**
Suite aux restructurations de l'aval après la fermeture de la SICA de Grillon, un nouvel opérateur a été habilité et développe l'agneau Label Rouge : **Ovimpex Distribution** situé à Grillon.
La spécialité d'Ovimpex Distribution repose sur la découpe d'agneau mais est également habilité en tant que grossiste pour l'agneau de Sisteron.
Le réseau commercial d'Ovimpex a permis à l'agneau labellisé d'entrer sur de **nouveaux marchés** : METRO (et son public de restaurateurs demandeurs d'agneaux de Sisteron) et le Groupe Auchan.

Les bons résultats de l'Agneau de Sisteron

Les apports en agneaux labellisables ont progressé de 8% entre 2009 et 2010. Les éleveurs ont fourni plus d'agneaux et sur des périodes ciblées : Pâques, été et automne.





Les **ventes** ont augmenté de +12% entre 2009 et 2010. Sur le premier semestre 2011, la société SA Dufour a commercialisé **24% d'agneaux en plus** par rapport à l'année précédente.
Son **taux de vente** [1] Label Rouge est de **74 %** sur les 6 premiers mois de l'année 2011. Les deux pre-

(1) Le taux de vente est le rapport entre les agneaux labellisés et vendus à un point de vente conventionné sur le nombre d'agneaux labellisés par l'association César.

miers mois de l'année étant historiquement une mauvaise période commerciale, ce taux oscille **entre 83% et 99% de mars à juin.**
Ces résultats sont le reflet de la **forte demande** et de la réussite de l'Agneau de Sisteron en magasin. Cependant il impose une gestion en flux tendu, risquée pour un développement serein et durable du produit.

Wanted ! Des nouveaux éleveurs Label Rouge

Les éleveurs qualifiés en Agneau de Sisteron représente 15% des éleveurs et moins de 40% des adhérents des organisations de producteurs. Il reste donc beaucoup d'éleveurs à convaincre ou juste les informer des opportunités.
En effet, pour la majorité des éleveurs, l'engagement en Agneau

de Sisteron ne provoque aucun changement dans leur conduite d'élevage, étant donné que le **cahier des charges a été créé pour mettre en avant les conditions de production régionale** tout en imposant une obligation de résultat sur le produit mis à la vente.
La réticence la plus récurrente de la part des éleveurs est **l'obligation de boucler les agneaux à la naissance**, les enregistrer et les déclarer. La réglementation évoluant et imposant de boucler les agneaux à 7 jours de vie, ce point particulier devient réglementaire et non spécifique à l'Agneau de Sisteron.
Autre point souvent entendu dans les campagnes : la contrainte en adhérant à une organisation de producteurs de ne plus pouvoir choisir « son » abatteur. Au vu des restructurations à l'amont et à l'aval, les éleveurs peuvent aujourd'hui **choisir leur abatteur** Sisteronnais, **quelque soit son OP**.
Dernier critère bloquant à l'entrée dans le Label Rouge : **la période de vente des agneaux** de boucherie.
Comme décrit plus haut, la production régionale est très importante les deux premiers mois de l'année durant lesquels les ventes sont au plus bas. L'enjeu est de pouvoir augmenter les volumes durant les autres mois pour mieux valoriser les agneaux de janvier et février des éleveurs déjà qualifiés.
A partir de ce constat toutes les alternatives pour s'engager sont possibles :
- cibler uniquement les périodes de fortes plus-values
- assurer un agnelage sur une période traditionnelle de faibles plus-values et décaler une partie des luttes pour cibler une autre période

L'agneau de Sisteron : on en parle ...

Même si « La Rumeur » persiste encore, et parfois même propagée par des éleveurs, l'Agneau de Sisteron n'a rien perdu de sa forte notoriété. L'agneau de Sisteron : c'est du bon !
La page **Facebook** de l'agneau de Sisteron réunit aujourd'hui près de 350 fans répartis un petit peu partout sur la planète. Elle permet d'informer tous les fans des animations à venir et de partager les photos et vidéos souvenir de ces moments.
Le **site Internet** donne une information résumée du produit et il est surtout visité pour la **liste des points de vente** conventionnés.

En savoir plus :
www.agneaudesisteron.fr et
www.facebook.com/pages/Agneau-de-Sisteron/270309556943?ref=ts

Télé Locale Provence a diffusé un reportage sur l'agneau de Sisteron donnant accès à l'information sur le Label Rouge à beaucoup de personnes de la zone Aix-Haute Provence par la TNT et toute la France via le satellite. En savoir plus : www.tlp.fr
Voir la vidéo :
www.tlp.fr/video_view.php?id_video=4546
Traversant la mer du Nord, les deux **frères Galvin**, chefs cuisiniers de leur état, sont venus à notre rencontre pour découvrir l'Agneau de Sisteron.
Propriétaires de 4 restaurants à Londres, dont un sur Baker Street et l'autre au dernier étage du Hilton, ils souhaitent pouvoir mettre en avant l'agneau Label Rouge de notre région à leurs tables.
Ils ont visité l'abattoir de Sisteron et ont été très **impressionnés** par la qualité du management du personnel et de la prestation d'abattage. Après la rencontre et les discussions sur l'exploitation de la famille Baudino à Reillanne, les deux chefs ont dégusté l'agneau de Sisteron à la Bastide de l'Adrech à Manosque.
Le manager général des restaurants Galvin est **Fred Sirieix,** Français, sensible à la qualité des produits régionaux.
En savoir plus : www.galvinrestaurants.com
TV5 Monde s'est déplacé dans notre région pour réaliser plusieurs courts métrages sur des produits emblématiques : le Banon, la Cerise, l'Agneau de Sisteron.
L'émission « Epicerie Fine » animée par le **grand chef Guy Martin** mettra en avant les différents produits avec un focus particulier sur leur histoire et leurs qualités culinaires. La diffusion de cette émission est prévue pour octobre 2011.
En savoir plus : www.tv5.org

L'agneau de Sisteron, c'est bon en toute saison

L'agneau de Sisteron est le **produit ovin d'une économie régionale** associant les éleveurs, leurs OP, l'abattoir, les abatteurs et les bouchers. Tous ces **maillons** sont **interdépendants** et doivent rester solides pour que la chaîne ne se brise.
La nouvelle gamme d'affiches tente de véhiculer ce message au travers d'un nouveau logo simple et lisible.
Pour mettre en avant l'énorme travail d'étalement de l'offre engagé par les éleveurs et les techniciens des coopératives, les affiches se déclinent

au fil des saisons pour induire que **« l'Agneau de Sisteron, c'est bon en toute saison ! »**.

Guillaume CHAILLY
Association César

La filière porc Montagne

La production porcine des zones de montagne s'est structurée au niveau national en inter-massif autour de l'Association APM. Cette association regroupe ainsi les interprofessions des zones de montagne Jura, Massif Central, Alpes du Nord, Alpes du Sud et Pyrénées.

L'objectif de cette démarche est d'accompagner les éleveurs et les entreprises des zones de montagne afin d'assurer une meilleure valorisation du produit au travers d'actions phares tel le Programme de Recherche et Développement et des actions de communication.

Le Programme de Recherche et Développement a pour finalité d'avancer sur les problématiques spécifiques à la zone de montagne et de proposer des solutions adaptées prenant en compte tout particulièrement la localisation et la taille des entreprises.

Un état des lieux dressé par l'IFIP permet d'appréhender les facteurs spécifiques à la filière porc montagne tels les surcoûts de production insuffisamment compensés par la valorisation des produits.

Le constat peut ainsi être résumé :

• Un surcoût alimentaire de 12 à 15 cts d'euro/kg de carcasse relativement à des porcs produits en Bretagne. Le coût de l'aliment consommé est 16 à 18 euros/tonne plus cher qu'en Bretagne. Au surcoût unitaire de l'aliment se combinent des indices de consommation moins bons en post-sevrage et en engraissement, et une moindre productivité numérique des truies en raison des contraintes climatiques.

• Des charges de bâtiment plus faibles, à la fois pour l'amortissement et les frais financiers LMT. Ce n'est pas un avantage pour la durabilité de ces élevages en manque de réinvestissement. Par contre, un recours plus important aux capitaux familiaux confère une capacité de résistance supérieure en période de crise.

• Les frais de main d'œuvre sont plus élevés, ce qui n'est pas forcément un gage d'attrait pour le personnel qui y travaille (éleveurs, associés ou salariés).

• Des frais de collecte et d'abattage élevés :

- Entre 1 et 3 cts d'euro/kg de carcasse pour l'amenée à l'abattoir. L'éloignement des élevages et les difficultés liées au relief ou à l'enneigement sont des handicaps supplémentaires qui peuvent aggraver ces surcoûts.
- Entre 5 et 20 cts d'euro de carcasse pour l'abattage. Les abattoirs doivent répondre au cahier des charges tant de la qualité (attente/repos, anesthésie/saignée, hygiène et froid), que du bien-être des animaux (ring d'anesthésie...), afin de ne pas risquer de dégrader l'image des produits estampillés Montagne.

Le programme de Recherche et de Développement engagé par les interprofessions des zones de montagne au travers d'APM doit permettre de répondre à ces handicaps.

Les éleveurs et entreprises se mobilisent afin d'améliorer la valorisation de leur produit en faisant connaître leur qualité et leur spécificité et en recherchant par l'innovation des pistes pour répondre au mieux aux attentes du consommateur.

Liliane DOMERGUE
MRE

Coûts de production,
différentes façons de les maîtriser

Qui sont les éleveurs suivis ?

Ces résultats sont issus des suivis techniques individuels ou collectifs « modernisation » réalisés par les techniciens de Chambre d'agriculture des 2 départements alpins (Marie Briaux, J-Pierre Mary & J-Philippe Roux pour le 04 ; Lauranne Bellet & Elodie Lagier pour le 05). Ils sont effectués soit pour le compte des OP « Bergers du soleil » et « Prov 'Alpes » soit dans le cadre des suivis références « Socle National » ou sur des thématiques régionales soit enfin dans le cadre des appuis techniques réalisés directement par les Chambres d'agriculture chez des éleveurs hors OP. Nous avons écarté les élevages mixtes pour lesquels la répartition des charges de structure entre les productions est difficile ainsi que les élevages pour lesquels il manquait au moins une donnée. En tout, c'est les résultats technico-économiques complets jusqu'au résultat courant de 89 éleveurs des 2 départements alpins qui sont valorisés ici.

Cette étude porte sur un nombre très significatif d'élevages : environ 10% des demandeurs de l'aide ovine.

La localisation des élevages fait apparaître une dominante d'élevages haut-alpin et d'élevages de type montagnard.

	Alpes de Hte Provence	Hte Alpes	Total
Haute montagne	4	6	**10**
Montagne	15	40	**55**
Préalpes	12	12	**24**
Total	**31**	**58**	**89**

Avec 1,4 UTAF de moyenne pour 505 brebis et seulement 8 exploitations dépassant les 2 unités de main d'œuvre, on est en présence **d'élevages ovins spécialisés de dimension supérieure à la moyenne tout en restant familia**l avec peu de main d'œuvre salariée. Symbole de cette situation, 28 exploitations sont sous la forme juridique d'un GAEC. Sans surprise aussi, les élevages sont de plus en plus importants en allant vers le Sud, que ce soit en main d'œuvre, surfaces ou cheptel ovin.

	Main d'œuvre (UMO)	SAU mécanisable	Effectif + 6 mois (EMP)
Haute montagne	1,0	36	293
Montagne	1,4	47	502
Préalpes	1,6	86	600
Total	**1,4**	**56**	**505**

Comment se calcule un coût de production ?

Le calcul d'un coût de production exige les mêmes données que pour l'obtention d'un compte de résultat. Les différences portent sur les achats d'animaux (compté ici en charges opérationnelles), sur le grain autoconsommé (compté ici à leur prix de revient) et surtout sur la prise en compte de la main d'œuvre familiale comme une charge de structure (rémunération à 150% du SMIC). Ainsi, dans cette méthode, on intègre le travail comme une charge à rémunérer à priori alors que l'approche comptable classique aboutit au calcul d'un reste (le résultat courant) qui doit servir notamment à rémunérer la main d'œuvre familiale.

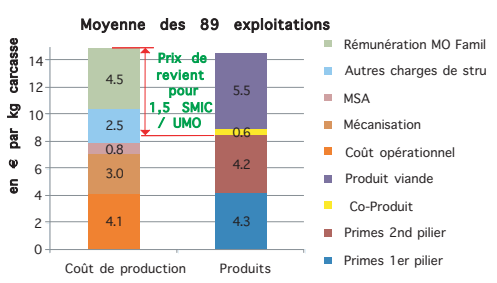
L'autre différence est que les produits (viande, primes...) et les charges (opérationnelles, structure, main d'œuvre familiale) sont ramenées par division à la quantité de viande produite en kilo carcasse. Cela permet de relativiser les charges en fonction de la production de viande de l'exploitation,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

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

Quelles sont les grandes tendances ?

D'une façon générale, les résultats sur l'ensemble de ces éleveurs montrent que **le coût de production du kilo carcasse** est élevé puisqu'il atteint **14,9 €** par kilo. Ce chiffre est en légère hausse par rapport à l'an passé et se situe environ 25% au-dessus de ceux du Centre-Ouest (chiffres 2009). Evidemment mis en face d'un produit hors primes de 6,2 € du kilo, cela montre la fragilité de nos élevages et leur dépendance vis-à-vis des aides.

Les charges opérationnelles représentent un coût de 4,2 € par kilo.



Les frais de concentrés représentent le poste le plus important (1,4 € du kilo). Plus de 80% de ces charges sont sur les achats dont les prix unitaires étaient pourtant modérés en 2010. Les autres frais d'élevage (sanitaire, tonte, cotisation, chien, fournitures, frais de commercialisation...) viennent ensuite avec 1,1 € en moyenne. Les achats d'animaux (0,8 €) et les autres postes sont certes de moindre importance mais avec de fortes fluctuations selon les élevages.

Les charges de structure représentent le poste le plus important avec en moyenne 6,3 € par kilo. A eux seuls les frais de mécanisation (carburants, entretien et amortissements) en représentent près de la moitié avec 3€ par kilo. De part son importance et la relative maitrise de ce poste par l'éleveur, la mécanisation est un poste à regarder de près dans le cadre de la recherche d'une réduction des coûts de production. Les autres postes importants sont les bâtiments (0,8 €) ainsi que les charges sociales (0,8 €). Le foncier (fermages...) ne représente « que » 0,5 € en moyenne.

Enfin la rémunération de la main d'œuvre est un poste important avec 4,5 € par kilo. Cette charge fictive mesure en fait la productivité du travail (rapport EMP par Unité de Main d'Œuvre) : plus cette charge est élevée, moins il y a de brebis par UMO.

Le produit se réparti entre primes et viande. Le produit hors primes représente 6,1 € par kilo et est **essentiellement composé du produit viande agneau** (5,5 € par kilo). Le solde (0,6 € par kilo) nommé co-produit est la vente des réformes, de la laine ainsi que parfois du fumier ou de quelques excédents fourragers. Avec le rééquilibrage des aides de la PAC dont a bénéficié l'élevage ovin (découplage PB, création de l'aide ovine AO et soutien à l'herbe), **les primes représentent 57% du produit total.**

Celles-ci se partagent maintenant équitablement entre 1er (AO, DPU...) et 2nd pilier (PHAE, ICHN...). Au total les produits atteignent 14,5 € du kilo ce qui ne couvre pas complètement les coûts de production (solde de -0,3 € du kilo) avec la rémunération choisie de 150% du SMIC.

Qui sont les éleveurs ayant le meilleur prix de revient ?

Les 89 exploitations ont été triées selon le prix de revient, c'est-à-dire le coût de production (coût opérationnel, structurel et rémunération de la main d'œuvre) duquel on soustrait toutes les primes. Cela correspond au prix auquel il faut valoriser l'agneau pour rémunérer la main d'œuvre à 150 % du SMIC. Plus le prix de revient est bas, plus l'élevage est performant.

Afin d'établir un profil type des élevages les plus performants à ce niveau là, l'échantillon des 89 exploitations a été réparti selon 2 groupes de tailles équivalentes, en fonction du prix de revient. On retrouve :

- Dans la moitié supérieure, les exploitations considérées comme les plus performantes, qui obtiennent un prix de revient inférieur à 6 €/ kg d'agneau produit.
- Dans la moitié inférieure, les exploitations les moins performantes, qui ont un prix de revient supérieur à 6 € kg d'agneau produit.

	Moyenne	Moitié supérieure	Moitié inférieure
Nombre d'élevages	89	44	45
Nombre de brebis	505	547	465
Productivité pondérale (kg/brebis)	13.4	14.2	12.7
Production de viande (kg)	6981	8082	5905
PRODUIT OVIN VIANDE		(en €/kg)	
Produit viande	5.5	5.4	5.6
Co produits	0.6	0.4	0.7
Primes 1er pilier	4.3	4.0	4.5
Primes 2nd pilier	4.2	3.8	4.5
Produit total primes comprises	14.5	13.7	15.4
Prix de revient	**6.4 €/kg**	**4.6 €/kg**	**8.2 €/kg**

Dans le tableau ci dessus, en moyenne pour 2010, le prix de revient est de 6.4 €/kg, soit au dessus du prix moyen de vente d'1 kilo d'agneau actuellement. Ce qui signifie qu'en moyenne nos élevages n'arrivent pas à rémunérer la main

d'œuvre familiale à 150% du SMIC. Par contre, pour la moitié supérieure des élevages le prix de revient est inférieur de 0.9 € / kg au produit viande.

Le groupe qui obtient le meilleur prix de revient produit en moyenne plus de viande par élevage, 8.1 T contre 5.9 T avec 80 brebis de plus par exploitation, de meilleurs résultats techniques avec une productivité pondérale supérieure de 1.5 kg dans le groupe de tête et un niveau de main d'œuvre équivalent.
Ramené au kilo produit, le produit viande est identique dans les 2 groupes. Le produit viande varie peu d'un élevage à l'autre, mise à part ceux qui font de la vente directe ou qui vendent des reproducteurs de façon significative *(›30% des ventes)*.
Ces élevages ne sont pas tous dans la moitié supérieure.

Par contre les élevages de la moitié supérieure touchent plus de primes en valeur absolue, mais elles sont diluées du fait d'une production de viande plus élevée.

	Moyenne	Moitié supérieure	Moitié inférieure
CHARGES OPERATIONNELLES		(en €/kg)	
Coût opérationnel total	4.2	3.5	4.8
Dont concentré acheté	1.2	1.1	1.4
Dont charges SFP	0.4	0.4	0.5
Dont achats de reproducteurs	0.8	0.6	1.0
Dont autres frais d'élevage	1.1	1.0	1.2
CHARGES DE STRUCTURE			
Charges de structure totales	6.3	5.1	7.4
Dont mécanisation	3.0	2.4	3.5
Dont bâtiments	0.8	0.5	1.0
Dont MSA et salaire	0.8	0.7	0.9
Rémunération MO familiale	4.5	3.8	5.1
Coût total avec MO familiale	14.9	12.4	17.3
Solde Produits moins Charges	-0.3	1.3	-1.9
Prix de revient	**6.4 €/kg**	**4.6 €/kg**	**8.3 €/kg**

Elles sont donc moindres dans ce groupe une fois ramenées au kilo produit. Le résultat est le même pour les 2 piliers. Au final le produit total est inférieur 1,70 € pour le groupe de tête par rapport au reste.
Malgré des niveaux de charges différents entre les 2 groupes, la répartition de celles-ci est la même. Le poste le plus important est les charges de structure qui représentent 42 % du total, les 2 autres postes représentent une part quasiment équivalente, 30 % pour la rémunération de la main d'œuvre et 28 % pour les charges opérationnelles.

D'une façon générale la répartition des charges par grands postes est la même, mais la moitié supérieure a des charges plus faibles sur tous les postes. Les éleveurs de ce groupe sont plus économes à tous les niveaux, ce qui donne un coût de production total de 5 € de moins par kilo par rapport à la moitié inférieure, c'est presque le prix de vente d'1 kilo d'agneau. A l'intérieur des postes de charges, des différences expliquent ces écarts.
Pour les charges opérationnelles, il y a une différence significative entre les 2 groupes pour les achats d'animaux reproducteurs. Chez les 44 élevages de tête, la moitié ont des achats très faibles *(moins de 0.20 € /kg)*. Ce sont des éleveurs qui produisent leur renouvellement, et achètent seulement les béliers. Alors que dans l'autre groupe seulement 25 % des éleveurs ont des achats très faibles, donc la majorité des éleveurs a eu recours à des achats pour le renouvellement, ou plus rarement pour augmenter les effectifs.
Au niveau des charges de structure, la mécanisation est le poste le plus important, il représente près de la moitié des charges de structure dans les 2 groupes, avec 1.1 € de moins par kilo pour la moitié supérieure. Donc en général les éleveurs du groupe de tête ont mieux raisonnés leurs investissements en matériel, le niveau d'équipement est plus en adéquation avec le système et la dimension de l'exploitation. De même pour les bâtiments, seulement 0.5 €/kg pour le groupe de tête contre 1 €/kg pour le reste. Dans la moitié inférieure on retrouve plus d'exploitations avec des bâtiments restant à amortir.
Ramenée au kilo la rémunération de la main d'œuvre du groupe de tête est plus faible. C'est la résultante d'une production plus importante de viande avec le même niveau de main d'œuvre moyen *(1.4 UMO/élevage)*.
Dans le détail, ce sont les montagnards qui s'en sortent le mieux avec un solde de +0,1 €. Cette situation résulte de charges opérationnelles et de structure *(y compris bâtiments !)* un peu moindres et de primes et charges de rémunération de la main d'œuvre équivalente. Malgré des structures et des résultats techniques un peu supérieurs, les préalpins ont un solde défavorable *(-0,7 €)*.
Pénalisés par leur faible dimension et des résultats techniques moindres, les hauts montagnards, malgré des aides plus importantes, ont un solde négatif de 1,1 € certainement dû à la dimension des exploitations. Cet écart, notamment avec les préalpins relativement moins représentés, demanderait à être confirmé
Les exploitations ayant le meilleur prix de revient sont des exploitations équilibrées, qui ont un système cohérent à tout point de vue. Parmi les 44 élevages on retrouve, par ordre

d'importance, différentes situations :
- Les élevages traditionnels équilibrés avec une taille d'exploitation moyenne, des résultats techniques plutôt bons et des charges opérationnelles et structurelles bien maitrisées, avec des investissements réguliers et modérés dans le temps.
- Les élevages traditionnels économes qui ont des charges de structure et opérationnelles plutôt faibles, et des résultats techniques moyens.
- Les grosses structures qui sont des exploitations plus productives avec des charges assez importantes, surtout sur le poste mécanisation avec des investissements lourds en matériel, mais supportées par la dimension de l'exploitation et le niveau de productivité (au moins 10 t de viande produite)
-Les pastoraux qui ont de faibles charges de structure, notamment en mécanisation et qui sont plutôt économes sur les charges opérationnelles malgré d'importants achats, avec des résultats techniques plutôt moyens par rapport aux autres systèmes.

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

Les coûts de production en complément de la marge brute. Qu'en est-il dans le Vaucluse ?

Dans le Vaucluse, un groupe de 12 éleveurs se retrouvent tous les ans pour comparer et discuter des résultats technico-économiques de leurs exploitations.
La mise en commun des gte a commencé il y a 11 ans maintenant.
Ce recul permet d'avoir des chiffres fiables et surtout aux éleveurs de se les approprier.
Les résultats individuels peuvent être comparés à la moyenne du groupe mais aussi à ses performances de l'année antérieure. Ainsi la marge brute hors prime moyenne par brebis est assez stable autour de 20 euros.

L'approche des coûts de production est complémentaire à celle de la marge brute hors primes et de tous les facteurs entrant dans son calcul.

Cependant il a fallu un nombre important d'années pour que chacun puisse s'approprier ce qui était derrière les chiffres présentés et il est nécessaire d'être le plus progressif possible dans la présentation de cette nouvelle façon de présenter les critères économiques.

Ainsi la constitution du coût de production n'est pas identique à celle des charges variables et des charges de structure d'une marge brute et d'une marge nette, puisque le nombre de kilos d'agneaux produits ne comprend pas les agnelles auto-produites et comprend une estimation en kilos de carcasse des agneaux produits en vifs. Ceci afin de **« coller »** avec une réalité de volume de production.
Les variations d'inventaires des reproducteurs sont comptabilisés dans les produits annexes, avec les réformes, la laine et parfois des ventes de foin marginales. Ces variations peuvent rendre ce chiffre négatif, inséré entre le prix de vente de l'agneau et les aides totales traduites au kg. d'agneau.

Lors de la réunion annuelle, 9 coûts de production ont été présentés individuellement sur les 12 GTE. Sur cet échantillon de faible dimension, la moyenne était de 16 euros du kg, avant des variations très importantes de 9 à 24 euros. Ceci dans des systèmes très variés, allant de l'éleveur Mérinos transhumant commercialisant toute sa production en vente directe au producteur Préalpes sédentaire décalant toute sa production pour le label rouge.

Cette première mise en commun des données concernant les coûts de production a permis de présenter cette nouvelle façon d'approcher ses coûts et ses recettes, cependant une appropriation progressive par les éleveurs et les techniciens est nécessaire pour savoir comment on peut s'en servir, notamment dans quel groupe homogène peut-on comparer les coûts , et plus loin comment peut-on chiffrer les marges de progrès possibles par poste de charges .

Daniel GONTIER
Chambre d'Agriculture du Vaucluse

La Ferme équestre :

Un label pour se faire connaître et être reconnu

Le Cheval : produit agricole, acteur de tourisme

La Ferme équestre est un agrément attribué par le réseau « Bienvenue à la ferme» des Chambres d'Agriculture.
C'est une exploitation agricole où l'on peut pratiquer l'équitation, avec ou sans hébergement et restauration. Elle doit être gérée et animée par un ou plusieurs exploitants agricoles.

Une production de services en zone de montagne

La Ferme équestre est située sur une exploitation agricole.
L'exploitant doit donc remplir les conditions d'affiliation au régime social agricole. Une personne physique ou morale ne peut gérer qu'une seule Ferme équestre.
Cette structure a pour base l'activité agricole :
L'exploitant doit être naisseur de chevaux, c'est-à-dire avoir sur son exploitation une ou plusieurs juments mises régulièrement à la reproduction.

Concernant chacune des activités équestres proposées, la Ferme équestre doit être en conformité avec la réglementation en vigueur. Elle doit proposer des activités sous forme de produits bien identifiés.
Les formules sont multiples :

- Produits de tourisme équestre : promenades et randonnées équestres accompagnées, en selle ou en attelage
- Prestations basées sur l'enseignement
- Location d'équidés bâtés
- Hébergement d'équidés

Une structure ne proposant que la location d'équidés montés sans accompagnement, ne pourra prétendre à l'agrément Fermes équestres-Bienvenue à la Ferme.
Toute ferme équestre proposant de l'hébergement ou de la restauration doit adhérer aux chartes correspondantes *(ferme-auberge, gîte rural, chambre d'hôtes, camping à la ferme ...)*.
L'agrément est valable pour l'année civile en cours et reconduit tacitement chaque année, sauf décision contraire de la commission d'agrément.

Critères d'adhésion

Ils sont quatre et permettent de garantir la qualité des prestations proposées ainsi que la sécurité de la clientèle mais également des animaux.

Exigences règlementaires et législatives

Pour chacune des prestations équestres qu'il propose, le fermier équestre doit être en conformité avec la réglementation en vigueur.

Identification et contrôle de filiation des équidés : documents SIRE et registre d'élevage.
Déclaration et contrôle des établissements recevant du public pour l'utilisation d'équidés.
Couverture des risques professionnels en responsabilité civile.
La prévention des risques incendie.

Cadre agricole et conditions d'élevage

Il est exigé que 30% au moins de la cavalerie utilisée pour les prestations équestres devra être née ou élevée sur l'exploitation. Est considéré comme « élevé sur l'exploitation», tout animal qui a rejoint l'exploitation avant l'âge de 30 mois. Toutefois une dérogation à ce critère peut être envisagée.
Par ailleurs, la surface de l'exploitation doit correspondre, au minimum, à une demi SMI ou son équivalent. Le ratio est fixé à un minimum de 0.5 ha/UGB équin. Dans le cas de la prestation «hébergement d'équidés», et lorsque cette prestation est proposée seule, ce ratio est porté à 1 ha/UGB équin.
Le nombre d'UGB équin est calculé selon la grille suivante :
Chevaux → 6 mois : 1 UGB
Chevaux ← 6 mois, poneys, ânes : 0.6 UGB

Conditions de pratiques équestres

L'agrément Fermes équestres - Bienvenue à la Ferme est conditionné au fait que les prestations proposées incluent obligatoirement des circuits en extérieur.

Conditions d'accueil de la clientèle

L'exploitant s'engage à faire connaître et mettre en valeur les particularités et les traditions rurales de la région. Il doit transmettre le respect de la nature et de l'environnement. Enfin, par sa bonne connaissance du terrain, il doit faciliter à ses hôtes l'accès et la découverte du milieu naturel et de la petite région.

Fiscalité

En ce qui concerne la TVA, l'administration fiscale admet que les exploitants agricoles au réel puissent confondre les recettes accessoires non agricoles avec les recettes agricoles lorsque les premières n'excèdent ni 30% des recettes agricoles pures ni 30 000 € TTC. L'exploitant n'a ainsi qu'une seule comptabilité TVA relevant du régime simplifié agricole.
Les taux de TVA applicables se répartissent ainsi :

- vente de chevaux, hébergement : 5,5 %
- prise en pension, location de chevaux, enseignement de l'équitation par des salariés, dressage, entraînement, restauration : 19,6 %
- enseignement de l'équitation par l'exploitant : exonération

Promotion

L'adhésion à la charte ferme-équestre du réseau "bienvenue à la ferme" permet de bénéficier de la promotion nationale et départementale.
La parution annuelle dans le catalogue "Bienvenue à la ferme" largement diffusé en librairie, grandes surfaces, maisons de la presse....
Le site Internet national «www.bienvenue-a-la-ferme.com» dans lequel sont présentés tous les adhérents au réseau.
La diffusion d'une plaquette départementale des formules d'accueil «Bienvenue à la ferme».
Le réseau propose en outre une signalisation commune à tous les adhérents, constituée de pré-enseignes, de flèches directionnelles et de panneaux de signalisation routière.
Les propriétaires de fermes-équestre doivent s'assurer une bonne promotion locale, par le biais des offices du tourisme, par un fléchage efficace, par l'insertion d'encarts dans les journaux ou la diffusion de dépliants.

Source : réseau de référence économique de la filière équine Languedoc-Roussillon / Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes

Il existe à ce jour 7 fermes équestres sur la région PACA dont 2 dans le département des Hautes-Alpes .

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

Filière laitière bovine régionale
Quelle suite à l'étude prospective conduite par la MRE ?

En 2010, la MRE a conduit une étude prospective de la filière laitière bovine régionale. Dans le bulletin Résonnance N° 3 paru en mai 2011, un premier bilan d'étape a été publié. Ce bilan faisait ressortir les pistes d'actions suivantes :

• La nécessité de s'orienter vers un développement des valorisations locales au travers du partenariat avec les collecteurs locaux et en s'appuyant en priorité sur les ateliers existant.

• Une identification **« terroir »** à trouver *(image et produit)*

• La possibilité d'une orientation vers une production en agriculture biologique

• L'accompagnement des producteurs pour travailler à l'amélioration de la qualité du lait

• La structuration des producteurs de lait

Depuis, un certains nombres d'actions ont été conduites.

• La structuration des producteurs : Ceci s'est concrétisé au printemps 2011 par la création de la FRL *(Fédération Régionale des Producteurs de Lait)*. Présidée par Céline MATHIEU, productrice à St Vincent les Fort dans les Alpes de Hautes Provence, cette nouvelle entité a été constituée par les différentes fédérations départementales des producteurs de lait *(UEPL04, UL05, FDPL05)*. Elle est ouverte en l'ensemble des producteurs de lait de la région.

• Un Lait UHT **« Hautes Alpes Naturellement ».** A l'initiative de Sodiaal et de la fromagerie du Col Bayard, depuis quelques mois a été mis sur le marché de la région ce lait qui utilise la marque des Hautes Alpes. C'est pour l'instant un essai qui demande encore du temps avant de voir si l'opération est vraiment intéressante. Cela a nécessité au niveau de la Chambre d'Agriculture des Hautes Alpes, un travail important de relance de cette marque.

• La réflexion autour du projet Bio: En plus des rencontres faites avec les représentants de Biolait *(voir Résonnance N°3 - Mai 2011)* et du partenariat possible avec nos voisins du Trièves, quelques producteurs ont déjà clairement prit leurs décisions et se sont manifestés auprès de Biolait. L'ensemble de ces actions sont intéressantes et vont dans le bon sens, mais il semble nécessaire aujourd'hui pour réellement assurer l'avenir de la filière de se donner les moyens d'aller au-delà.

Pour y parvenir, 3 axes de travail semblent indispensables :

- La définition d'un projet régional fort porté par les producteurs. La toute nouvelle FRL peut jouer un rôle important pour cela.
- L'accentuation du travail entreprit autour d'une identification locale des produits. Les dynamiques locales autour des marques des départements 04 et 05 doivent être complété par un travail plus spécifique autour d'un ou deux fromages locaux pour aboutir a l'obtention d'une IGP voir d'une AOC
- L'accompagnement des producteurs intéressé par une reconversion en bio. En effet, dans certains cas de figure les conséquences en matière d'organisation du travail et de fonctionnement de l'exploitation peuvent être très importantes. Une étude détaillée de chaque projet est indispensable avant de prendre la décision de franchir le pas.

Jean-Michel MAZET
(CA 05 / MRE)

Producteurs de lait en zone de montagne

vous pouvez bénéficier d'aides financières sur certains petits investissements.

C'est la MRE qui a la charge de coordonner les aides aux petits investissements à destinations des éleveurs bovins. Ces aides proviennent des dispositifs « CPER » (pour les bovins viande et les laitiers en zone de plaine) et « Lait Montagne » (pour les laitiers en zone de montagne).

Ces aides ne peuvent pas venir en complément d'autres aides habituellement possible dans le cadre d'un projet important (type bâtiment), mais elles peuvent être très intéressantes pour des petits aménagements. La liste des investissements qui sont éligible dans le cadre du lait montagne concerne les points suivants :

- L'aménagement d'un local vétérinaire et/ou phytosanitaire
- La contention des animaux dans le cadre des soins, de l'identification, des chargements et déchargements
- L'automatisation de la distribution des aliments
- Le traitement de l'eau
- L'aménagement de l'accès à la laiterie
- Certains petits investissements en laiterie (pré refroidisseurs de lait, récupérateurs d'énergie..)
- Les tanks à lait lorsqu'ils permettent des économies d'énergies

Montant de l'aide :

Le montant de l'aide est de 40% pour un investissement maximum de 4000€ HT (soit 1600€ d'aide). Spécifiquement pour les tanks à lait le montant maximum est porté à 20000 € (soit 6000€ d'aide possible)

Procédure à suivre et renseignements :

Le dossier de demande d'aide est à retirer auprès du secrétariat de la section bovine de la MRE *(Marie Claude GERVAIS - Chambre d'Agriculture des Hautes Alpes - Gap - 0492525319)*.

Pour bénéficier de cette aide, vous devez avoir bénéficié d'un diagnostic ***« autonomie alimentaire »***. Si ce n'est pas le cas, un technicien devra réaliser ce diagnostic sur votre exploitation.

Attention, il y a un délai à respecter pour réaliser vos investissements. Vous ne pouvez pas les engager tant que vous n'avez pas reçu l'accusé de réception de votre dossier par France AgriMer. Et vous disposer de 14 mois maximum après la notification de l'accord de cette subvention.

Jean-Michel MAZET
(CA 05 / MRE)

« OP d'élevage et coopératives céréalières : un grand pas vers la contractualisation »

Poussées par un contexte de forte volatilité des prix de la matière première, mais aussi par la volonté de s'approvisionner en grande partie auprès de producteurs locaux, les filières d'élevage régionales ont souhaité se rapprocher de leurs homologues des grandes cultures dès la fin de l'année 2010 afin d'évoquer les perspectives de contractualisation. La question de l'alimentation des animaux est centrale à plusieurs titres. D'une part pour les monogastriques, le coût alimentaire représente 60 à 70% du coût de revient, et les matières premières participent pour 75 à 80% à ce coût alimentaire.

Initié par la section économique de la MRE, en étroit partenariat avec Coop de France Alpes Méditerranée, le projet de contractualisation entre éleveurs et céréaliers est aujourd'hui une réalité.

Par ailleurs, l'origine de l'alimentation est au cœur des cahiers des charges des signes officiels de qualité, qu'il s'agisse de l'IGP Agneau de Sisteron, de l'AOP Banon ou de l'agriculture biologique

L'émergence d'un contrat type régional, et d'un tunnel de prix...

Trois réunions de travail entre les mois de juin et d'août, réunissant des représentants des filières d'élevage et des coopératives céréalières régionales (GPS, Alpes Sud, la Coopérative de Forcalquier, P.A.D.), ont permis d'élaborer un contrat type régional.

Celui-ci, signé entre l'éleveur et la coopérative céréalière, s'étalera dans l'immédiat sur une durée de 1 an, qui passera à 2 ou 3 ans à partir de l'année prochaine. Il établit un volume minimal de 25 tonnes à la livraison, et définit des critères de qualité du produit.

Enfin, il repose sur la notion de tunnel de prix, qui fixe un prix minimal et un prix maximal annuel pour chaque type de matière première (pois, orge et triticale dans un premier temps). La gestion de ces contrats a été confiée à un courtier chargé d'annoncer en fin d'année le prix moyen réel pratiqué sur le marché au cours de l'année. En fonction de ce dernier, une régularisation sera effectuée par rapport au prix payé mensuellement par l'éleveur, dans la limite du maximum et du minimum prévus par le tunnel de prix.

Les tunnels de prix sont les suivants, hors transport :

- Orge : 130 à 180 euros par tonne ;
- Triticale : 130 à 170 euros par tonne ;
- Pois : 180 à 220 euros par tonne.

Les éleveurs de porcs, particulièrement touchés par les variations de prix des matières premières, ont été les moteurs de cette démarche. Plusieurs d'entre eux ont d'ores et déjà annoncé leur volonté d'engagement pour des volumes conséquents.

Ainsi, la demande s'élève à ce jour à 400 tonnes de pois, 200 tonnes d'orge et 800 tonnes de triticale.

Les trois coopératives céréalières présentes se sont concertées pour fournir ces volumes, en référence aux termes de ce contrat régional.

Des chantiers en perspective

Parmi les enseignements de ces négociations, force est de constater que les éleveurs porcins ont répondu présent. Si bien que la prochaine étape devrait prendre la forme d'un état des lieux des besoins des autres filières d'élevage.

La filière bovine pourrait suivre l'exemple des porcs, d'autant que de plus en plus de producteurs laitiers passent en rations sèches. Les éleveurs caprins ont mentionné leur intérêt, mais avec la contrainte de faibles volumes commandés, tandis que la filière ovine

est surtout utilisatrice d'aliments complets.
Du côté des céréaliers, les perspectives de contrats à venir soulèvent la question des volumes produits en région. En effet, Arvalis - Institut du végétal évalue les surfaces de céréales à vocation fourragère à 15% seulement des surfaces de céréales régionales (15 000 ha sur 100 000 ha), essentiellement allouées au blé dur. Les Organismes Stockeurs tablent sur le caractère sécurisant des contrats pour inciter certains adhérents à semer des céréales fourragères.
Ainsi, si la signature des premiers contrats sonne comme une réussite des discussions collectives entre céréaliers et éleveurs, les chantiers qui s'ouvrent restent de taille. Pour Eric Lions, Président de la section économique de la MRE : *« Nous sortons de la logique spéculative pour une logique de contrat. La stabilité obtenue devrait inciter d'autres éleveurs à rejoindre la démarche »*.

Patrice ROUCOLLE
Maison Régionale de l'Elevage
Marie SUZINI
Coop de France
Alpes Méditerranée

la Parole à :

Denis Eyraud, éleveur de porcs (05),
Président de la Sica
Le Montagnard des Alpes

✪ Quel est l'intérêt de la contractualisation avec les céréaliers ?
L'impact des variations de prix des matières premières sur le coût de l'alimentation est de plus en plus fort. Je pense qu'il est important de réguler ce prix par un mécanisme de contractualisation.
De plus, nous travaillons sur le porc montagne, qui est une démarche liée à la qualité du produit. Il nous a semblé naturel de pouvoir dire au consommateur que l'alimentation de nos animaux provient de la région.

✪ Quels sont les enseignements de votre démarche ?
Avant tout, nous sommes très satisfaits de l'implication des coopératives céréalières qui ont répondu présentes et ont aussi accepté de jouer le jeu. Cette contractualisation crée une synergie entre éleveurs et céréaliers régionaux.

✪ Quelles ont été les difficultés ?
Il ne faut pas se leurrer, les négociations sur les tunnels de prix n'ont pas été aisées. En particulier pour le blé fourrager sur lequel nous ne sommes pas encore tombés d'accord. Nous avons du trouver un juste équilibre entre la volonté de nous approvisionner régionalement et la réalité du marché, pour laquelle toute augmentation du coût de production se traduit par une baisse de compétitivité à la vente

TÉMOIGNAGE :
Michel OLIVE, Directeur de GPS (04)

« C'est une très bonne chose d'être parvenu à initier une discussion entre éleveurs et céréaliers, deux productions dont les intérêts sont souvent divergents. La conclusion finale d'un accord au niveau de la région démontre que les deux filières ont su aller au-delà de leurs intérêts particuliers, pour privilégier l'enjeu d'une complémentarité à moyen et long terme. »

Bassin laitier

l'Etat Français a souhaité mettre en place une nouvelle structuration de la filière

Pour la majorité des producteurs de lait, cette structuration est passée inaperçue. Ce n'est pas tout à fait le cas pour les responsables laitiers de la région qui ont du retrousser les manches afin de défendre les intérêts des producteurs de la région !

L'objectif de l'Etat Français était très clair : Rendre la filière laitière Française plus compétitive !
A cette fin, à l'automne 2010 un certain nombre d'arrêté et de décrêts ont été pris. Ils concernent bien sur la contractualisation (là tout le monde en a entendu parlé !) mais surtout l'ensemble des textes concernant la gestion des quotas.
Jusqu'à 2010, l'ensemble des dossiers concernant les références laitières (demandes de cessations, transferts, attributions supplémentaires...) étaient gérés au niveau de chaque département dans le cadre de la Commission Départementale d'Orientation Agricole (CDOA).
Depuis le 01/01/11, les départements n'ont plus qu'un rôle consultatif et de préparation technique. C'est dans le cadre des nouveaux bassins de productions que les décisions seront dorénavant prises.
9 bassins de productions ont été définis au niveau national. Les départements de la région Paca se retrouvent dans le bassin sud-est qui regroupe les régions Rhône Alpes, Paca ainsi que le département de Saone et Loire.
Ce bassin sud-est, qui s'étend sur 3 régions et 15 départements regroupe 7464 producteurs de lait de vache pour 1 522 415 tonnes de lait, représente 6.8% du volume national.
Dans chacun des bassins, une conférence régionale a été mise en place. Présidée par le préfet de la région Rhône alpes, la conférence du bassin sud-est a la charge de :

- Définir les orientations de la politique laitière du bassin
- Définir les règles de redistributions laitières
- Décider des cessations et des attributions de quotas supplémentaire après consultation des CDOA départementales.

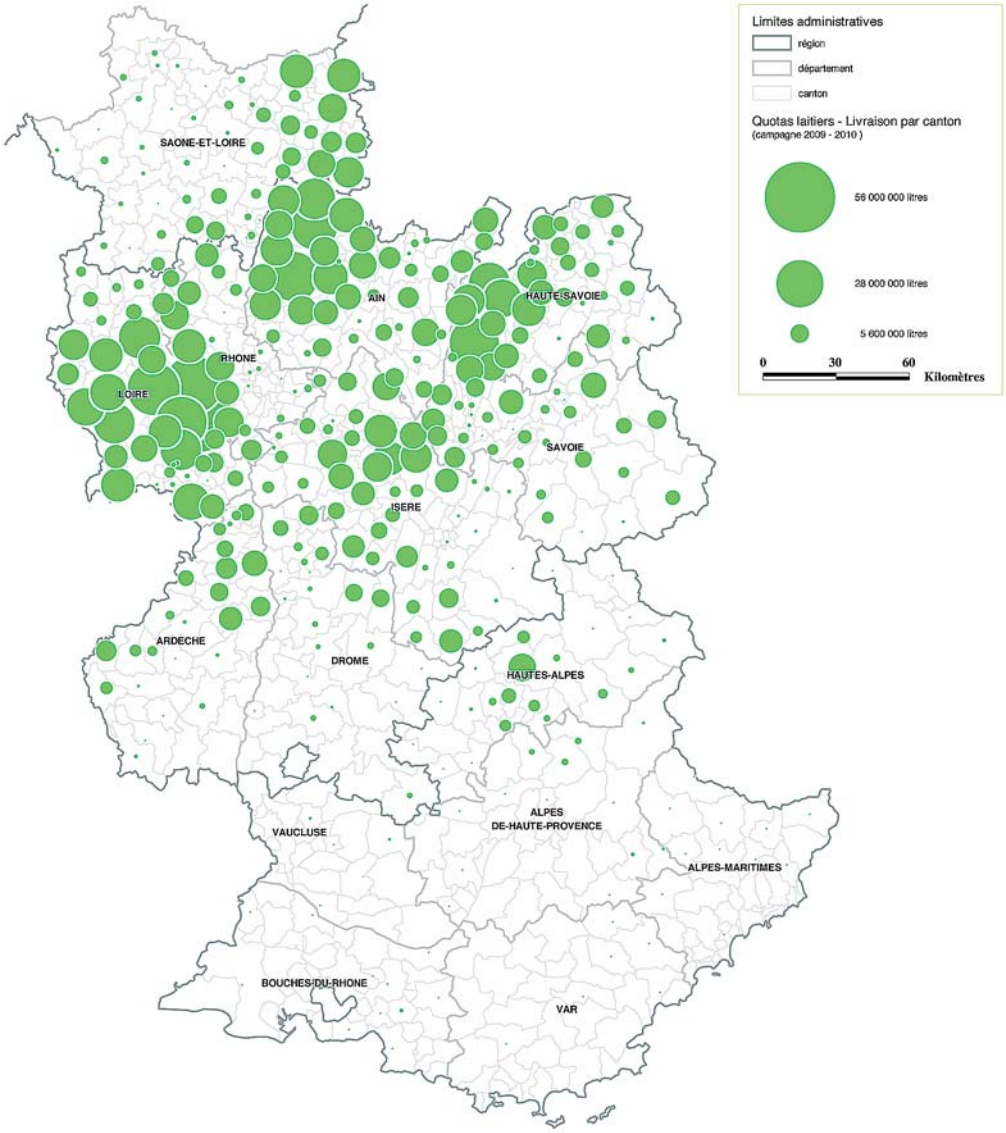
Par arrêté Préfectoral les grandes règles de la redistribution laitière pour la campagne 2011/2012 ont été définies au travers de 7 catégories de producteurs prioritaires :

1 : Respect des engagements prit les années précédentes par les CDOA
2 : Agriculteurs en situation exceptionnelle.
3 : Jeunes agriculteurs
4 : Soutien aux investisseurs
5 : Les producteurs réalisant leurs quotas
6 : Les producteur ayant fait l'objet d'un prélèvement suite à un transfert de foncier
7 : Les producteurs en zones sensibles

Cette dernière catégorie vise particulièrement notre région car c'est la seule qui permet de prendre en compte notre filière locale ou la densité laitière est faible et où il est impératif d'honorer toute demande de référence supplémentaire, quelque-soit le type de producteur.

Jean-Michel MAZET
(CA 05/MRE)

QUOTAS LAITIERS 2009 - 2010 - LIVRAISON PAR CANTON
Bassin laitier Sud-Est



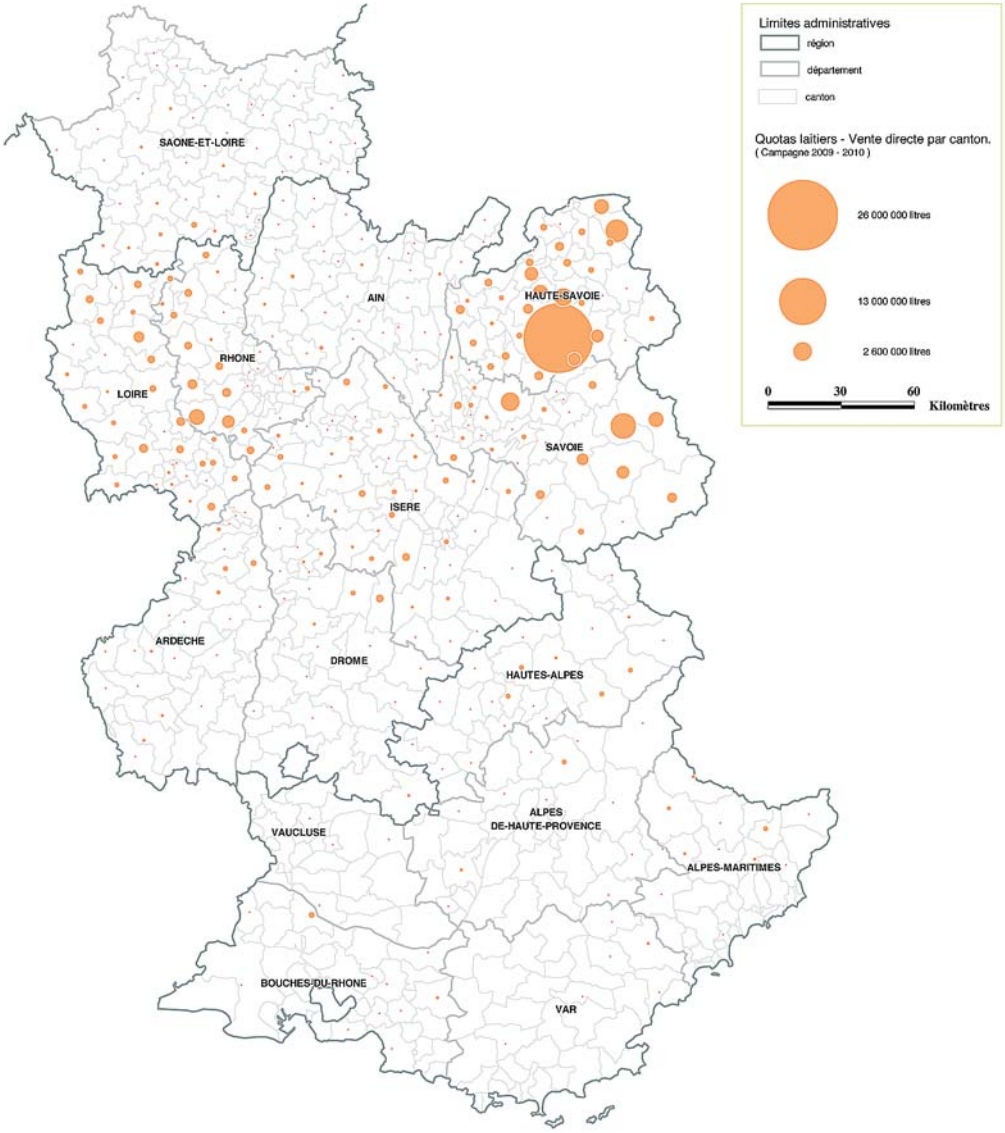
DRAAF Rhône-Alpes - SERSIP
Pôle pour la valorisation des données

Date de création : février 2011

Sources: DRAAF Rhône-Alpes (2011), Agreste (EAL, 2009), ©IGN - GéoFLA® 2009 protocole MEEDDAT - MAP - IGN du 24 juillet 2007

N

QUOTAS LAITIERS 2009 - 2010 - VENTE DIRECTE PAR CANTON
Bassin laitier Sud-Est



DRAAF Rhône-Alpes - SERSIP
Pôle pour la valorisation des données

Date de création : février 2011

Sources: DRAAF Rhône-Alpes (2011),
Agreste (EAL, 2009), ©IGN - GéoFLA® 2009
protocole MEEDDAT - MAP - IGN du 24 juillet 2007

ACTILAIT-CENTRE DE CARMEJANE :

UN OUTIL TECHNIQUE SPÉCIALISÉ CRÉÉ PAR ET POUR UNE FILIÈRE

En Provence Alpes Côte-d'Azur, la filière fromagère fermière a fait le choix d'un développement basé sur des produits de qualité, et la plupart du temps, sur des modes de commercialisation en circuits courts et/ou en vente directe. Il s'avère que cette stratégie répond aux attentes d'un nombre croissant de consommateurs. Elle implique, pour les fromagers, de fournir des produits d'une qualité irréprochable, tant sur le plan organoleptique que sanitaire.

La filière fromagère fermière et artisanale de Paca a, depuis de nombreuses année, mesuré les enjeux de la formation professionnelle comme outil de maintien et d'amélioration du niveau de qualité de ses produits. En 1990, le Centre Fromager de Carmejane (aujourd'hui Actilait) a été créé par les professionnels, avec notamment l'appui de partenaires institutionnels. Il a été établi sur le site de l'EPL de Carmejane, dans un souci de synergie entre structures de formation réunies sur un même "pôle".

Actilait-Centre de Carmejane est un institut technique spécialisé en transformation fromagère au lait cru, développant les trois missions complémentaires que sont la formation, le conseil technique aux producteurs, et l'expérimentation. Il est doté d'une fromagerie pédagogique, outil de mise en place de travaux pratiques en conditions quasiment "réelles", et qui permet d'accueillir et de former des groupes d'une douzaine de personnes.

Fort de son ancrage dans une région où la filière est majoritairement fermière et artisanale et riche de vingt ans d'expérience dans la formation "professionnalisante", Actilait - Centre de Carmejane est devenu un centre de formation référent et reconnu nationalement.

L'offre de formations d'Actilait-Centre de Carmejane

Actilait- Centre de Carmejane dispense des formations spécialisées et de courte durée (10 jours de formation au maximum sur un sujet donné).

Les formations s'adressent prioritairement aux éleveurs fromagers fermiers et aux artisans fromagers, débutants ou confirmés, mais d'autres publics n'en sont pas exclus (techniciens, salariés de l'agriculture, etc.). Elles traitent de domaines variés : technologie, qualité des produits, réglementation, commercialisation, etc., et font appel à des spécialistes, notamment externes.

Toutes ces formations sont bâties à partir de l'expérience du terrain. Les travaux pratiques y occupent une large place, grâce à l'utilisation de la fromagerie pédagogique.

L'offre de formation est présentée chaque début d'année dans un catalogue, disponible auprès d'Actilait ou sur Internet.

En plus des sessions programmées dans le cadre du catalogue, des formations peuvent également être conçues spécifiquement à la demande de fromagers ou de groupes de fromagers.

Les formations se déroulent la plupart du temps sur les sites d'Actilait que sont le centre de Carmejane (Le Chaffaut - 04510), et également, depuis 2010, le centre de Ruffec (16), en Poitou-Charentes. Cependant, dans le cadre des formations "à la carte", les intervenants d'Actilait peuvent se déplacer sur le lieu souhaité par les demandeurs.

Chaque année, plus de deux cents personnes sont formées par Actilait-Centre de Carmejane.

Pour plus d'information :
Actilait – Centre de Carmejane
04 92 34 78 43 ou Actilait04@actilait.com
Site Internet : www.actilait.com

Yolande MOULEM - MRE

Réglementation Fromagère Fermière LES BREVES

DLC, DLUO : quelles règles pour quels produits ?

La DLC est la date limite de consommation. Elle s'applique à des aliments microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.
La mention à indiquer sur les étiquettes est : « à consommer jusqu'au... + jour + mois + éventuellement, année ».

La DLUO est la date limite d'utilisation optimale. C'est la date au-delà de laquelle des altérations organoleptiques sont susceptibles d'apparaitre sans rendre l'aliment préjudiciable à la santé.
La mention à indiquer sur les étiquettes est : "à consommer de préférence avant...+ jour + mois + année", pour le cas général.

La règlementation ne dit pas précisément quels sont les produits auxquels on doit appliquer une DLC ou une DLUO. Cependant, pour les produits laitiers, la logique est d'appliquer des DLC aux produits « humides » et des DLUO aux produits égouttés, voire séchés. A titre d'exemple :

Produits laitiers fermiers à DLC	Produits laitiers fermiers pour lesquels une DLUO est généralement appliquée
• Lait cru de consommation* • Produits laitiers frais : yaourts, laits fermentés, desserts lactés frais, etc. • Fromages blancs battus • Fromages en faisselles	• Fromages, qu'ils soient vendus « jeunes démoulés » ou affinés

En termes de durées, les DLC et DLUO doivent être fixées par le producteur lui-même.

* Seul le lait cru de consommation a une DLC fixée par la règlementation : jour de conditionnement + 3 jours.

Pour les DLC uniquement : le producteur est obligé de faire valider la DLC qu'il a fixée. Pour cela, plusieurs moyens sont possibles. Celui qui est recommandé pour les produits laitiers fermiers est : l'analyse à DLC. Cela consiste à faire analyser le produit à la date de fin de DLC, par le laboratoire habituel, sur la base des mêmes critères que ceux utilisés pour les autocontrôles de ce produit. Si les seuils sont respectés, la date fixée est validée. Dans le cas contraire, il faut revoir la DLC.

Code de la consommation, *article R112 - 22*

Note de service *DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010*

Arrêté du 6 août 1985

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 01 août 2007 (dossier type d'agrément sanitaire)

Quel statut pour les ateliers fromagers fermiers ?

Je m'installe ; dois-je choisir le statut d'agrément sanitaire européen, de dérogation d'agrément ou de vente directe totale ?

Trois statuts d'atelier fromager sont possibles, au niveau français. Le statut est lié au type de commercialisation pratiqué.

Statut	Conditions	Type de demande à faire
Vente directe totale	Vente uniquement à la ferme, sur les marchés, livraison à domicile, tournées, particuliers, ...	Déclaration (courrier) à la DDCSPP
Dérogation à l'agrément sanitaire (ex « dispense »)	Vente à des intermédiaires dans un rayon de 80km autour de l'exploitation des quantités max. suivantes : • 30% de la production totale et au maximum : - 250kg/semaine de produits laitiers - ou 800l/semaine de lait traité thermiquement La limitation à 30% disparaît si la vente concerne les quantités suivantes : - 100 kg/semaine max. de produits laitiers - 250 L/semaine max. de lait traité thermiquement	Déclaration annuelle à la DDCSPP, avec : - liste détaillée des produits cédés - liste des établissements destinataires - par catégorie de produit : quantité hebdomadaire cédée et quantité hebdomadaire produite
Agrément sanitaire européen*	Vente possible sur tout le territoire français et dans d'autres pays de l'Union Européenne	Constitution d'un dossier détaillé et demande « officielle » à la DDCSPP

** A l'obtention de l'agrément, la DDCSPP donne au producteur le numéro d'agrément et la marque de salubrité qu'il doit faire figurer en particulier sur ses étiquettes :*

FR
01.001.001
CE

FR : code pays
2 premiers chiffres : code département
3 chiffres du centre : code de la commune ou de l'arrondissement
3 derniers chiffres : numéro d'ordre de l'établissement

IMPORTANT : c'est le producteur qui choisit le statut sous lequel il souhaite exercer son activité. Du moment qu'il respecte les conditions rappelées ci-dessus, l'administration ne peut lui imposer un autre statut que celui qu'il a choisi. Par exemple, un fromager vendant la totalité de sa production sur le marché peut tout à fait demander et obtenir l'agrément sanitaire. Ainsi, si des opportunités différentes de commercialisation s'offrent à lui avec le temps, il ne sera pas limité par son statut. A noter aussi : le changement de statut est toujours possible, si l'atelier et l'activité le permettent...

Enfin, il faut retenir que le statut entraine des différences uniquement pour ce qui est du type de commercialisation autorisé. Mais, qu'ils soient en agrément, en dérogation ou en vente directe, pour les questions d'hygiène et les questions de conditions de mise en vente des produits, ***les obligations restent les mêmes pour tous. C'est le cas notamment lorsque l'on parle :***

- des locaux de fromagerie *(exigences de l'annexe 2 du Règlement européen 852/2004)* : locaux construits avec des matériaux faciles à nettoyer, un agencement de l'atelier et/ou des pratiques permettant d'éviter les contaminations croisées, etc.
- des autocontrôles microbiologiques
- de l'analyse des risques et du plan de maîtrise sanitaire *(application du guide de bonnes pratiques d'hygiène GBPH)*
- de traçabilité
- de règles d'étiquetage, de températures de conservation des produits, etc.
- de la règlementation sur l'eau à utiliser en fromagerie
- etc...

Rappel :
les éleveurs fromagers de PACA financent le service d'appui règlementaire de la MRE, via la cotisation à leur syndicat départemental d'élevage, et à Brebis Lait Provence. Pour toute question sur la règlementation fromagère, ce service leur est accessible au :
04 92 72 56 81

Yolande MOULEM
Service d'appui règlementaire fromager MRE

Les différents modes de notification des mouvements Ovins et Caprins

La notification des mouvements d'animaux est obligatoire pour les espèces Ovine et Caprine (arrêté du 19/12/05 modifié) Elle concerne tous les mouvements d'animaux entre élevages (entrées et sorties) ou à destination de l'abattoir. Les mouvements liés à la transhumance en sont exclus. Vous avez 7 jours pour déclarer à l'EdER vos mouvements (notification) et plusieurs possibilités vous sont offertes :

Notifications par papier ou fax

Vous disposez pour cela de carnets avec plusieurs exemplaires. Ils sont disponibles auprès de votre antenne locale de l'EdER (voir au verso de cette page pour leur utilisation pratique).

- Vous devez transmettre un exemplaire à votre antenne locale EdER,
- Vous devez conserver un exemplaire sur votre exploitation,
- Vous devez donner les 3 autres exemplaires au transporteur.

L'envoi du document à l'EdE peut se faire :

- Soit par courrier
- Soit par télécopie.

Notification par voie électronique

Si vous disposez d'un accès à Internet, cette solution est à privilégier car elle vous permet de :

- sécuriser vos envois,
- d'éviter les erreurs,
- de gagner du temps,
- réduire votre facture d'identification

Exemple de coût annuel pour un élevage notifiant par internet par rapport à une notification par papier ou fax.

	Ovitel ou Orani web	Papier ou fax
Abonnement annuel	20 €	0.0 €
Saisie et traitement d'un document de notification	0.2 €	2.5 €
Coût annuel sur la base de 10 notifications	**22 €**	**25 €**
Coût annuel sur la base de 20 notifications	**24 €**	**50 €**

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Pour obtenir un code d'accès à internet, contactez votre antenne locale de l'EdER. Pour connaitre la liste complète des outils de notification électronique vous pouvez consulter le site de l'institut de l'élevage (***www.inst-elevage.asso.fr*** - rubriques : ***« logiciels pour les éleveurs »*** puis ***« identification des animaux »***).

Délégation de notification

Vous avez également la possibilité de déléguer la notification de vos mouvements à votre coopérative, à l'abattoir ou à votre négociant. Vous restez, cependant, responsable des notifications. Cette délégation nécessite la signature d'un contrat entre l'éleveur et le délégataire. Votre délégataire doit vous fournir, au moins une fois par mois, les récapitulatifs mensuels des notifications. Ils sont à conserver pendant 5 ans dans votre registre d'élevage.

DOCUMENT DE CIRCULATION

5 feuillets sont disponibles dans votre carnet :

- un feuillet à conserver par le **détenteur de départ**. Il doit être rempli et signé par le détenteur de départ et par le transporteur.
- un feuillet **à transmettre à l'EdER** par le détenteur de départ. Les informations mentionnées sont les mêmes que sur le feuillet conservé par le détenteur de départ.
- un feuillet à conserver par **le transporteur**. Les informations concernant le départ et l'arrivée doivent être renseignées.
- un feuillet à conserver par le **destinataire final**. Le destinataire final doit signer à l'arrivée et confirmer les effectifs.
- un feuillet **à transmettre à l'EdER** par le destinataire final. Les informations mentionnées sont les mêmes que sur le feuillet conservé par le détenteur final.

IDENTIFICATION OVINE & CAPRINE
DOCUMENT de CIRCULATION
FEUILLET À CONSERVER PAR LE DÉTENTEUR DE DÉPART
(signé par le détenteur de départ et par le transporteur)
- Les achats et les ventes doivent être notifiés sous 7 jours -

N° transporteur N° Véhicule [1]

Date et heure de chargement camion vide [ ]
Signature du transporteur [2] :

Date et heure de déchargement : camion vide
Signature du transporteur [2] :

DEPART (chargement)	ARRIVEE [4] (déchargement)
[ ] Elev [ ] Op Com [ ] CR [ ] M	[ ] Elev [ ] Op Com [ ] CR [ ] M [ ] AB [ ] P
n° exploitation	n° exploitation ou n° abattoir
Raison sociale ou Nom Prénom	Raison sociale ou Nom Prénom
N° SIREN [5]	N° SIREN [5]
Lieu-dit	Lieu-dit
Code Postal	Code Postal
Ville	Ville
Signature du détenteur d'origine [3] ou cachet du responsable de l'exploitation d'origine [3] : Nb ovins : Nb caprins :	Signature du détenteur d'arrivée [3] ou cachet du responsable de l'exploitation d'arrivée [3] : Nb ovins : Nb caprins : Nb de morts transports :

Elev : élevage Com : opérateur commercial CR : centre de rassemblement M : marché AB : abattoir P : particulier
[ ] Cocher la case correspondante

[1] Il s'agit du numéro d'immatriculation du contenant
[2] Le signataire atteste, pour les informations qui le concerne sur ce document, que celles-ci sont exactes et que les animaux pris en détention cédés sont identifiés conformément à la réglementation
[3] L'apposition du cachet est autorisée pour les marchés.
[4] si l'exploitation d'arrivée n'est pas connue du détenteur de départ, celui-ci indique alors dans la case « ARRIVEE » les informations concernant le détenteur à qui il cède ses animaux (le transporteur devant toujours remplir la partie qui le concerne).
[4] L'apposition du cachet est autorisée pour les marchés et les abattoirs.
[5] Numéro à renseigner dans le seul cas où le n° d'exploitation n'est pas utilisé (case « opérateur commercial » cochée).

Partie libre pour des informations complémentaires
Observations :

FEUILLET 1

Fait en 5 exemplaires autocarbonnés A conserver dans le registre des Ovins-caprins pendant 5 ans

Le nom du transporteur est obligatoire.

La date de départ est obligatoire.

Pour les exploitations d'élevage c'est le N° exploitation à 8 chiffres qu'il faut renseigner. **Exemple : 04 046 001**

La signature du détenteur de départ est obligatoire.

Le nombre d'animaux au départ est obligatoire.

La signature du transporteur est obligatoire au départ puis à l'arrivée.

Pour les particuliers qui ne possèdent pas de N° à 8 chiffres : ne rien mettre et renseigner le nom, prénom et adresse au dessous.

Pour les opérateurs commerciaux c'est le N° SIREN qu'il faut indiquer.

Le nombre d'animaux à l'arrivée est obligatoire sur **les feuillets n° 4** «feuillet à conserver par le destinataire final » **et n° 5** feuillet à envoyer à l'EdER par le destinataire final.

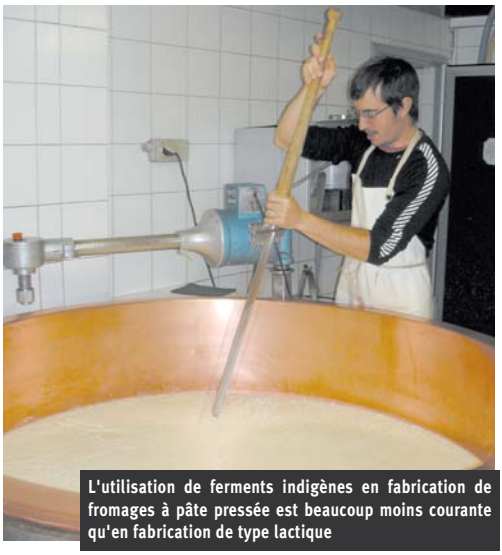
La signature du destinataire est nécessaire sur **les feuillets n° 4 et n° 5**

Zone prévue pour mentionner les N° individuels : **Actuellement, obligatoire pour tous les reproducteurs nés depuis le 1er juillet 2010.** Prochainement, pour l'ensemble des animaux en circulation.

Un ferment indigène pour les fromages à pâte pressée

En 2010, Actilait et la Maison Régionale de l'Elevage ont mené des travaux d'étude sur la mise au point, à partir de lait cru, d'un ferment sauvage adapté à la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite. Les conclusions sont encourageantes et permettent d'envisager une application concrète en atelier.

On connaît l'importance des ferments indigènes dans la préservation de la diversité et de la typicité des fromages. Si leur utilisation est très répandue en fabrication de type lactique (repiquage du sérum, lactofermentation,...), elle reste assez confidentielle en fabrication de fromages à pâte pressée. Certes l'apport de ferments mésophiles est parfois réalisé par incorporation de sérum acide (issu d'une fabrication de fromages lactiques) dans le lait de cuve ; mais où trouver les fameux ferments thermophiles si utiles au bon déroulement de l'acidification des fromages à pâte pressée et au développement de leurs caractéristiques sensorielles (texture et flaveurs) ? La réponse se trouve dans le lait cru ! Même si leur nombre est faible, les lactobacilles et streptocoques thermophiles sont présents dans le lait de chaque exploitation. Tout l'enjeu est donc de parvenir à les sélectionner et les cultiver... Ce fut l'objet de travaux réalisés en 2010 par Actilait-Carmejane, dans le cadre d'un programme d'expérimentation porté par la MRE et soutenu financièrement par le Conseil Régional PACA et France Agrimer.



L'utilisation de ferments indigènes en fabrication de fromages à pâte pressée est beaucoup moins courante qu'en fabrication de type lactique

Objectif : tester la possibilité de fabriquer des ferments à dominante thermophile à partir de laits crus prélevés dans une quinzaine d'exploitations fromagères fermières de la région, toutes espèces confondues.

Chauffage à 64°C et incubation à 44°C

Le principe était simple : le lait cru de chaque exploitation était dans un premier temps chauffé à une température de 64°C puis ramené immédiatement à 44°C. Cette thermisation rapide avait pour but de le débarrasser d'un maximum de flores indésirables peu résistantes à la chaleur, telles que les staphylocoques dorés, les Pseudomonas, ou encore les coliformes, sans pour autant détruire les flores d'intérêt technologiques, plus résistantes aux hautes températures. Il s'agissait de l'étape de sélection.

Le lait était ensuite incubé au bain-marie dans un récipient stérile à 44°C, température de prédilection des streptocoques et lactobacilles thermophiles. Commençait alors la phase de culture qui était suivie au moyen de mesures de pH et d'acidité Dornic en continu. La multiplication des streptocoques et des lactobacilles s'accompagne en effet d'une libération importante d'acide lactique qui se manifeste par une augmentation de l'acidité Dornic et une diminution du pH. L'acidification du milieu est primordiale lors de l'élaboration d'un ferment : elle contribue à la sélection des flores lactiques et constitue un moyen de protection efficace contre les flores indésirables. L'incubation était considérée comme terminée lorsque le pH passait sous la barre des 4,50 et que l'acidité Dornic dépassait 70°D.

Résultats encourageants

Ce mode opératoire a ainsi été appliqué à la quinzaine de laits cru prélevés dans la région, et des analyses ont été réalisées à différentes étapes de l'élaboration des ferments. Les résultats de ces analyses permettent de tirer d'ores et déjà de précieuses conclusions.

Il faut en moyenne 15 à 20 heures pour atteindre les objectifs d'acidité et de pH fixés, mais l'incubation peut dans certains cas être beaucoup plus courte. Par contre, inutile d'insister en cas d'acidification trop lente (objectifs non atteints après 24 heures d'incubation). Le ferment présente trop de risques des points de vue sanitaire et technologique, il est préférable de le jeter !

Quoi que légèrement affectées par le chauffage à 64°C, les flores lactiques (streptocoques et lactobacilles thermophiles, mais également lactocoques) résistent mieux que les flores indésirables qui sont presque systématiquement détruites. Lors de l'incubation, les flores d'intérêt, et en particulier les streptocoques thermophiles prennent largement le dessus et se retrouvent au final à des niveaux de peuplement dignes de ceux que l'on trouve dans un ferment du commerce.

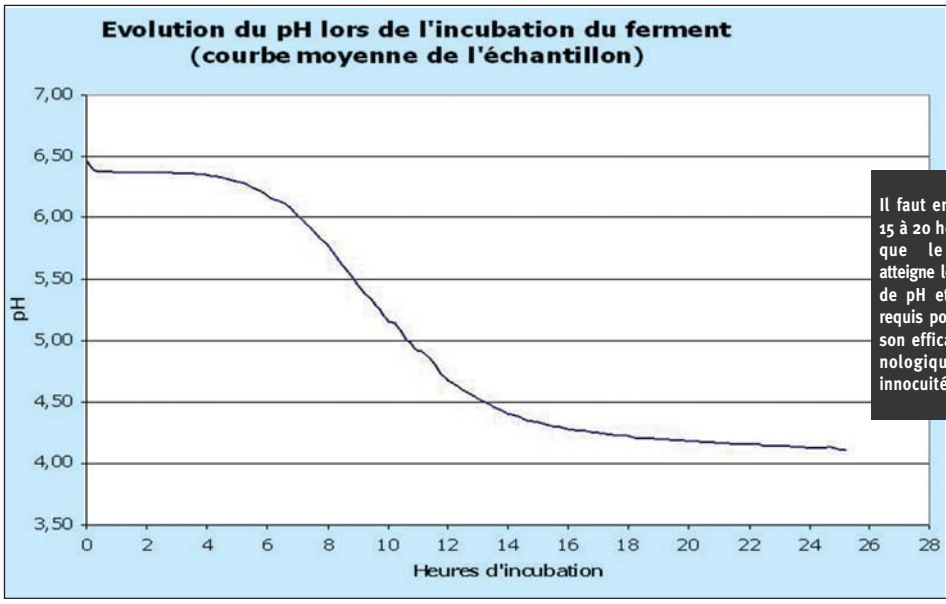
Les tests de base réalisés sur les ferments obtenus viennent confirmer leur potentiel technologique (capacité acidifiante) et même leur aptitude au repiquage, qui pourrait en faciliter l'utilisation. Il est d'ailleurs intéressant de noter que le repiquage (incubation du ferment "mère" dans du lait UHT à 44°C jusqu'à obtenir les mêmes objectifs d'acidité Dornic et de pH) semble améliorer les capacités acidifiantes du ferment initial.

Application en ferme...

Ces conclusions, plutôt encourageantes laissent penser qu'un test en fabrication réelle est envisageable. Mais attention ! La fabrication d'un ferment ne doit pas être prise à la légère. Les risques technologiques, voire sanitaires existent. Deux conditions sont donc indispensables au succès de l'opération : le lait cru ne doit pas présenter de contaminations importantes en germes indésirables et l'hygiène lors de la préparation du ferment doit être irréprochable. Le moindre écart ne pardonne pas !

Actilait et la MRE envisagent aujourd'hui de donner suite à ces travaux, probablement en 2012. Il s'agira de reproduire en atelier les différentes étapes de l'élaboration du ferment, et surtout de tester le ferment sauvage ainsi obtenu dans une fabrication de fromages à pâte pressée non cuite.

Emilien FATET
Actilait Carmejane



Il faut en moyenne 15 à 20 heures pour que le ferment atteigne les objectifs de pH et d'acidité requis pour garantir son efficacité technologique et son innocuité

La génétique porcine

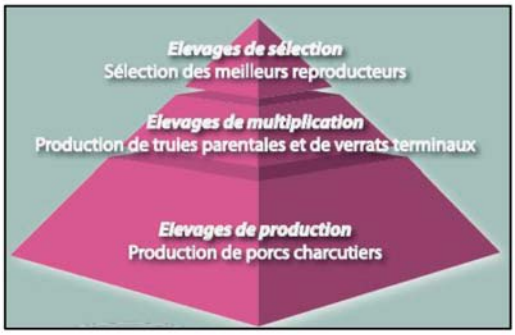
au service de la qualité

Au cours des dernières décennies, la sélection génétique a permis une amélioration considérable des performances en élevage. L'IFIP estime le gain économique au cours des 20 dernières années, à 1,20 euro/porc/an soit au total 24 euros sur 20 ans, ce qui correspond à 16 % de la valeur du porc d'aujourd'hui.

En France, la filière porcine est organisée selon un modèle pyramidal : ***«sélection, multiplication et production»***. L'amélioration génétique vise à créer le progrès génétique au sommet de la pyramide, en sélectionnant les animaux les mieux adaptés aux exigences des éleveurs, des transformateurs et des consommateurs. Le progrès ainsi créé est ensuite diffusé jusqu'au porc charcutier, grâce à des croisements en multiplication et production.

La sélection s'appuie sur la collecte d'information généalogiques, de performances, de reproduction, de croissance, de comportement et de qualité de viande... on applique des stratégies de sélection différentes aux lignées mâles et femelles.

Source : isip



Les principaux caractères améliorés par la sélection appartiennent à quatre grandes familles :

1. La croissance

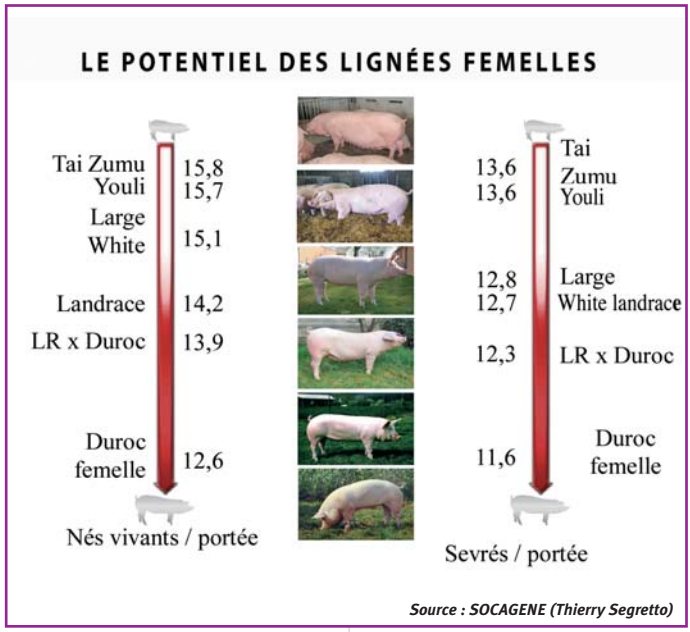
Pour les lignées mâles les objectifs de sélection sont dominés par l'amélioration de la vitesse de croissance et de l'indice de consommation. Le porc Large White doit sa réputation à sa position de leader pour ses performances de croissance (*GMQ et IC*).

2. La composition corporelle

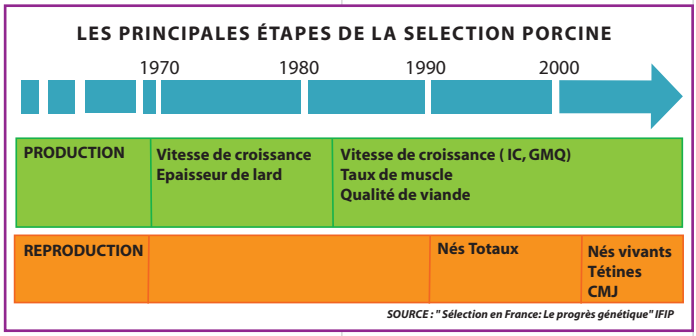
Les objectifs des lignées mâles sont également caractérisées par l'amélioration de la composition corporelle dont la Teneur en Muscle des Pièces et par la qualité des carcasses et de la viande. Le Piétrain est doté d'une teneur en muscle exceptionnelle *(environ +6 à +8 % par rapport aux races Large White et Landrace Français)* et d'un excellent rendement carcasse. Mais sa croissance est lente alors que son Indice de consommation reste compétitif.

3. Les performances de reproduction

Les lignées femelles ont pour principal objectif, l'amélioration de la reproduction. Cet objectif évolue au fur et à mesure de l'amélioration des performances. Ainsi, le premier critère a d'abord été la taille de la portée exprimée en nés totaux, substitué en 2002 par les nés vivants, et récemment par le nombre de sevrés. En parallèle le nombre de tétines fonctionnelles est apparu dans les objectifs afin d'augmenter la capacité des truies à sevrer leurs porcelets.



Source : SOCAGENE (Thierry Segretto)



Depuis 30 ans, la génétique a permis d'accroître la prolificité des truies et d'augmenter le nombre de porcelets sevrés par portée.
De nombreux critères on été mis en avant pour sélectionner ces nouvelles lignées (le comportement maternel, les facilités de mise bas, la taille des portées, les caractéristiques de la mamelle, la production laitière, l'état corporel...)

Le nombre de porc produit par truie présente et par an est un des premiers critères de rentabilité d'un élevage porcin naisseur engraisseur, vient ensuite l'intervalle sevrage saillie fécondante *(ISSF)*.

L'échographie permet de réduire cet intervalle improductif en détectant les truies vides et en les remettant rapidement à la reproduction.

4. La qualité de viande

C'est à partir des années 1980 que la sélection génétique met l'accent sur la qualité de viande des différentes lignées. Les principales qualités technologiques recherchées étant : le pouvoir de rétention d'eau qui détermine l'aspect ***« présentation »*** de la viande fraîche et le rendement de fabrication des produits cuits *(pertes à la cuisson)* ; la couleur qui est la première caractéristique perçue par le consommateur et qui doit être homogène et rosé ; l'aptitude à la conservation et à la transformation...
Certains éléments permettent de valoriser le potentiel de qualité des viandes comme une mise à jeun de 12 h minimum avant le chargement, un chargement et un déchargement dans le calme

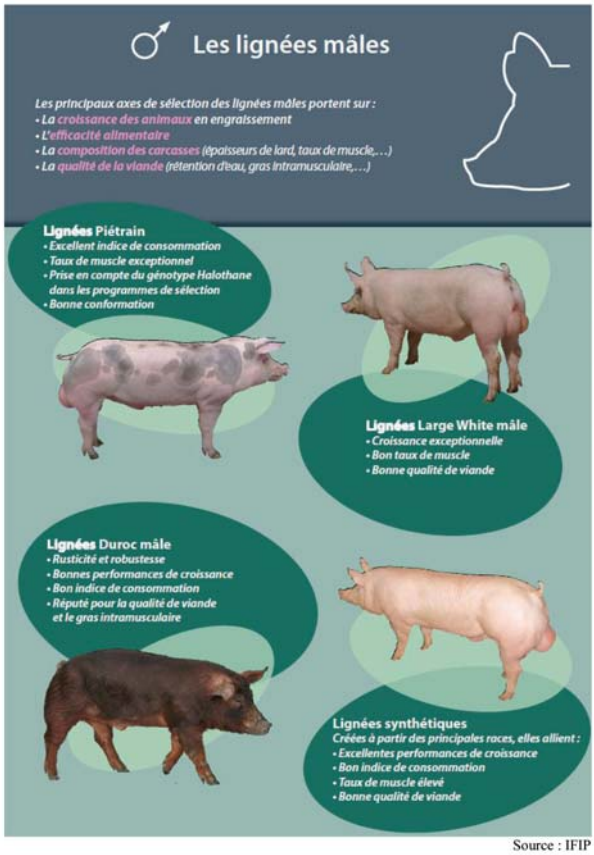
Crédit photo : Sami LEKHAL - Agriculteur Provencal

(local de stockage et quai d'embarquement)... mais le principal facteur de la qualité de la viande reste la génétique. Aujourd'hui, les principaux plans de croisement proposent une truie Large White X Landrace, ces deux races ayant une bonne qualité de viande.

La génétique joue un rôle prépondérant en élevage porcin, elle permet d'améliorer les performances techniques. Ainsi, on remarque que 50 % des écarts de marges entre les éleveurs *(Gestion Technico Economique)*, est du à la productivité numérique des truies. L'IFIP conseille de renouveler régulièrement ses truies à hauteur de 40 % pour maintenir le potentiel du troupeau.

Nathalie ESPIE
MRE

Source : IFIP



Source : IFIP

Augmenter sa production d'agneaux sans accroitre la taille de son troupeau : le cas du Booroola

Qu'est ce que le gène Booroola ?

C'est en 1940, en Australie, que les frères Sears découvrent que dans leur troupeau ovin ils ont plus de naissances multiples que leurs voisins. Cette caractéristique est due à une mutation (changement dans la séquence d'ADN) sur un gène contrôlant la prolificité. La conséquence de cette mutation est la hausse du taux d'ovulation, donc de la taille de portée. Depuis 2001, par simple prise de sang, il est possible d'identifier les animaux porteurs de la mutation.

Cette mutation est fixée (tous les animaux sont porteurs) dans la race Garole en Inde et la race Hu en Chine.

Les recherches de l'INRA sur le gène Booroola ont débuté en 1983. L'importation de béliers Mérinos Australien Booroola et leurs croisements successifs avec des brebis Mérinos d'Arles ont permis d'introduire le gène Booroola dans la race Mérinos d'Arles.

Résultats techniques obtenus au Domaine du Merle

Pendant 3 ans, les résultats techniques des brebis F+ ont été étudiés, il en ressort :

Introgression du gène Booroola en Mérinos d'Arles

BÉLIERS MÉRINOS AUSTRALIEN FF
Porteur du gène Booroola "2 copies"

×

BREBIS MÉRINOS D'ARLES ++
Non porteuse du gène Booroola

BREBIS & BÉLIERS CROISÉS F+
Porteurs du gène Booroola "1 copie"

Croisements successifs avec des Mérinos d'Arles et sélection des animaux porteurs

BREBIS & BÉLIERS MÉRINOS D'ARLES F+
Porteurs du gène Booroola "1 copie"

Croisements de brebis et de béliers Mérinos d'Arles F+ entre eux

BREBIS ET BÉLIERS MÉRINOS D'ARLES FF
Porteurs du gène Booroola "2 copies"

- **Une prolificité de 2,10 pour les brebis F+ contre 1,20 pour les brebis en race pure**
- **Une production d'agneau à 70 jours qui augmente de 40%**
- **Aucune différence dans le rendement carcasse, l'état d'engraissement et la conformation des agneaux issus de mères porteuses du gène Booroola. Mais, comme pour toute augmentation de prolificité, la durée d'engraissement des agneaux nés multiples est plus longue que celle des agneaux nés simples.**

Il est apparu que les brebis FF (possédant 2 copies du gène Booroola) sont beaucoup plus difficiles à gérer lors de l'agnelage car elles ont tendance à avoir des portées multiples (3, 4 agneaux voir plus). Les brebis F+ produisent en grande majorité des doubles et font moins souvent plus de 3 agneaux.

Enfin, il est très important que les brebis F+ aient **une bonne valeur laitière** afin qu'elles puissent produire assez de lait pour nourrir 2 agneaux voir plus. Le Domaine du Merle ne fait d'ailleurs plus d'allaitement artificiel depuis 2002.

Diffusion du gène Booroola dans les élevages

La diffusion de ce gène est sous le contrôle de l'INRA et est organisée à ce jour par le Domaine du Merle où sont produits des brebis et des béliers FF à partir de brebis porteu-

Crédit photo : OS ROSE

Agneaux issus de femelles Booroola

ses et des béliers recommandés de la race Mérinos d'Arles. Le domaine du Merle a diffusé des agnelles F+ à 3 élevages de la région. Ces élevages sont suivis régulièrement afin d'étudier l'impact du gène Booroola dans les exploitations.

Zoom sur le GAEC la grande Bastide, détenteur de Booroola

Le GAEC la Grande Bastide, composé de 3 associés : Arbaud, Pellegrin et Richard, se situe dans le département des Alpes-de-Haute-Provence à Montjustin (à l'ouest de Manosque). L'exploitation possède un troupeau de 1700 brebis Mérinos d'Arles dont 13% de brebis Booroola ainsi qu'une trentaine de béliers Mérinos d'Arles et une dizaine de béliers Ile de France. Le GAEC fait partie de l'Organisme de Sélection Races Ovines du Sud-Est en tant que sélectionneur. Il est également adhérent à la Coopérative des Bergers du Soleil et produit des agneaux pour le Label Rouge Agneau de Sisteron. Le troupeau de Mérinos d'Arles est utilisé pour la production de reproducteurs femelles et mâles ainsi que pour la production d'agneaux de boucherie en race pure ou en croisement avec les béliers bouchers. Les brebis F+ sont croisées avec les béliers Ile de France et tous leurs agneaux sont destinés à la boucherie.

Conduite des brebis F+ au GAEC la Grande Bastide

Les brebis F+ sont conduites de la même façon que les brebis en race pure au niveau de l'alimentation et des soins. Par contre, elles ne sont mises en lutte qu'une seule fois par an de mi-novembre à mi-décembre afin de produire des agneaux pour août, période intéressante pour la plus-value Label Rouge Agneau de Sisteron. Pour éviter d'être prises par les béliers lors des luttes en estive, ces femelles F+ restent sur l'exploitation et ne partent pas en montagne en été.

Les brebis F+ sont mises en lutte avec des béliers Ile de France (afin d'améliorer la conformation des agneaux) alors que les agnelles F+ sont mises en lutte avec des béliers Mérinos d'Arles. Pour contrôler la diffusion du gène booroola, tous les produits (mâles et femelles) issus des brebis F+ seront abattus et aucun ne partira pour le renouvellement.

Agnelage : prévoir de la place !

Il faut prévoir de la place pour l'agnelage car l'éleveur doit se baser sur le nombre d'agneau qui va naitre et non pas le nombre de brebis pleines. La bergerie doit évidement être bien paillée et aérée. Le GAEC s'était préparé pour cet agnelage mais il a quand même été surpris par la place qu'il nécessitait. Une fois l'agnelage terminé, chaque brebis est mise dans une case avec son ou ses agneaux. Les brebis F+ n'ont pas engendré de travail supplémentaire par rapport aux brebis de race pure.

Agnelage du printemps 2011 199% de prolificité

Sur 187 femelles F+, mises en lutte à l'automne 2010 (dont 1/3 d'agnelles), 176 femelles ont agnelé entre avril et mai 2011 et 351 agneaux sont nés vivants. Ce qui représente une fertilité de 95% et une prolificité de 199%. 11% des femelles ont produit 1 agneau, 57% des femelles ont produit 2 agneaux et 32% des femelles ont produit 3 agneaux et plus. Seulement une dizaine d'agneaux ont reçu un allaitement artificiel (cause de non labellisation pour le Label Rouge Agneau de Sisteron). Au sevrage, la mortalité des agneaux est de 4%.

RESULTATS TECHNIQUES AU GAEC LA GRANDE BASTIDE
Bilan de la campagne 2011 (juillet 2010 - mai 2011)

	Femelles F+	Femelles Mérinos d'Arles race pure
Fertilité	94%	81%
Prolificité	199%	126%
% d'agneaux nés simples	11%	57%
% d'agneaux nés doubles	54%	42%
% d'agneaux nés triples et +	35%	21%
Mortalité totale des agneaux	6.6%	3.4%

L'utilisation de brebis F+ a donc permis au GAEC la Grande Bastide d'augmenter sa production d'agneaux de contre-saison sans accroître le nombre de brebis et sans amener une surcharge de travail.

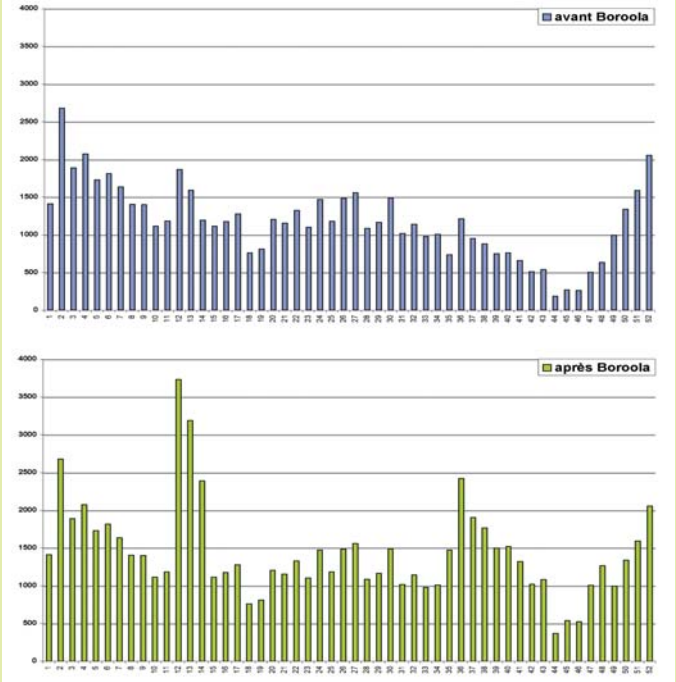
Perspectives : augmenter le nombre de brebis F+

Aujourd'hui le GAEC possède entre 220 et 230 brebis F+ et souhaite augmenter rapidement jusqu'à 300-350 brebis F+. L'objectif à moyen terme est d'avoir 1/3 du troupeau composé de brebis F+. Il faudra aussi améliorer l'organisation et la conduite du troupeau dans l'exploitation, notamment pour avoir plus de places disponibles en étudiant la possibilité de mettre les brebis F+ en montagne. Au niveau génétique, le GAEC pense également augmenter la capacité des agneaux à produire de la viande grâce à l'achat de béliers Ile de France améliorateurs bouchers.

Claire JOUANNAUX
M.R.E.

Et si nous rêvions un peu...

L'Agneau de Sisteron pèche dans son développement par un manque crucial d'agneaux entre septembre et novembre.
Et si, avec autant de brebis engagées dans un programme d'étalement de l'offre, la filière disposait de deux fois plus d'agneaux à mettre sur le marché...



...nous pourrions satisfaire presque toute l'année les 120 bouchers et magasins engagés en Agneau de Sisteron !

Guillaume CHAILLY
Association CESAR

Crédit photo : GAEC la Grande Bastide

Utilisation d'un PSION lors de la pesée des agneaux

L'héliportage,

une composante indispensable de la transhumance

Les brebis ont déjà commencé à quitter leurs alpages. Une nouvelle saison en montagne s'achève. Mais avant de refermer les cabanes pour les mois d'hiver, petit retour sur le début de l'estive et les opérations d'héliportage.

Tous les mois de juin, le ballet des hélicoptères redémarre. Organisé par le CERPAM pour les départements des Hautes Alpes, des Alpes de Haute Provence et par la Chambre d'Agriculture pour les Alpes Maritimes, l'héliportage permet d'acheminer, sur les alpages dépourvus d'accès carrossables, les approvisionnements lourds nécessaires : sel pour les troupeaux, ravitaillement de base des bergers, matériaux d'entretien et de réparation, divers équipements pastoraux.

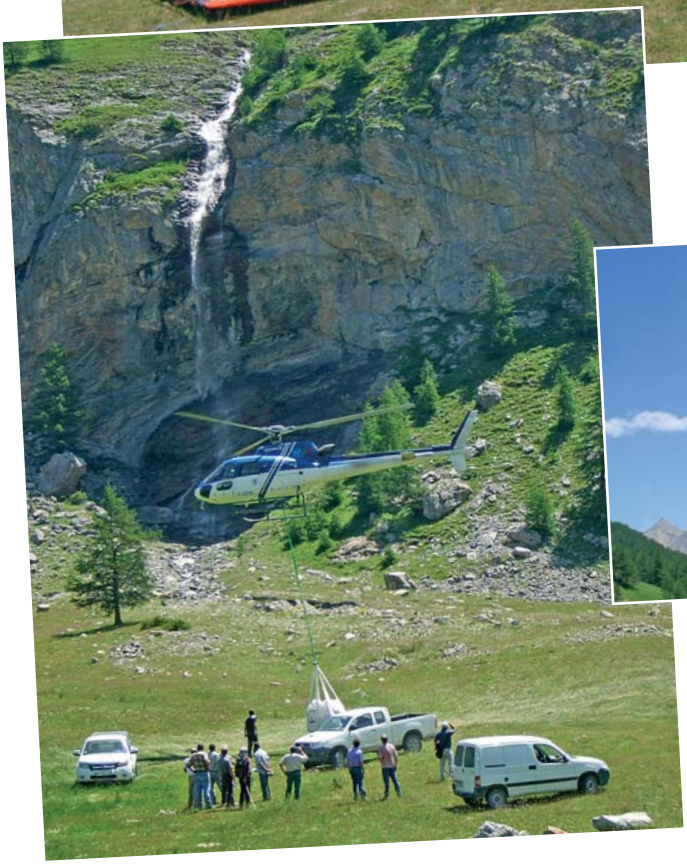
Dans les Alpes Maritimes, il y a même une caravane qui a été

transportée afin de loger les bergers durant l'estive ! Certaines rotations permettent aussi de transporter des matériaux dans le cadre des chantiers d'aménagements des cabanes pastorales. Enfin quelques rotations pour des non éleveurs peuvent être effectuées à cette occasion.

Le financement des opérations est assuré par les utilisateurs et le Conseil Régional. Dans les Alpes Maritimes, il y a aussi une participation de la Chambre d'Agriculture. A titre indicatif, le coût de la minute d'hélicoptère est facturé 25 € HT pour 2011 !

L'héliportage en quelques chiffres :

Héliportage 2011 par département	04	05	06
Nombre Groupements Pastoraux, éleveurs et transhumants concernés	82	78	82
Nombre de rotations « éleveurs »	209	172	237
Nombre de rotations « privées », communes, parcs, ONF, ...	9	11	14
Nombre de points d'envols	43	62	38



Lucie SICILIANO
M.R.E.

Sources CERPAM Jean Pierre Legeard
Chambre d'Agriculture 06 Benoit Esmengiaud
Crédit photos : l.Siciliano; b.Esmengiaud

l'Agneau des Alpes du Sud et le Mérinos ont fusionné

L'Agneau des Alpes du Sud existait depuis 40 ans, le Mérinos depuis 18. Le 27 mai 2011 les Assemblées Générales Extraordinaires de ces 2 coopératives ont acté leur fusion. Ainsi PROV'ALP L'agneau du Sud est né. Le rapprochement des ces 2 structures permet de couvrir une zone géographique de 9 départements *(PACA + sud Rhône Alpes)*. Il y a 1090 adhérents, pour 155000 brebis mères. 433 producteurs sont en « collecte-vente d'animaux » et 100 000 agneaux sont commercialisés par an. Trois magasins d'approvisionnement dans les Hautes Alpes, le Var et les Bouches du Rhône permettent aux adhérents de trouver des produits sélectionnés et de recevoir des conseils adaptés. Une équipe de 8 techniciens et vétérinaires assurent une gamme complète de services réservés aux adhérents :

- suivi commercial
- programme sanitaire d'élevage
- génétique et reproduction (fourniture de reproducteurs, réalisation d'IA, échographies)
- transport et prêt de matériel
- conseils techniques.

Cette nouvelle coopérative s'est fixée deux objectifs principaux pour les 3 ans à venir :

- cultiver son potentiel de production, être attractif afin de convaincre de nouveaux éleveurs des vertus du système coopératif.
- engager au moins 80% des troupeaux de la coopérative dans des cahiers des charges qualité (Agneau de Sisteron Label Rouge, CCP Agneau de l'Adret, Bio).

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter Armel LE HEN au 04-92-53-98-11 ou contact.gap@provalp.fr.

Armel LE HEN
Prov'alp
Lucie SICILIANO
M.R.E.

« Bergers du Soleil »

rencontre avec une coopérative ambitieuse

La filière ovine est en pleine mutation de par les concentrations des entreprises d'aval et les difficultés rencontrées par les producteurs et leurs coopératives. Parmi celles-ci, la SOCAHP et Die-Grillon ont uni leurs destinées pour donner le jour aux ***« Bergers du Soleil »***. Votre bulletin ***« Résonnances »*** a rencontré Gilbert Goletto, le président des ***« Bergers du Soleil »***, qui nous présente cette nouvelle coopérative :

Résonnances : M. Goletto, qu'est ce qui a provoqué le rapprochement entre la SOCAHP et Grillon ?

G. Goletto : *En fait, le contexte économique de plus en plus difficile (baisse des effectifs d'éleveurs et diminution des aides...) et le regroupement des entreprises d'abattage (Dufour Sisteron, OVIMPEX, Alpes Provence Agneaux) se sont cumulées avec de fortes orientations ministérielles qui remettent en question les organisations de producteurs commercialisant moins de 40 000 agneaux par an.*

La ***« SOCAHP »*** *de taille modeste et la Coop.* ***« DIE-GRILLON »*** *qui a rencontré des difficultés avec sa filiale d'aval (la SICA GRILLON) qui commercialisait la majorité de ses agneaux, se devaient de trouver un partenariat. Le rachat de la SICA GRILLON par OVIMPEX dans lequel la SA Dufour Sisteron (et donc la SOCAHP) est partie prenante, a incontestablement créé un pont et une complémentarité entre SOCAHP et Die-Grillon. Nos valeurs communes résident dans une stratégie de segmentation du marché avec des signes de qualité et dans une culture de partenariat au sein d'un* ***« groupe »*** *amont/aval soudé.*

Résonnances : Pouvez-vous nous décrire les « Bergers du Soleil » ?

G.Goletto : *La coopérative « Bergers du Soleil » est administrée par un conseil d'administration constitué pour moitié par des éleveurs issus de la SOCAHP et pour l'autre moitié issus de Die-Grillon. Ces éleveurs sont représentatifs de tous les départements que notre coopérative couvre, c'est-à-dire : 04, 05, 06, 07, 26, 38, 73, 74, 84. En terme d'éleveurs cela représente 424 éleveurs ovins adhérents apporteurs d'agneaux et détenant 142 000 brebis mères, un peu plus de 1 000 éleveurs coopérateurs pour nos services approvisionnement et près de 3 700 clients référencés qui font appel à nos services.*

Il est vrai que nous avons acquis une dimension de structure importante qui nous permet de compter parmi les grandes coopératives au niveau national. Ceci dit, il n'y a pas de fierté à avoir cette dimension. C'est plutôt un défi en terme de gestion, de collecte des agneaux, de proximité avec les adhérents et de rentabilité de la structure. Nous ne voulons surtout pas tomber dans le syndrome du colosse aux pieds d'argile et notre priorité est bien de conforter nos adhérents et leur offrir de la valeur ajoutée.

Résonnances : Quelles sont les priorités pour « Bergers du Soleil » ?

G.Goletto : *Comme je viens de le dire, il s'agit d'abord de consolider le fonctionnement de l'entreprise et de ses actions auprès de ses adhérents. Concernant les débouchés commerciaux, grâce aux liens privilégiés (participations financières) que nous avons avec les principaux abatteurs d'agneaux du grand sud-est, nous allons conforter les politiques qualité en Label Agneau de Sisteron, en ADRET, en Bio et au travers d'autres projets en cours que nous exposerons plus tard...*

Concernant l'organisation commerciale, nous avons déjà bien avancé, et même si l'essentiel de l'activité a été cen-

tralisé sur Sisteron, en démarrant l'abattage ovin à Aubenas, en Ardèche, nous optimisons ainsi la collecte et l'abattage à proximité de ces secteurs éloignés. Nos services techniques aux éleveurs restent également une priorité : du matériel et des produits d'élevage d'un excellent rapport qualité/prix et disponibles dans nos 2 magasins, des béliers issus de sélection adaptés à nos conditions d'élevage en plein air et avec du choix et de la disponibilité, des diagnostics de gestation avec dénombrement possible et contention mobile, un bulletin d'infos, un site internet avec les résultats d'abattage etc...

Bref , nous voulons et nous allons redonner de la confiance et des moyens de production à nos adhérents et à tous ceux qui voudront bien nous rejoindre.

A l'image de notre nouveau logo, nous avons l'ambition que notre filière ovine prenne son envol et que le soleil brille pour tous nos producteurs....

Témoignage recueillis par Sylvain BEHETY
Bergers du Soleil
Lucie SICILIANO
M.R.E.

La production biologique de porcs quelles sont les règles ?

La production française de porcs biologiques reste à ce jour très marginale. Sur la région PACA, on dénombre qu'une petite poignée d'éleveurs. Cette production locale est donc loin de satisfaire la demande en porcs bio. Pour vendre dans les circuits bio, les éleveurs doivent respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique. Concrètement, les principales règles sont liées à l'alimentation, les soins vétérinaires, les bâtiments, les espaces en plein air, ...

Conversion

La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique, pendant cette période de l'éleveur doit respecter le cahier des charges de l'agriculture bio mais ces produits sont vendus en conventionnel.

La conversion des truies peut commencer au plus tôt une fois que les parcours et les espaces en plein air sont bio et que les aliments produits sur la ferme sont en deuxième année de conversion.

- Durée de conversion des parcours : 12 mois (ou 6 mois si aucun produit non autorisé en bio n'a été utilisé durant l'année écoulée).
- Durée de conversion des terres servant à la production des aliments pour les animaux : 24 mois avant semis pour les cultures annuelles et 24 mois avant récolte pour les fourrages.
- Durée de conversion des truies : 6 mois.

Lien au sol

Un des principes de l'agriculture biologique est d'assurer la liaison entre le sol, la plante et l'animal. Dans une exploitation biologique, les cultures recyclent la matière organique issue de l'atelier animal. Le système de production idéal en production biologique est l'association polyculture élevage.

Pour assurer ce lien au sol, la réglementation exige que **plus de 50 % des aliments doivent être produits sur l'exploitation ou sur le territoire national.** De plus, les **effluents d'élevage bio doivent être épandus sur les terres bio** de l'exploitation. Si l'éleveur n'a pas de terres agricoles, les effluents d'élevage doivent obligatoirement être épandus sur d'autres exploitations en agriculture biologique.

La quantité d'effluents d'élevage ne doit pas dépasser 170 kg d'azote par an et par hectare de SAU.

Alimentation biologique

Les porcs doivent être nourris avec des aliments issus de l'agriculture biologique. A titre exceptionnel, en cas d'impossibilité d'obtenir des aliments biologiques, l'éleveur peut donner jusqu'à 5 % d'aliments non biologiques jusqu'à fin 2011. Après cette date, l'alimentation doit être entièrement composée de produits biologiques ou en conversion (jusqu'à 30% d'aliment en deuxième année de conversion, 100% si l'aliment en deuxième année de conversion provient de la ferme).

L'utilisation d'OGM, de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse est interdite.

Une partie de l'alimentation doit être composée de fourrages grossiers (parcours, fourrages déshydratés, betteraves...).

Animaux	Nombre maximal d'animaux par ha équivalent à 170 kg N/ha/an
Porcelets	74
Truies reproductrices	6,5
Porcs engraissement	14
Autres porcs	14

Les porcelets sont nourris au lait naturel, de préférence maternel pendant une période minimale de 40 jours.

Bâtiments d'élevage et espaces en plein air

Les bâtiments d'élevages biologiques obéissent à un certains

nombres de principes : liberté de mouvement, ambiance confortable, superficies minimales, ...
Les sols des bâtiments doivent être lisses mais non glissants. **Au moins la moitié des surfaces** intérieures minimales est construite en **matériaux durs** (c'est-à-dire pas de caillebotis ou grille). L'aire de couchage est sèche et recouverte de litière (paille ou matériaux naturels).
Les espaces de plein-air permettent aux porcins de satisfaire leurs besoins naturels et de fouir (différents substrats peuvent être utilisés : paille, terre, ...).

Origine des animaux

Les porcs charcutiers doivent être nés et élevés en bio. Ainsi les porcelets achetés pour l'engraissement doivent être bio.
A des fins de reproduction, des cochettes non biologiques peuvent être introduites dans la limite de 20% du cheptel porcin adulte.

Photo : J. Carlier

Pratique d'élevage

Les truies sont maintenues en groupes, sauf en fin de gestation et pendant la période d'allaitement.
Les porcelets ne peuvent être gardés dans des cases à plancher en caillebotis. L'enfermement des porcs charcutiers, pour l'engraissement n'est pas possible.
La castration est autorisée si elle est pratiquée à moins de 7 jours d'âge. Dès 2012, elle devra être faite sous anesthésie ou analgésie.
La coupe des dents et de la queue des porcelets n'est pas autorisée en bio.
Il est interdit d'utiliser des hormones pour la reproduction (la synchronisation des chaleurs ou l'induction).
Il est possible d'avoir sur la même exploitation des animaux bio et non bio, s'ils appartiennent à des espèces différentes, et si les bâtiments et les parcelles sont clairement séparées. L'éleveur doit tenir un registre permettant d'attester cette séparation.

Prophylaxie et soins vétérinaires

En élevage biologique, la santé du troupeau repose sur la prévention, par la qualité de l'alimentation, par un logement adapté,....
En cas de maladie ou de blessure d'un animal, les **remèdes homéopathiques, la phytothérapie, l'aromathérapie, ainsi que les oligo-éléments** sont utilisés de préférence aux médicaments de synthèse (allopathique). Si ces mesures se révèlent inefficaces, le recours à des médicaments allopathiques ou aux antibiotiques est autorisé sous la responsabilité d'un vétérinaire. Le nombre de traitements (hors vaccin et traitement antiparasitaire) est limité à:

- **trois par an et par truie**
- **un par porc charcutier**

Les traitements antiparasitaires ne sont autorisés qu'à titre curatif et il faut pouvoir justifier le traitement (analyses coprologiques, avis du vétérinaire...).
L'utilisation de vaccin est permise.
À la suite d'un traitement allopathique, le délai d'attente légal avant commercialisation des produits animaux est doublé. Dans le cas d'absence de délai d'attente légal, il est fixé pour l'élevage biologique à 48 heures.

Pour plus d'informations sur l'élevage de porcs biologiques vous pouvez contacter votre chambre d'agriculture, groupement d'agriculteurs bio ou le technicien porc de votre département.

Céline TRON
Chambre d'Agriculture 05

Les prairies multi-espèces

Les prairies multi-espèces sont une des bases du système fourrager des Alpes du Sud. Le principe d'associer plusieurs graminées et légumineuses ne date pas d'hier. Mais sont-elles utilisées au maximum de leurs potentialités ? En effet, bien conduite, la prairie multi-espèces apporte de nombreux avantages, notamment en agriculture biologique :

- Elle s'adapte à l'hétérogénéité de la parcelle et des saisons (sécheresse, retard de fauche...).
- La présence de différentes espèces augmente les chances de réussir l'implantation et rallonge la durée de vie de la prairie.
- La présence de légumineuses permet de limiter les apports d'azote.
- Un mélange de graminées et de légumineuses permet d'obtenir un fourrage équilibré en azote et en énergie.

La clef de la réussite, c'est la combinaison des espèces. Il faut bien connaître les ***caractéristiques de chaque espèce*** (et variété) que l'on veut implanter (exigences en eau, azote, acidité, appétence, cycle de vie, dynamique d'implantation, résistance au froid....) ***en fonction de l'utilisation*** que l'on souhaite (fauche, pâturage, les deux), ***la date de récolte souhaitée et le type de sol.***

Il peut être intéressant de combiner des espèces ayant une vitesse d'implantation rapide (Sainfoin, Luzerne, Ray grass, Trèfle violet...) qui seront peu à peu remplacées par des espèces plus lentes à se mettre en place (Lotier corniculé, Fétuque élevée, Agrostis...). A noter que les interactions entre les espèces sont encore mal connues, et que la prairie multi-espèces reste imprévisible! D'autres régions ont fait des recherches sur les flores des prairies multi-espèces de régions montagneuses et sèches, comme la Suisse, la Drôme ou le pays Basque, dont on peut s'inspirer dans les Alpes du Sud.

Un point important à prendre en compte lors de l'implantation d'une prairie : les graines sont généralement vendues au kilo. Or, c'est le nombre de pieds qui est intéressant ! Il vaut mieux raisonner son semis à partir du poids de 1000 grains pour prévoir sa prairie.

Prairie de fétuque élevée, dactyle, fléole, sainfoin, luzerne, lotier dans la vallée de la Méouge, fin mai

Photo : D.Soler

Le lycée agricole du Valentin, à Bourg les Valence, fait des essais de mélanges sur des parcelles bio.

En 2008 et en 2009, six mélanges ont été expérimentés au lycée du Valentin, en fauche et en pâture.

Les mélanges sont les suivants (doses en kg/ha)

Trois mélanges "Multispécifique avec grandes légumineuses"

	fétuque élevée	dactyle	RGA diploïde	luzerne	sainfoin simple	lotier corniculé	Trèfle Blanc ladino	trèfle hybride
Multi sainfoin	10	7	3		45	3	1,5	
Multi luzerne	6	9	3	10		6	1,5	
Multi lotier		12	6			10		2

Deux mélanges "St Marcellin"

	fétuque élevée	dactyle	RGA diploïde	RGA tétraploïde	lotier corniculé	Trèfle blanc ladino	Trèfle blanc intermédiaire
Saint marcellin	14	8	2,5	2,5	2	1,5	1,5
St marcellin séchant	8	12	2,5	2,5	3	2,25	2,25

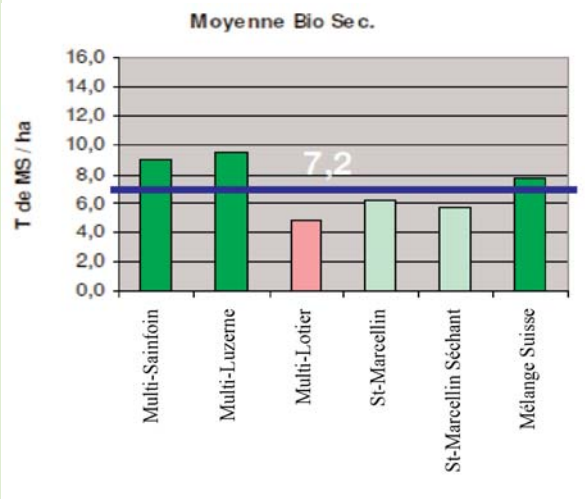
Un mélange "suisse" séchant ("431")

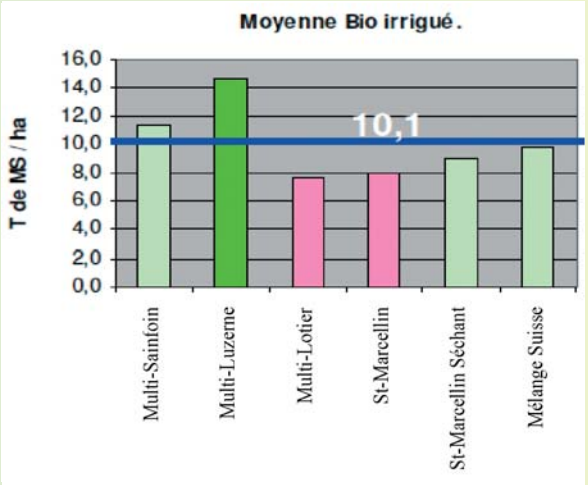
	fétuque des prés	dactyle	pâturin des prés	RGA précoce	fétuque rouge	fléole	avoine jaunâtre	trèfle violet	TB ladino	TB Interméd.
Mélange suisse	8	5	10	3	3	3	3	1	2,5	1,5

Les rendements suivants sont ceux des 3 premières coupes en 2009 (année plutôt sèche dans la Drôme). Les semis ont été fait en automne 2007 sur des micro-parcelles.
En conditions sèches, c'est le ***«multi saintfoin»*** et le ***«multi luzerne»*** qui se comportent le mieux, avec plus de 8 tonnes de matière sèche récoltées par hectare.

C'est le mélange ***«multi-luzerne»*** qui valorise le plus l'irrigation. L'implantation rapide du sainfoin dans le ***«multi-sainfoin»*** limite le salissement par les adventices.
Les mêmes mélanges ont été testés en pâturage tournant. Les rendements se tiennent autour de 4.6 T de MS/ha.
Le ***«St Marcellin»*** donne des rendements un peu plus élevés (5.2 T de MS/ha).

Delphine SOLER
Réferente élevage bio régional
CA05





La ROUTO

Valorisation des métiers, des produits et du patrimoine de la transhumance.

[la Routo]

est un programme de coopération transfrontalière entre la France et l'Italie, visant à dynamiser les territoires traversés autour d'une économie (l'élevage pastoral) et d'une pratique (la transhumance) fortement identitaires.

[Le projet]

Il s'agit de mettre en place un réseau agro-touristique transfrontalier de valorisation des métiers, des produits et du patrimoine de la transhumance, reliant l'Ecomusée du Pastoralisme de Pontebernardo (vallée de la Stura, Italie) à la Maison de la Transhumance de Saint-Martin-de-Crau (Bouches-du-Rhône). Cet itinéraire s'appuiera sur les anciennes drailles de transhumance qui conduisaient les troupeaux depuis les plaines de Basse Provence jusqu'aux vallées alpines du Piémont.

Il se veut être le support de multiples actions de valorisation des métiers de bergers et d'éleveurs, de promotion des produits agricoles et artisanaux liés au pastoralisme, cela sur les différents terroirs traversés. Véritable « sentier de Compostelle de la transhumance », trait d'union entre la plaine et la montagne, il associera l'ensemble des filières pastorale, gastronomique, touristique, environnementale et patrimoniale autour d'une thématique fortement identitaire des Régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Piémont.

Ce projet doit donner lieu à terme à la mise en place d'un sentier de grande randonnée de type GR, spécifiquement balisé sur plus de 320 km, reliant la Crau à la vallée de la Stura via le col de Larche. Il s'appuiera sur des sentiers déjà existants sur une grande partie du trajet.

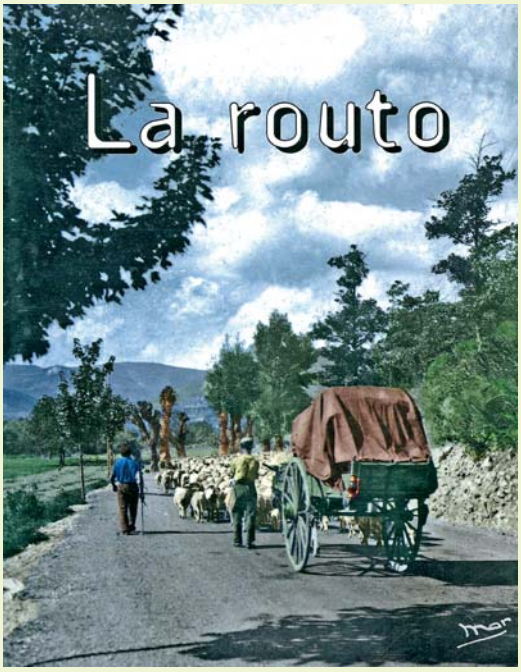
[Le contexte historique]

L'itinéraire proposé incitera les randonneurs à prendre « La Route » (La Routo en occitan), sur les pas des bergers originaires des vallées du Piémont, qui, dans les traces de leurs ancêtres, émigrèrent jusque dans les années 1960 vers la Basse Provence. Dès le milieu du XVe siècle, les grands transhumants des plaines de Basse Provence (Crau et Camargue) passèrent le col de Larche pour gagner les estives de la Stura di Demonte, à la recherche de nouveaux alpages rendus nécessaires par l'accroissement de la taille des troupeaux. Les meilleures années, ce sont ainsi 50 à 60 000 brebis qui fréquentaient les montagnes de l'actuel Piémont. Bergers et éleveurs, souvent d'origine piémontaise, retrouvaient pour l'été leur patrie d'origine.

credit photo : réussir patre

De nouveaux rapports avec les consommateurs

Cet itinéraire sera le support de multiples actions de valorisation des métiers de berger et d'éleveur, de promotion des produits agricoles (viande, fromage, laine) et artisanaux liés au pastoralisme, car il est avant tout tourné vers l'économie. Il est prévu de recenser les exploitations agricoles, les entreprises et les produits pour créer une charte d'entreprises et de produits certifiés du réseau baptisé « La Routo ». De même, les lieux de restauration et d'hébergement, les fermes orientées vers l'agritourisme pourront être référencés. Les réseaux habituels : Gîte de France, Accueil paysan, Bienvenue à la ferme, Bistrots de Pays seront également associés. Circuits courts et produits locaux seront ainsi valorisés, notamment autour des signes officiels de qualité comme le label rouge Agneau de Sisteron ou l'AOC Banon. Sont également prévues l'organisation de rencontres autour de la formation aux métiers de l'élevage, ainsi que la réalisation de produits artisanaux liés à l'élevage pastoral, représentatifs des différents territoires.



Des supports de communication

Cet itinéraire bénéficiera de nombreux outils de communication : site internet, film, stand itinérant, malle pédagogique (...). Il pourra également s'appuyer sur les évènements existants toute l'année dans les différents territoires traversés : foires de Saint-Martin-de-Crau, La Javie, Seyne les Alpes, Barcelonnette, Vinadio (...), journées en alpages organisées par la Chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence, fêtes de la transhumance de Saint-Martin-de-Crau, Eguilles (...).

Les partenaires

La ROUTO est un programme européen de type ALCOTRA dont le financement a été voté en juin dernier. Il bénéficie de cofinancements des Régions Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Piémont, des Conseils généraux des Alpes de Haute-Provence et des Bouches-du-Rhône, ainsi que du Parc naturel régional du Verdon. La Maison Régionale de l'Elevage est le chef de file, associée à la Comunità Montana Valle Stura pour le volet italien. La Maison de la Transhumance, l'Association César, les Chambres d'agriculture concernées, le Centre de Formation du Merle ou encore l'EPLA de Digne-Carmejane (...) seront étroitement associés.

Le calendrier

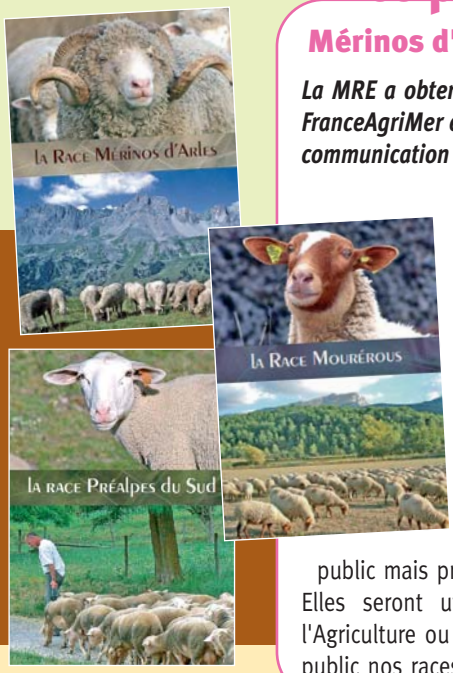
Le programme se déroulera sur deux années, d'octobre 2011 à septembre 2013. Un événement de lancement est prévu à la fin de ce mois d'octobre à Vinadio (vallée de la Stura), à l'occasion de la foire de la brebis Sambucana, et un événement de clôture aura lieu à Saint-Rémy-de-Provence, à l'occasion de la 30ème Fête de la transhumance (fin mai 2013). De nombreux points d'information et moments de rencontre seront organisés pour suivre l'avancée de ce projet d'envergure, qui aura des retombées positives pour l'ensemble des filières d'élevage des deux Régions concernées.

Patrick FABRE
Maison de la Transhumance

credit photo : Patrick Fabre Maison de la Transhumance

Les plaquettes sur les races

Mérinos d'Arles, Mourérous et Préalpes du Sud



La MRE a obtenu des financements du Ministère de l'Agriculture, de FranceAgriMer et de la région PACA pour renouveler les plaquettes de communication sur les races de notre région Ainsi, l'Organisme de Sélection Races Ovines du Sud-Est a pu remettre à jour les plaquettes génétiques sur les races Mourérous, Mérinos d'Arles et Préalpes du Sud.

Une partie du support est orienté sur la description de la race : origine et implantation, standard de race et performances, systèmes d'élevage et types de production, signes de qualité. Une seconde partie explique le schéma de sélection mis en place : organisation, objectifs de sélection,...

Ces plaquettes sont plutôt à destination du grand public mais présentent aussi des références techniques.
Elles seront utilisées lors de manifestions comme le Salon de l'Agriculture ou plus localement lors de foires pour faire découvrir au public nos races locales.

Réactualisation des cas-types caprins fromagers

La confrontation, au niveau des équipes techniques régionales, des résultats d'exploitations suivies en références depuis plusieurs années, a permis de rédiger ces cas-types. Ils seront utilisés par les techniciens dans leurs activités de conseil et d'appui technique et notamment dans les projets d'installation ou d'évolution des systèmes.
Quatre cas-type en fonction de la stratégie alimentaire choisie par l'exploitant sont décrits : Herbager, Petit Pastoral, Grand Pastoral et Hors-sol

Après une description générale du système, chaque fiche présente :
- les facteurs de production (surfaces, matériel, bâtiment, cheptel, main d'œuvre),
- le fonctionnement de l'exploitation : conduite du troupeau, utilisation des surfaces, produits fabriqués et modes de commercialisation,
- les résultats économiques de l'exploitation,
- les forces et faiblesses du système.

Réalisés par les techniciens caprins de la région, en collaboration avec l'Institut de l'Elevage et la MRE, ils sont disponibles en téléchargement sur le site Internet evise.fr ou sur simple demande auprès de la MRE ou du technicien caprin départemental.

Cas-type ovins viande du Sud-Est

Cette publication présente dix cas-types, modélisés, représentatifs de la diversité des élevages ovins viande pastoraux du Sud-Est de la France. Chacun des ces dossiers est décrit de façon détaillée dans un document de huit pages qui renseigne sur la localisation possible de ce type d'élevage, sur la structure de l'exploitation, sur la logique de fonctionnement du système et sur les principaux bilans techniques et économiques. Un document introductif présente un résumé des dix cas-type. Ce document est un guide qui permet de choisir le ou les cas-types à consulter.

Il s'enrichit par ailleurs de note méthodologique et d'un lexique.

Ces cas-type sont utiles dans différentes situations :
le conseil technique des éleveurs et des futurs installés, l 'observatoire des conjonctures économiques, la prospective à moyen terme, la formation et la vulgarisation. L'élaboration de ce travail est le résultat d'un travail de partenariats entre l'Institut de l'Elevage, les services spécialisés des Chambres d'Agriculture Départementales, et les éleveurs volontaires, avec la coordination du Comité Résonance de la Maison Régionale de l'Elevage.
Il a été réalisé grâce à l'appui financier de France Agrimer, du Casdar, et du Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur.
Afin de privilégier un mode de diffusion plus respectueux de l'environnement, il a été choisi de diffuser ce dossier via les sites internet.
Pour consulter ou télécharger le **«Dossier cas type ovins viande du Sud Est»** dans sa globalité, rendez vous sur les sites internet des organismes partenaires associés à la diffusion de ce dossier :

- Le site de la Maison Régionale de l'Elevage: **www.evise.fr**
- Le site de Rhône-Alp' Elevage : **www.rhone-alpelevage.fr**
- Le site de la Reconquête ovine : **www.reconquete-ovine.fr**
- Le site de l'Institut de l'Elevage : **www.idele.fr**

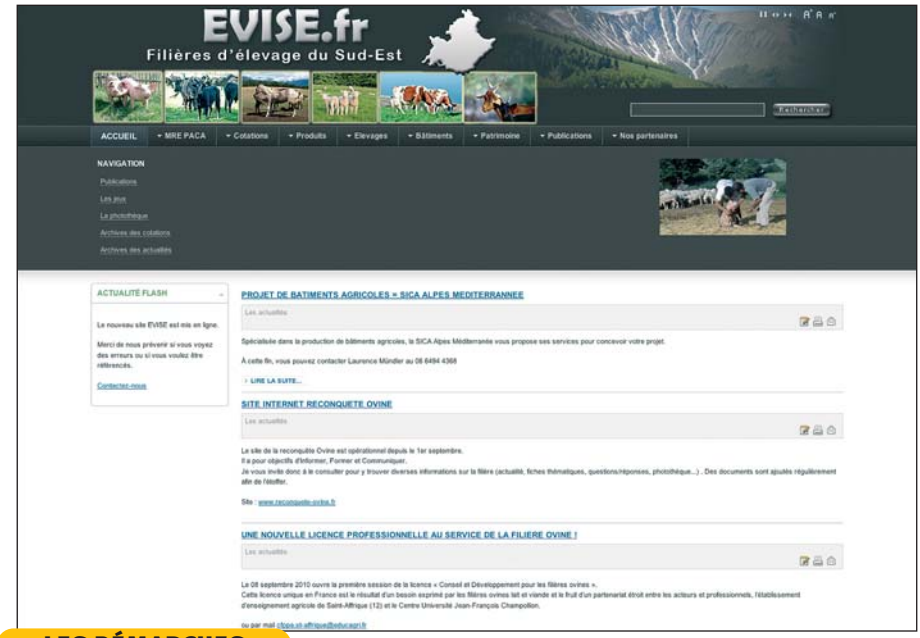
Les sites des Chambres Départementales D'agriculture
- De la Drôme et de L'Isère: **Rhone-Alpes.synagri.com**
- Des Alpes de Haute Provence : www.agriculture04.fr
- Des Alpes Maritimes : www.ca06.fr
- Des Bouches du Rhône : www.agri13.fr
- Des Hautes Alpes : www.hautes-alpes.chambagri.fr
- Du Var : www.ca83.fr
- Du Vaucluse : www.ca84.fr

LE RELOOKAGE
DU SITE DE L'ÉLEVAGE RÉGIONAL

www.evise.fr

Élevages et Viandes du Sud-Est

LA SOURCE DE TOUTES LES INFORMATIONS À CONNAÎTRE...



LES DÉMARCHES

LES COTATIONS

LA LEGISLATION

LES MANIFESTATIONS

LES MÉTIERS

LES ACTUALITÉS ETC...

...LE LIEN QUI NOUS UNIT