

ECONOMIE

Les conséquences économiques
de la prédation sur les élevages
ovins régionaux p. 10

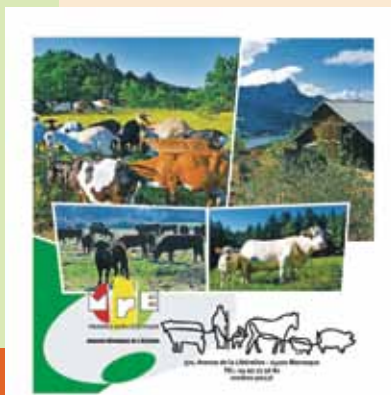
RÉSONANCES ÉLEVAGE

EXPÉRIMENTATION



**Prairies
multi espèces
en région PACA :**
retour sur les enquêtes pratiques
et savoir-faire p.12





SOMMAIRE

ÉDITO

- Dominique Gueyette p.4

ÉCONOMIE

- Les conséquences économiques de la prédation sur les élevages ovins régionaux. p. 5
- Une dynamique de projets dans les GIEE élevage de la région p. 9

TECHNIQUE

- Les élevages herbassiers en Provence Alpes Côte d'Azur p. 13

EXPÉRIMENTATION

- Prairies multi espèces en région PACA : retour sur les enquêtes pratiques et savoir-faire p. 15
- Fabriquer de la glace dans sa fromagerie fermière p. 20
- Projet FEADER expérimental SICA Le Montagnard : des jambons affinés à plus de 2000 m d'altitude p. 29

INTERPROFESSIONS

- Le plan national de la filière laitière, une démarche de progrès durable pour préparer l'avenir. p.31
- Accord interprofessionnel sur le contrôle de la couleur des carcasses de veaux p. 34
- Le pacte pour un engagement sociétal de la filière élevage et viandes p. 35

SANITAIRE

- Déclaration de transhumance – rôle de la FRGDS p. 36

EVENEMENT

- Des panneaux pour communiquer positivement sur l'élevage p. 38

RÉSONANCES ÉLEVAGE

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

ÉDITEUR

Maison Régionale de l'Élevage
Association loi 1901
Avenue de la Libération - 04100 Manosque
Tél.: 04 92 72 56 81
Email: mre@mre-paca.fr
Site: www.mrepaca.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Dominique GUEYTTE

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

Marie-Emmanuelle ARMANDO - Vincent ENJALBERT
Nathalie ESPIÉ - Estelle FLESCHE - Patrick FABRE
Florence FRAISSE - Rémi LECONTE
Maxime MAROIS - Alain PLAN - Claire PELLEGRIN
Patrice ROUCOLLE - Henri TONGLET - Lucie URTASUN
Candice VIONNET

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

CRÉDIT PHOTOS

J. FABRE (MDT), Candice VIONNET MRE (FX. EMERY)
N. ESPIÉ (MRE), C. JACOBS (MRE), S. DONNEAUD (MRE),
REDMI note and pro, INTERBEV - FDO-13

CONCEPTION - IMPRESSION

SAS MOHICAN - Tél.: 06 52 55 24 28
Email : sas-mohican@orange.fr

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



FranceAgriMer



" Francis n'est plus.

C'est avec une immense tristesse que nous avons appris le décès de Francis Solda, inlassable défenseur des éleveurs et grande figure du pastoralisme. Au nom de l'ensemble des éleveurs, bergers et des équipes techniques, nous souhaitons exprimer notre profonde peine et tout notre soutien à sa famille. Adieu Francis, c'est au son des sonnailles de tes bêtes que tu es parti rejoindre d'éternels pâturages. "

Ciao Francis !

Avant de te dire adieu Francis, nous voulons te rendre hommage et ce n'est pas facile tellement tu as été important pour nous tous.

Bien sûr on peut parler du responsable professionnel, et là, jusqu'au dernier jour, l'engagement a été total pour la défense de tous les éleveurs de la région et du pastoralisme. C'est quasi impossible de faire une liste de toutes les causes défendues, des combats gagnés,... et de ceux que tu pensais encore mener !

Mais surtout, je pense que collectivement, éleveurs, responsables professionnels ou salariés d'une organisation professionnelle, nous avons envie de dire merci à l'homme. Il n'y a pas l'un de nous pour qui tu n'aies pas eu une oreille attentive, une parole bienveillante et rendu un service pour un béliet, un patou, du bois de chauffage, des pommes, une panne de voiture,... Dès qu'on avait un souci, une question, on savait comment faire : appeler Francis.

Bon quand même, faut le dire : ce n'était pas tous les jours facile. Toujours en train d'empêcher de tourner en rond, de donner ton avis sur tout et même quand on ne te l'avait pas demandé ! Des fois, nous, nous étions fatigués, toi, Francis : jamais !

Je vais prendre mon exemple pour illustrer le bonhomme et lui rendre hommage.

Je suis arrivé dans le coin, il y a 15 ans, à la SAFER ; tu étais déjà là, à travailler au développement de l'élevage et déjà à l'écoute. J'ai été berger et qui m'a conseillé et raconté plein d'histoire de berger : Francis. J'ai travaillé à FERUS pour la protection des loups et qui s'y est intéressé et a discuté avec moi : toujours toi ! J'ai même hérité du surnom : p'tit loup.

Aujourd'hui, je travaille à la MRE : qui répondait quotidiennement à mes questions pour me donner un avis, qui a rarement manqué un événement que j'organise, une réunion : Francis. Mais aussi, j'ai acheté une maison, transporté 2 tonnes de planches pour ma terrasse, été en panne sur le bord d'une route, et bien même dans ces moments hors cadre professionnel, tu étais disponible pour rendre service. Il y a un paquet de sacrés moments que j'aimerais bien repartager avec toi : quand tu faisais la garde du corps de la petite Lucie avec Philippe Fabre au congrès de la FNO en Arles, l'année dernière aux Ovinpiades avec René Tramier et Loulou Escoffier, les transhumances à Die avec tes fils et la famille Reille et peut être même quelques réunions du groupe national loup à Paris !

Et je ne suis pas le seul, je crois qu'on a tous au moins un moment qu'on aurait envie de partager dans ce texte. C'est donc collectivement que nous te remercions, ainsi que ta famille et que nous te souhaitons une bonne dernière transhumance.

Nous allons tous être un peu seuls : plus de visites dans les locaux de la MRE, plus de coups de téléphone, plus de réunions et de manifestations avec toi, tu vas tous nous manquer !

Ciao Francis !

Rémi LECONTE

Les éleveurs et collègues de la filière



Edito



Chères éleveuses, chers éleveurs,

C'est dans un contexte particulier que paraît ce nouveau numéro de Résonances Elevage. L'annonce de la disparition de notre ami Francis SOLDA nous a tous profondément bouleversés. Engagé toute sa vie pour la défense des éleveurs et du pastoralisme, son franc parler, sa grande connaissance de l'élevage, et sa disponibilité faisant de lui un homme apprécié à la fois des éleveurs, des bergers, des équipes techniques, des élus et de l'administration. Tu nous manques déjà Francis !

Je veux au nom de la profession faire part de notre peine à ta famille.

Je voudrais d'abord avoir une pensée pour nos amis des Alpes Maritimes, rudement meurtris par la tempête, et leur faire part du soutien de toute la famille de l'élevage régional. Pour les éleveurs concernés, la solidarité s'est organisée pour trouver des places d'hivernage pour les animaux, ou pour approvisionner les élevages en fourrages. C'est un beau message d'espoir, et nous pouvons remercier toutes celles et ceux qui se sont dépensés sans compter pour que cela soit possible.

Pendant ma première année à la présidence de la MRE nous avons vécu 2 périodes de confinement avec une crise sanitaire sans précédent dont nous ne connaissons pas les finalités. Avec le personnel de la MRE et son Directeur, nous avons essayé d'être à vos côtés pour vous accompagner le mieux possible.

La première période de confinement a dans un premier temps occasionné beaucoup de craintes pour les éleveurs, avec la fermeture de certains débouchés, à une période de pic de production pour les laitiers, et juste avant les fêtes de Pâques pour les ovins. Mais nous pouvons faire le constat, d'une part que les éleveurs et les entreprises ont poursuivi leur activité malgré le contexte. D'autre part, que l'innovation, l'inventivité de chacun, conjugués au soutien des filières structurées, de l'appui de l'interpro, des organisations agricoles, de la région, des départements, des collectivités et de l'administration ont permis à l'élevage régional de passer cette première crise sans trop de dégâts. Bien sûr, nous n'oublions pas que certains éleveurs ont rencontré de réels problèmes, ni que la filière chevreux reste dans l'incertitude sur son avenir, qu'il s'agisse de l'engraissement ou de l'abattage et la commercialisation. Pour cela je dois souligner les dispositifs de soutien et de relance qui ont été ou sont en cours de mise en place par l'Etat et par la région.

Ces événements ne doivent pas nous faire oublier que l'actualité est à la réforme de la Politique Agricole Commune. Sous la coordination de la Chambre Régionale d'Agriculture, les organismes de l'élevage régional tels que le CERPAM ou la MRE ont travaillé à l'élaboration de propositions pour le maintien ou l'évolution du cadre d'application de la PAC. Nous travaillons avec nos partenaires régionaux, mais aussi interrégionaux dans le cadre du Réseau Elevage Pastoral Méditerranéen. Il s'agit de garantir l'éligibilité des surfaces pastorales, de permettre le maintien d'une ICHN qui joue vraiment son rôle de soutien aux éleveurs détenant des troupeaux en zone de montagne lors des périodes hivernales, mais aussi de veiller à ce que le Feader régional soit un outil pour les investissements dans les élevages et pour le développement de l'agriculture. A ce sujet, nous continuons de dénoncer l'utilisation de ces crédits agricoles pour le financement des mesures de prédation.

En espérant une amélioration de cette période compliquée, il est important que les fêtes de fin d'année puissent se dérouler le mieux possible auprès de vos proches.

Bonnes Fêtes à tous. A l'année prochaine

Dominique GUEYTTE

Président de la Maison Régionale de l'Élevage

LES CONSÉQUENCES ÉCONOMIQUES DE LA PRÉDATION SUR LES ÉLEVAGES OVINS RÉGIONAUX

La Maison Régionale de l'Élevage, l'Institut de l'Élevage et les Chambres d'agriculture de la région réalisent chaque année un panel de 11 exploitations d'élevage ovin viande modélisées représentant la diversité des systèmes d'élevage de la région. Ces cas-types sont des outils pour le conseil technique et économique, des études prospectives mais aussi la réalisation de références en élevage ovin.

En 2019 – 2020, une étude menée par notre groupe a permis de chiffrer les conséquences économiques de la prédation sur les élevages ovins viande régionaux. Elle s'attache à décrire le coût de la mise en place des moyens de protection, les coûts des pertes directes (animaux morts ou disparus) mais aussi indirectes (perte de productivité).

L'étude a porté sur 9 cas-types des Préalpes et de montagne, ayant des conduites différentes : sédentaire ou transhumant, plus pastoral ou plus fourrager, ... Les systèmes de plaine (essentiellement en Crau) n'ont pas été pris en compte dans cette étude n'étant pour l'instant soumis à la prédation que pendant leur période d'estive

MISE EN GARDE

Les choix faits pour la prise en compte de l'exposition au risque de prédation et de ses conséquences ne reflètent que partiellement la réalité du terrain qui est bien sûr plus complexe. On serait même tenté de dire que ces choix refléteraient une situation « idéale » où, grâce à la mise en place de moyens de protection, les troupeaux subiraient un nombre d'attaques « raisonnable » et planifié. Les coûts liés à la mise en place des moyens de protection s'envolent parfois, le nombre d'attaques n'est pas connu à l'avance, et parfois c'est l'hécatombe. Dans tous les cas, le stress permanent dégrade fortement la qualité de vie des éleveurs et des bergers.

Notons d'ailleurs qu'en dehors des conséquences techniques et économiques décrites pour les cas-types, les conséquences psychologiques sont importantes et non prises en compte dans nos modèles. Elles ont pourtant des conséquences techniques et économiques sur les exploitations (arrêt de certaines pratiques techniques et innovantes : génétique, décalage de la production...) mais aussi des conséquences sur les hommes et les femmes qui pilotent ces exploitations.

LE LOUP DANS LA RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Le loup est apparu en PACA en 1992 causant dès le début des dégâts au troupeau.

En 2019, le loup a commis 2 345 attaques en PACA faisant 7745 victimes ovines. A ces attaques, il faut ajouter les nombreuses attaques subies par les éleveurs de PACA lors de leur estive en région Rhône-Alpes (alpages dans la Drôme, l'Isère et les Savoies).

Comparé au chiffre des demandeurs d'aides ovines de la région (1 358 demandeurs pour 551 068 ovins), cela représente en moyenne 1,7 attaques et 5,7 victimes par éleveur (attaques constatées en région Rhône Alpes exclues).

La pression de prédation de nos cas-types est similaire à cette moyenne.



LES MOYENS DE PROTECTION

Le dispositif des moyens de protection est basé sur le triptyque suivant :

- le gardiennage renforcé par l'embauche d'un salarié ou par un travail journalier supplémentaire par l'éleveur estimé à 3h par jour sur une partie ou toute l'année.
- les chiens de protection au nombre de 2 à 10 suivant les systèmes
- le parc de garde et/ou de nuit correspondant à la sécurisation de parc fixe, à l'achat de filets et d'électrificateurs suivant les besoins.

Cette mise en place de ces moyens de protection est en partie prise en charge par la mesure 7.6 (PACA) ou 7.6.2 (AURA) du FEADER et accompagnée administrativement par les services de l'Etat à travers les DDT(M).

Le dispositif de protection dans les élevages se fait en fonction du niveau de risque qu'ils supposent, des possibilités humaines, de facteurs extérieurs à l'élevage (proximité avec des sites fréquentés par du public, dimension multi-usage de certains espaces, ...). Ce sont ces principes que nous avons appliqués aux cas-types. Chacune de nos exploitations modèles a donc sa propre stratégie de mise en place de moyens de protection

Les coûts de la mise en place des moyens de protection s'élèvent de 14 500 € à 28 000 €. Leur prise en charge est très partielle et implique un restant à charge pour l'éleveur de 5 100 € à 11 400 €, soit selon les cas-types entre 14 € et 29 € par brebis.

	HMONT	MONTSPE1	MONTSPE2	MONTSPE3	PREALPSPE1	PREALPSPE2	PREADIV2	PASTPREA	MARALPIN
Coût gardiennage renforcé	10 585 €	12 364 €	12 364 €	19 392 €	15 514 €	15 514 €	15 557 €	15 070 €	20 287 €
Prise en charge	6 238 €	6 917 €	6 917 €	11 796 €	9 437 €	9 437 €	10 958 €	7 595 €	10 714 €
Solde gardiennage renforcé	- 4 348 €	- 5 447 €	- 5 447 €	- 7 596 €	- 6 077 €	- 6 077 €	- 4 598 €	- 7 475 €	- 10 114 €
Coût parc et filet / an	505 €	830 €	830 €	2 905 €	2 030 €	2 505 €	1 705 €	2 905 €	505 €
Subvention parc et filet / an	404 €	664 €	664 €	2 324 €	1 624 €	2 004 €	1 364 €	2 324 €	404 €
Solde parc et filet	- 101 €	- 166 €	- 166 €	- 581 €	- 406 €	- 501 €	- 341 €	- 581 €	- 101 €
Coût chien / an	3 500 €	4 375 €	4 375 €	6 125 €	6 125 €	4 375 €	4 375 €	6 125 €	6 125 €
Subvention chien / an	2 800 €	3 500 €	3 500 €	4 900 €	4 900 €	3 500 €	3 500 €	4 900 €	4 900 €
Solde chien	- 700 €	- 875 €	- 875 €	- 1 225 €	- 1 225 €	- 875 €	- 875 €	- 1 225 €	- 1 225 €
Coût pour élevage des moyens de protection	14 590 €	17 569 €	17 569 €	28 422 €	23 669 €	22 394 €	21 637 €	24 100 €	27 457 €
Montant subvention pour les moyens de protection	9 442 €	11 081 €	11 081 €	19 020 €	15 961 €	14 941 €	15 822 €	14 819 €	16 018 €
Reste à financer par l'éleveur	- 5 149 €	- 6 488 €	- 6 488 €	- 9 402 €	- 7 708 €	- 7 453 €	- 5 814 €	- 9 281 €	- 11 440 €
RESTAFI / Brebis EMP	- 21 €	- 18 €	- 14 €	- 21 €	- 17 €	- 23 €	- 19 €	- 19 €	- 29 €

LES CONSÉQUENCES DE LA PRÉDATION

Les conséquences de la prédation sur les élevages sont multiples. Il y a bien sûr les animaux morts et disparus mais aussi les pertes indirectes : perte de fertilité, retard d'engraissement,...



Dans le cadre de cette étude, nos exploitations modèles subissent des pertes « raisonnables » au niveau du troupeau : brebis + agneaux. Ces pertes sont fonction de la zone géographique, de son exposition au risque (durée de pâturage, type de conduites, ...).

Pour les cas-types, le choix de la période et du nombre d'animaux impactés (brebis et agneaux morts ou disparus) est une situation moyenne. Nous l'avons chiffrée en fonction de la zone géographique du modèle, d'hypothèses

d'exposition du système à la prédation et d'une moyenne des attaques des éleveurs rattachés à ce système, ...

Dans nos simulations, selon les cas-types, le nombre d'attaques varie de 1 à 4 par an (en dehors de la période d'estive) et on a estimé que les pertes résultantes varient de 5 à 25 brebis et de 0 à 15 agneaux, selon le cas-type.

A cela il faut ajouter les animaux disparus. En s'appuyant sur les observations faites dans les élevages, nous avons estimé pour les cas-types que **ces pertes supplémentaires représentent entre 43 et 89 % des pertes constatées**. Le règlement d'indemnisation pour les animaux disparus prévoit une indemnisation supplémentaire à hauteur de 20 % ajoutée au montant des indemnisations des animaux constatés comme prédatés.

	HIMONT	MONTSPE ₁	MONTSPE ₂	MONTSPE ₃	PREALPSPE ₁	PREALPSPE ₂	PREADIV ₂	PASTPREA	MARALPIN
Nombre d'attaques	2	2	1	3	1	1	1	4	4
Brebis retrouvées mortes	4	5	2	6	3	2	2	10	7
Brebis euthanasiées	1	2	1	2	3	1	1	5	3
Brebis disparues	3	5	2	8	3	2	2	10	10
Agneaux retrouvés morts	2	0	0	4	0	0	0	3	10
Agneaux disparus	0	0	0	2	0	0	0	6	5

En situation réelle, les attaques perturbent fortement et durablement le troupeau (en termes de fonctionnement, conduite, ...). Nous avons constaté dans nos suivis des baisses de productivité et de fertilité, des avortements, des retards d'engraissement... Pour cette étude, nous avons estimé que cette baisse de fertilité est comprise dans une fourchette variant de 5 % (hypothèse basse) à 15 % (hypothèse haute). Dans la réalité, ces chiffres varient plus que cela en fonction du stade physiologique des brebis au moment de l'attaque mais surtout en fonction de la nature de l'attaque : certaines attaques sont beaucoup plus stressantes que d'autres.

Dans notre étude, ces pertes indirectes sont estimées de l'ordre de 14 à 80 agneaux qui ne sont pas nés des suites des attaques de loup et du stress engendré sur le troupeau.

Ces pertes sont qualifiées de pertes indirectes. Elles sont reconnues et indemnisées selon un barème un peu complexe comprenant un forfait et une part variable en fonction du nombre d'animaux.

	HIMONT	MONTSPE ₁	MONTSPE ₂	MONTSPE ₃	PREALPSPE ₁	PREALPSPE ₂	PREADIV ₂	PASTPREA	MARALPIN
Nbre d'agx manquant si -5% de PN	14	19	27	20	24	16	14	21	15
Nbre d'agx manquant si -15% de PN	41	56	80	60	72	48	43	64	46

Le montant des indemnisations des pertes directes et indirectes varie selon les systèmes de 1 000 € à 5 300 € par exploitation.

	HMONT	MONTSPÉ ₁	MONTSPÉ ₂	MONTSPÉ ₃	PREALPSPE ₁	PREALPSPE ₂	PREADIV ₂	PASTPREA	MARALPIN
Total indemnisation	1 972 €	2 200 €	1 040 €	3 384 €	1 764 €	988 €	980 €	5 338 €	4 860 €

Le calcul de la perte de marge brute induite, est réalisé avec deux hypothèses de perte de productivité liées aux attaques de loup. Pour rappel l'hypothèse basse est fixée à - 5 % et la haute à - 15 %.

Les modalités suivantes de calcul sont retenues :

- Les agneaux tués induisent une perte de marge brute égale au prix moyen de vente constaté,
- Les agneaux non nés induisent une perte de marge brute égale au solde sur coût alimentaire (SCA) d'un agneau (SCA = prix de vente d'un agneau – frais d'élevage d'un agneau).

Avec cette méthodologie, une perte de productivité de 5 % induit une perte de marge brute qui varie de 1 200 € à 2 900 € (soit 4 à 6€/brebis), en fonction du cas-type. Une perte de productivité de 15 % induit une perte de marge brute qui varie de 3 600 € et 6 600 € (soit 10 à 16 €/brebis).

BILAN ÉCONOMIQUE

La prédation impacte l'exploitation dans sa structure : mise en place de moyens de protection, augmentation de la charge de travail mais aussi dans ses résultats annuels : animaux morts ou animaux disparus et baisse de production (agneaux non produits). L'ensemble de ces conséquences impacte fortement les résultats économiques de l'exploitation.

Ces pertes varient en hypothèse basse de 4 600 € à 8 900 € et en hypothèse haute de 6 800 € à 12 100 €. Cela représente une perte de 12 à 27 % d'EBE selon les cas. Ces pertes de marge brute ramenées au salaire de l'exploitant, représentent une perte qui varie de 42 jours à 116 jours de salaire par an, en fonction du cas-type. Cela revient, avec une approche calendaire, à considérer que l'exploitant travaille sans rémunération, selon les cas, jusqu'au 11 février ou au 25 avril pour payer l'ensemble des frais restant à charge liés au loup.

Bilan économique globale	HMONT	MONTSPÉ ₁	MONTSPÉ ₂	MONTSPÉ ₃	PREALPSPE ₁	PREALPSPE ₂	PREADIV ₂	PASTPREA	MARALPIN
En pourcentage EBE, H - 5 %	-11 %	-12 %	-14 %	-15 %	-16 %	-18 %	-11 %	-12 %	-21 %
En pourcentage EBE, H - 15 %	-16 %	-17 %	-22 %	-20 %	-24 %	-25 %	-16 %	-18 %	-27 %

DES CONSÉQUENCES LOURDES POUR LES EXPLOITATIONS RÉGIONALES

Cette étude montre bien que malgré le dispositif d'aide pour la mise en place de moyens de protection et d'indemnisation des conséquences de la prédation, les conséquences économiques sont lourdes pour les éleveurs de la région.

Rappelons encore, que notre étude est presque un cas idéal, les conséquences de la prédation sont aléatoires, parfois contenues mais peuvent être catastrophiques. La prédation, en plus de ces conséquences économiques, a un fort impact moral sur les éleveurs quel que soit le niveau de prédation : la peur de l'attaque, de l'année catastrophique, la motivation à entreprendre. Malheureusement dans notre région, la préoccupation principale des éleveurs est de protéger leur troupeau plutôt que d'élever leurs animaux et produire des agneaux.

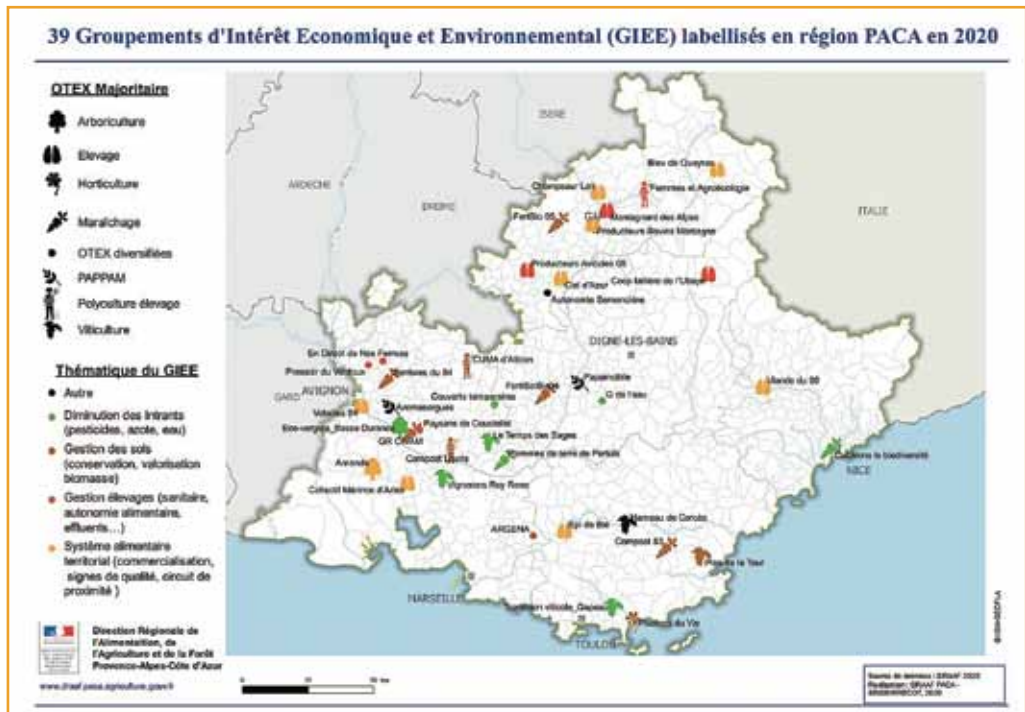
Note : Les cas-types et cette étude sont à retrouver en intégralité sur le site mrepaca.fr

Rémi LECONTE - Maison Régionale de l'Élevage
Maxime MAROIS - IDELE
Les conseillers ovins des Chambres d'agricultures

UNE DYNAMIQUE DE PROJETS DANS LES GIEE ÉLEVAGE DE LA RÉGION

Les Groupements d'Intérêt Economique et Environnemental ont été initiés en 2014 dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt avec, pour objectif, le déploiement de l'agroécologie dans la majorité des exploitations françaises. Le label « GIEE » désigne des groupes majoritairement composés d'agriculteurs qui, par le biais de la transition agroécologique, s'engagent vers une amélioration des performances économiques, environnementales et sociales de leurs productions.

Depuis 2015, 48 GIEE ont été labellisés dans la région, toutes productions confondues.



Les projets liés à l'élevage ont fait partie des premiers GIEE à obtenir une reconnaissance (Champsaur lait labellisé le 15 juillet 2015) et la tendance ne s'est pas essouffée, puisqu'à ce jour la région compte 13 GIEE concernant les filières d'élevage, et un projet en cours d'émergence.

Toutes les productions sont concernées puisqu'on retrouve des élevages laitiers (Champsaur lait, Coopérative laitière de l'Ubaye, Association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras), bovins viande (coopérative bovine 04/05), porcins (SICA le Montagnard des Alpes), ovins viande (Ciel d'Azur,

viande 06, Favoriser l'agroécologie de montagne), ovins et caprins (GIEE petits ruminants 06), volailles (GIEE Epi de blé, Agribio Vaucluse et Producteurs avicoles de Hautes Alpes). Enfin, en 2019, la reconnaissance du GIEE porté par le Collectif pour la Promotion du Mérinos d'Arles a consacré un projet de valorisation d'un produit non alimentaire, puisqu'il s'agit de la laine. Et plus récemment, des éleveurs équins de la région se sont engagés aussi dans une réflexion sur l'alimentation par le pastoralisme et la valorisation des animaux dans le domaine des courses d'endurance.

LES GIEE ELEVAGE EN PACA

Nom	Date	Filière	Département	Thématique principale
Champsaur lait	2015	Bovin lait	05	Commercialisation et filière
Coop bovine 04/05	2016	Bovin viande	04 et 05	Circuits de proximité
Sica Le Montagnard	2016	Porcin	05	Limitation impact environnemental
Ciel d'Azur	2017	Ovin	04 et 05	Filière et qualité
Viande 06	2017	Ovin	06	Salle de découpe
Favoriser l'agro écologie de montagne	2017	Toutes filières	Nord 05	Autonomie en intrants
Coop laitière Ubaye	2018	Bovin lait	04	Autonomie alimentaire
Bleu du Queyras	2018	Bovin lait	05	SICO
Collectif de Promotion du Mérimos d'Arles	2018	Ovin / laine	Région	Filières, qualité
Epi de blé	2018	Volailles	83	Bio
Producteurs avicoles 05	2018	Volailles	05	Sanitaire, antibio
Agribio 84	2019	Volailles	84	
Agribio 06	2019	Ovins / caprins	06	Autonomie alimentaire
Emergence GIEE équin	2020	équins	Région	Bien-être animal, valorisation

Signe de la dynamique de projet sur la totalité de la région, on retrouve des GIEE dans tous les départements, avec malgré tout une dominante dans les Alpes de Haute-Provence et les Hautes Alpes.

La valorisation des produits reste une préoccupation majeure pour les groupes d'éleveurs, et elle concerne notamment tous les projets bovins laitiers. Son approche varie entre la mise en place de Signes Officiels de Qualité et d'Origine (Bleu du Queyras), la consolidation de démarches existantes (OP ovine Ciel d'Azur), la transformation des produits (Champsaur lait) ou la commercialisation locale (Viande 06, Coopérative Bovine 04/05).

Dans un contexte de recherche d'autonomie alimentaire des troupeaux, exacerbé par les sécheresses à répétition de ces dernières années, plusieurs GIEE ont affiché cette problématique comme une de leurs priorités. C'est le cas pour la Coopérative laitière de l'Ubaye, ainsi que pour les éleveurs de volailles.

Enfin, les questions sanitaires et liées au bien-être animal caractérisent le projet de la SICA le Montagnard, puisque au cours des 3 premières années du projet, les éleveurs ont supprimé l'utilisation d'antibiotiques sur les porcs.

Toutes les informations sur les projets de GIEE et sur les modalités à remplir pour les futurs candidats sont disponibles sur le site www.giee.fr et la page dédiée sur le site de la DRAAF PACA

(<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Les-GIEE>)

Des journées de diffusion cet hiver et au printemps 2021

La diffusion des résultats est une des conditions de l'obtention de la labellisation, dans le but de favoriser les dynamiques collectives. Ainsi les actions mises en oeuvre par les GIEE doivent être partagées avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Pour cela, une première journée de restitution des travaux des différents groupes sera organisée au cours de l'hiver 2020/2021 en partenariat entre la Chambre Régionale d'Agriculture, la DRAAF PACA et la Maison Régionale de l'Elevage. Elle aura lieu en visio conférence au mois de décembre et sera à destination des éleveurs des différents GIEE ainsi que des partenaires techniques. Elle sera suivie d'une journée de rencontres sur le terrain qui aura lieu au printemps 2021 selon l'évolution de la situation sanitaire.

Programme de la matinée de présentation des résultats des GIEE, le 11/12/2020

GIEE	Thème	Production
Champsaur lait	Transformation du lait et qualité fromagère	Bovin lait
Collectif Mérinos d'Arles	Vers une filière de valorisation de la laine	Ovin viande, laine
Volailles bio 84	Témoignage sur la génétique des volailles	Volaille
Coop de l'Ubaye	Gestion des prairies pour tendre vers l'autonomie alimentaire	Bovin lait
Epi de Blé	Témoignage sur la filière volaille bio varoise	Volaille
Le Montagnard des Alpes	Suppression des antibiotiques en production porcine	Porc
Ciel d'Azur	Programme d'actions sanitaires	Ovin viande

Tous les documents présentés à cette occasion seront disponibles sur le site internet www.giee.fr, sur le site de la MRE www.mrepaca.fr, et des chambres d'agriculture <https://paca.chambres-agriculture.fr/nos-evenements/forums-et-conferences/>.



GIEE pour la promotion de la laine Merinos d'Arles

TÉMOIGNAGE

Frank Diény

(GIEE ovin Ciel d'Azur) :

L'esprit des GIEE correspond bien à la démarche entreprise depuis de nombreuses années par notre groupement de producteurs ovins, qui a toujours été à la recherche de valorisation par la qualité des produits, et qui cherchait une nouvelle impulsion pour remobiliser les éleveurs autour d'un projet d'avenir.

Le GIEE nous a permis de nous rencontrer entre adhérents pour réfléchir à un nouveau projet, en lien avec les problématiques agro environnementales qui s'imposent de plus en plus à nous tous. C'est le cas avec des sujets techniques tels que l'autonomie alimentaire ou les problèmes sanitaires. Mais aussi de la valorisation de nos produits, par la commercialisation auprès des cantines scolaires, et par la transformation des animaux de réforme et de la laine.

Ces rencontres nous ont permis de conforter notre collectif, avec des essais en ferme, des formations spécifiques et des visites chez des adhérents, en nous appuyant sur le dynamisme de notre animatrice.

DRAAF : Les GIEE : pour une multiplication des pratiques agro-écologiques

L'objectif du dispositif GIEE est le développement de l'agroécologie dans la majorité des exploitations françaises. Ce mode de production est basé sur un ensemble cohérent de pratiques qui s'appuient au maximum sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Il permet de réduire les pressions sur l'environnement et de préserver les ressources naturelles. Il augmente ainsi l'autonomie des exploitations et leur capacité à rester stable malgré des contextes changeants (résilience).

C'est pourquoi les collectifs reconnus en tant que GIEE présentent des démarches innovantes visant à proposer de nouvelles pratiques sur les exploitations, de nouvelles formes de mutualisation des ressources entre agriculteurs, des modes de commercialisation et valorisation des produits collectifs.

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, les élevages doivent faire face à de multiples enjeux dont les collectifs se saisissent ou doivent encore se saisir. Parmi eux, la diversification des productions et des assolements ainsi que le développement des circuits courts. Ils constituent un moyen pour soutenir la résilience et la souveraineté alimentaire des territoires dans lesquels s'ancrent les GIEE. Le développement de l'autonomie protéique à l'échelle des exploitations et de la région est aussi un enjeu fort auquel les élevages peuvent répondre. En outre, les agriculteurs doivent dès maintenant préparer une réponse collective et adaptée au changement climatique en cours, très impactant sur les systèmes de production en élevage.

Dans le cadre de leurs actions, les agriculteurs participent à développer des savoir-faire adaptés aux spécificités locales à travers leurs observations et échanges. Ils sont accompagnés dans leur projet afin d'assurer un bon fonctionnement du groupe, et de recevoir un accompagnement technique au changement de pratiques. animateurs comme agriculteurs s'engagent alors à participer activement à la diffusion des résultats de leur projet. Ils agissent ainsi pour le déploiement de l'agroécologie, atout majeur pour le développement d'une agriculture efficiente et durable dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE PACA : **La capitalisation des résultats et expériences des GIEE**

Un GIEE se construit autour d'un projet collectif pour répondre à une ou plusieurs problématiques. Le projet du GIEE s'appuie sur un plan d'actions correspondant à différents objectifs économiques, techniques, agronomiques, environnementaux, sociaux ... Au cours du projet, les membres du GIEE observent les résultats de leurs actions et en évaluent les impacts, bénéfices, contraintes... Tout au long de ce processus, le GIEE crée des savoirs qui pourront être capitalisés c'est-à-dire partagés et diffusés.

Capitaliser, c'est identifier les bonnes pratiques et les résultats partageables à partir des enseignements tirés des actions menées par le groupe.

La capitalisation peut être réalisée sur la base de supports (fiches, vidéos...), de visites chez les agriculteurs ou lors de rencontres telles que le séminaire des GIEE élevage de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le site giee.fr présente les différents GIEE et leurs supports de capitalisation.

LES ÉLEVAGES HERBASSIERS EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Une étude réalisée par la Maison de la Transhumance pour actualiser les connaissances sur les systèmes herbassiers et identifier les besoins d'appui de ces éleveurs

VOUS AVEZ DIT « HERBASSIERS » ?

Les herbassiers sont des éleveurs ovin viande sans terre du sud-est de la France (Var et Bouches-du-Rhône majoritairement) qui circulent de « place en place » de pâturage, de la plaine à la montagne, tout au long de l'année. En Crau, les élevages mobilisent surtout



les regains de prairies irriguées appelés localement *quatrième coupes* à l'automne et en hiver, et les *coussouls* (sections de pâturage dans la Crau sèche) au printemps. Pendant cette saison, certains herbassiers complètent le pâturage par des herbes de printemps, des avoines ou orges semées dès le mois de septembre et consommées à un stade herbacé après l'hiver. Les troupeaux des herbassiers varois pâturent des *restoubles* (champs moissonnés dont il ne reste que les chaumes, parfois sursemés afin de produire une pâture plus abondante), des *campas* (champs en friches et de faible qualité), des vignes à l'automne et en hiver et surtout des parcours boisés pendant l'hiver et au printemps. De ce fait, les systèmes herbassiers correspondent à une forme d'élevage pastoral d'intérêt pour l'entretien des paysages, la défense des forêts contre les incendies et le maintien de la biodiversité végétale et animale. L'accès au foncier

repose essentiellement sur des accords oraux et des conventions pluriannuelles de pâturage dans des espaces où le multiusage est caractéristique (chasse, tourisme, agriculture). L'association de l'élevage et des productions végétales crée des synergies qui permettent d'améliorer la durabilité des deux parties (bouclage des cycles des nutriments, résilience face aux aléas climatiques et de marché...). Le couplage de ces activités, notamment dans le cadre de l'élevage herbassier, apparaît donc comme prometteur voire nécessaire pour répondre aux enjeux actuels de sécurité alimentaire et d'engagement dans la transition agroécologique.

De plus, les systèmes herbassiers présentent peu de capital à acquérir en dehors du troupeau (brebis *Mérinos d'Arles* ou *Mourerous* généralement) et du minimum d'équipement nécessaire (véhicules et petit matériel). Ainsi, ils sont considérés comme une voie d'installation privilégiée, en particulier hors cadre familial. Le terme « installation » s'entend ici davantage comme le fait de se mettre à son compte que comme une stabilisation géographique qui s'oppose au concept d'herbassier. Néanmoins, il existe un certain flou sur la définition d'herbassier en termes du degré de mobilité des troupeaux et de modalités d'accès au foncier qui rend difficile l'estimation du nombre d'éleveurs considérés comme tel.

Du fait de leur fonctionnement bien particulier, les systèmes herbassiers sont fragilisés par un contexte technique, juridique et politique adapté à d'autres modèles d'élevage. Pour que leur activité perdure, il est primordial de soutenir ces éleveurs et de faire reconnaître leur contribution à l'intérêt général. Or, les derniers travaux effectués spécifiquement sur la question des herbassiers datent essentiellement des années 90, avec la réalisation de cas-types illustrant ces systèmes d'élevage.

L'objectif de l'étude était alors d'actualiser les connaissances sur les systèmes herbassiers de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, notamment en vue de proposer des pistes d'actions pertinentes pour les soutenir.

DÉMARCHE GÉNÉRALE DE L'ÉTUDE

Bien que l'étude se concentre sur les herbassiers du sud-est de la France, une analyse comparative avec les bergers sans terre des Pyrénées-Atlantiques et les *pastori vaganti* d'Italie du Nord a été réalisée. En parallèle de recherches bibliographiques sur ces trois modèles d'élevage, la réalisation d'entretiens avec quatorze personnes ressources (CERPAM et Maison Régionale de



l'Elevage notamment) a conduit à l'identification, entre autres, de quinze éleveurs anciennement ou actuellement herbassiers qui ont été rencontrés. Les entretiens effectués portaient sur la trajectoire de vie des herbassiers, le fonctionnement technique de leur élevage et les difficultés auxquels ils font face.

EVOLUTIONS DES ÉLEVAGES HERBASSIERS CES TRENTE DERNIÈRES ANNÉES

Les résultats de l'étude font ressortir un changement dans le profil des herbassiers : on retrouve davantage de familles avec enfants moins itinérantes. Historiquement,

les herbassiers constituaient progressivement leur troupeau en échange du gardiennage de celui d'un autre éleveur. L'achat de lots de brebis est maintenant plus fréquent et cette pratique est en déclin. Les circuits de commercialisation semblent plus variés au sein d'un élevage et souvent orientés en partie vers de la vente directe. D'après les enquêtes, il existe deux grandes stratégies de production qui dépendent de la localisation des élevages. Les éleveurs de la plaine de Crau mobilisent davantage de prairies cultivées (*quatrièmes coupes*) dont les parcelles sont de taille importante. Les coûts d'achat d'herbe sur pied sont ainsi plus élevés mais la facilité de gestion en parcs (filets mobiles) et la qualité de la ressource alimentaire permettent de produire un nombre d'agneaux par actif relativement élevé. Dans le reste de la région, le modèle herbassier se base davantage sur des troupeaux de taille moindre, dont l'élevage demande peu de dépenses (accès aux places de pâturage qui se rapproche de la gratuité, déplacements à pied) et qui génère davantage de valeur ajoutée par agneau (vente directe et pour la reproduction). Ces deux tendances se déclinent sous différentes formes en fonction des milieux disponibles (collines ou prés) et des affinités pour un mode de gestion (gardiennage ou conduite en parcs), des circuits de commercialisation et pour la mobilité.

QUE FAIRE POUR SOUTENIR L'ÉLEVAGE HERBASSIER ?

Lors des entretiens, un besoin de communication important auprès des organismes agricoles et des collectivités territoriales sur l'élevage herbassier a été identifié. A court terme, la création d'une brochure informative à destination de ces acteurs constituerait une première étape vers une meilleure prise en compte de ces systèmes et de leurs particularités dans les démarches administratives. Dans le même sens, une rencontre régionale dans un élevage herbassier serait envisageable pour faire interagir les acteurs du pastoralisme de la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur. La Maison de la Transhumance, la Maison Régionale de l'Elevage, le CERPAM et l'Association des Communes Pastorales Sud PACA, notamment, pourraient être associés dans ces démarches de communication. A moyen terme, la création de Groupements d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE) semble être une piste intéressante pour consolider les partenariats entre les herbassiers et les agriculteurs et ainsi sécuriser l'accès à une partie des places de pâturage.

Candice VIONNET - Ingénieure Agronome (Montpellier SupAgro)
Photos : Candice VIONNET & Patrick FABRE (Maison de la Transhumance)



PRAIRIES MULTI ESPÈCES EN RÉGION PACA : RETOUR SUR LES ENQUÊTES PRATIQUES ET SAVOIR-FAIRE

Comment adapter mes prairies temporaires ? Voici la question que se posent régulièrement de nombreux éleveurs suite aux différents épisodes climatiques qui affectent nos départements depuis quelques années.

L'autosuffisance en fourrage est essentielle pour sécuriser les systèmes d'élevage, les rendre moins dépendant des achats extérieurs, assurer une meilleure traçabilité et une cohérence agronomique et écologique dans la rotation des cultures. Sollicités régulièrement sur ces sujets, différents partenaires du développement agricole, de l'enseignement agricole se sont réunis pour conduire un programme ambitieux d'expérimentation et d'observation des prairies multi espèces. Ce programme se déroulera sur 5 ans de 2019 à 2023 grâce à la combinaison de deux projets financés d'une part par le Casdar et d'autre part le FEADER (fonds européen) et le Conseil Régional SUD – PACA (voir les partenaires des projets dans l'encart ci-joint).

L'une des premières actions du programme a permis de recueillir les avis et expériences des éleveurs sur leurs pratiques d'utilisation des prairies multi espèces et leurs adaptations aux aléas climatiques.



Quatre groupes ont été constitués : Champsaur, Seyne-Ubaye, Sisteron-Buëch, Luberon chacun d'entre eux dans des zones climatiques différentes permettant d'apprécier les performances des prairies dans des conditions variées.

Ces exploitations, élevant majoritairement des ovins allaitants, se trouvent à des altitudes variées (entre 350 et 1500 m d'altitude). On retrouve également des producteurs bovins, caprins, porcins et équins en plus faible proportion. La structure du parcellaire est elle aussi variée. Toutes les exploitations n'ont pas de parcellaire regroupé et seulement une partie d'entre eux ont recours à l'irrigation de leurs parcelles. 50% d'entre eux sont engagés entièrement ou en partie en agriculture biologique. En ce qui concerne la commercialisation des produits, presque la moitié des exploitants ont un mode de commercialisation mixte (circuit long et circuit court) et un tiers d'entre eux sont exclusivement en vente directe.

Un changement climatique perceptible

Une majeure partie des exploitants (20 sur 25) pensent qu'il existe un changement climatique global, d'ailleurs, nombre d'entre eux (22 sur 25) disent ressentir des différences notables de climat par rapport à une année type d'il y a 10 ans. Ces différences ne se traduisant pas seulement par des épisodes climatiques ponctuels mais plutôt par un changement global. D'ailleurs, plus de la moitié des exploitants interrogés (15 sur 26) observent un changement du calendrier agricole sur leur exploitation, entraînant un bouleversement du calendrier d'exploitation. En revanche, ces derniers ne trouvent pas que cela ait un impact sur l'évolution des maladies et des ravageurs sur les parcelles.

Plus de ¾ des exploitants interrogés notent un changement en terme de quantité ou de qualité des fourrages produits. Ces différences sont positives pour certains (conditions climatiques plus clémentes en altitude) et négatives pour d'autres (sécheresse pour ceux ayant des parcelles à une altitude moindre). Parfois, cela se traduit aussi par une modification de la période de pousse de l'herbe sur l'année entraînant des décalages dans les périodes d'exploitation des parcelles. Il est difficile pour le moment de donner des réponses claires en ce qui concerne l'impact sur la pousse de l'herbe. Dans tous les cas, la moitié des exploitants interrogés pensent que les PME peuvent être un levier pour sécuriser l'autonomie fourragère de leur exploitation.

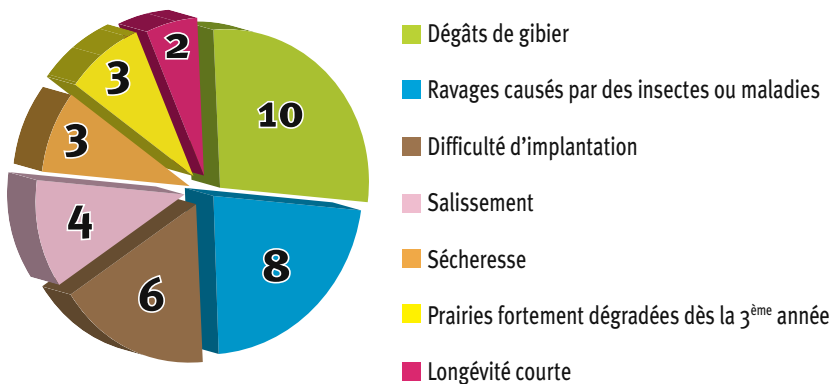
Les prairies multi-espèces (PME) : pourquoi et comment ?

Le panel enquêté présente des surfaces de prairies temporaires variables (de 5 à 72 ha), dépendant bien évidemment de la taille de l'exploitation, mais aussi de la place qu'occupe l'estive et les parcours dans l'alimentation des animaux. Plus de la moitié des exploitants disent que leur principal objectif en implantant des PME est d'augmenter la quantité et/ou la qualité de leurs fourrages afin de pouvoir alimenter leurs animaux avec du fourrage adapté. Certains ajoutent que les PME servent aussi dans le cadre d'une rotation après une implantation de céréales sur la parcelle. Presque aucun exploitant du panel n'utilise de produits phytosanitaires sur leurs prairies (seul 2 sur 26 en utilisent). Notons également que presque tous les exploitants sont autonomes en fourrage (19 sur 22) alors que seulement la moitié l'est en céréales (11 sur 22). Cela laisse donc penser que les PME pourraient être un facteur permettant une plus grande autonomie fourragère.

Malheureusement, la prairie parfaite n'existe pas et les PME ne dérogent pas à cette règle. En effet, certains exploitants subissent des dégâts endommageant leurs parcelles. Les principaux dégâts recensés sont les dommages causés par le gibier, les ravageurs et/ou les maladies (cela représente la moitié des dommages soulignés par le panel). Mais on retrouve également des difficultés plus spécifiques aux végétaux implantés, qui sont des soucis d'implantation et l'apparition d'adventices sur les parcelles.

Illustration :

Quels sont les problématiques principales que vous rencontrez ?



Quelles suites pour le programme

A l'issue de l'enquête, des rencontres ont été organisées entre les exploitants de chaque groupe et des semenciers de la région. Ces réunions avaient pour but de recueillir les attentes des exploitants envers les PME et de constituer, avec l'aide des semenciers, des mélanges adaptés aux conditions climatiques de chaque zone.

Une fois constituées, ces prairies ont été implantées en 2019 chez des exploitants de chaque groupe ainsi que sur les terres expérimentales des lycées agricoles de Carmejane et des Éméyères et au Domaine du Merle Ci-dessous sont présentés les mélanges qui ont été semés dans les différentes zones.

	Groupe Champsaur		Groupe Luberon		Groupe Seyne - Ubaye		Groupe Sisteron - Buech	
Nom du mélange	OH Dormal 323 Bio ajusté	Mélange MTT ajusté	Vo Prod (mélange fait-maison)	Saint MarLuz	M tous terrains	L245 ajusté	Mélangeons - nous ! ajusté	Saint Marcellin ajusté
Commercialisé par	Coopérative Drac lait et alpeSud	Jouffray Drillaud	Prodia	AlpeSud	Jouffray Drillaud	Chaix	Mélange fait - maison	AlpeSud

Espèces présentes dans le mélange

Brome			x					
Dactyle	x	x	x	x	x	x	x	x
Fétuque des Prés	x							
Fétuque élevée		x	x	x	x	x		x
Fléole	x					x		
Lotier		x			x	x	x	x
Lotier corniculé			x	x				
Luzerne	x	x	x	x	x	x	x	
Pâturin							x	
RGA		x		x	x	x		x
RGH							x	
Sainfoin			x	x				x
Trèfle blanc		x	x	x	x	x		x
Trèfle violet	x	x			x	x		

La récolte ainsi que les analyses 2020 n'étant pas encore achevées, les résultats de ces essais ne sont pas encore disponibles. Ces derniers seront à retrouver en fin d'année dans un nouvel article détaillé de votre magazine.

Prairie multi-espèces : de quoi parle-t-on ?

Derrière ce terme se cache en réalité des prairies temporaires composées d'au moins 3 espèces végétales de 2 familles différentes (le plus souvent des graminées et des légumineuses).

On attend généralement d'une prairie multi-espèces qu'elle présente :

- Une robustesse atténuant la variabilité de production interannuelle
- Une bonne adaptation de la pousse à l'hétérogénéité des parcelles
- Une valeur alimentaire des fourrages plus stable et un meilleur étalement de la production tout au long de l'année permettant un gain d'autonomie fourragère
- Une bonne résistance aux aléas climatiques
- Une place utilitaire dans la rotation des cultures permettant de fixer l'azote et donc de réduire l'utilisation d'intrants azotés

Les partenaires et financeurs des deux projets :

Partenaires	Projet Prairies Multiespèces financier : CASDAR	PEI PRAIRIE SUD Financeurs : 
Chambre Régionale PACA	Porteur de Projet	
MRE		Porteur de projet
IDELE	x	x
Chambre d'Agriculture 04	x	x
Chambre d'Agriculture 05	x	x
Chambre d'Agriculture 84	x	x
Lycée Agricole de Carmejane	x	x
Lycée Agricole des Emeyeres	x	x
Domaine Agricole du Merle - Sup Agro		x
CIRAD		x
ARVALIS		x

Article rédigé par
Marie-Emmanuelle ARMANDO – CA 04
 Les partenaires du projet CASDAR PME et du PEI Prairies

FABRIQUER DE LA GLACE DANS SA FROMAGERIE FERMIÈRE

Depuis des années, la Maison Régionale de l'Elevage PACA porte des projets qui visent à trouver des voies de diversification de production pour les fromagers fermiers de la Région. En 2016, elle a amorcé, avec son partenaire technique ACTALIA – Centre de Carmejeane des réflexions sur la fabrication de la glace.

En effet, si traditionnellement la transformation laitière fermière s'oriente en majorité vers la production de fromages, les producteurs fermiers s'intéressent aussi au marché des produits laitiers frais, et plus récemment à celui de la crème glacée. Quelques éleveurs ont ainsi déjà trouvé un moyen de valoriser leur lait, via cette production particulière et complémentaire. Il s'agit là d'un produit de diversification qui participe à conforter les circuits commerciaux des fromagers fermiers.

Toutefois comme pour tout produit laitier il convient de maîtriser les techniques de fabrication. La glace est un produit nouveau, qui se développe, un besoin de meilleure connaissance sur ce produit spécifique a été identifié.

Contrairement à la production de fromage, fabriquer de la glace ne demande pas trop de technicité. La difficulté réside dans la mise au point d'une bonne recette, garantissant une glace de qualité. Les études menées depuis 2016 ont eu pour but d'amorcer ce travail pour les producteurs, avec les soutiens financiers de la Région Sud PACA, du Fond National d'Aménagement Du Territoire (FNADT – CIMA), puis du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER).



Figure 1 : Diagramme de fabrication des glaces

Mais faire une bonne glace, ce n'est pas uniquement suivre un process de fabrication, c'est avant tout maîtriser ses différents paramètres-clés :

- Le taux de matière grasse (MG) : il apporte toute son onctuosité et son crémeux à la glace, mais il joue également sur la fixation des arômes.
- L'extrait sec total (EST) : il a un rôle très important sur la fixation de l'eau du lait qui cristalliserait naturellement lors de la congélation. Avoir un bon extrait sec total permet ainsi d'avoir une texture homogène, pas trop dure, ni trop molle, et d'avoir une glace qui ait une bonne tenue lors du service.
- L'extrait sec dégraissé du lait (ESDL) : il s'agit de l'extrait sec moins la matière grasse, c'est-à-dire les protéines, les minéraux, le lactose..., uniquement amené par les ingrédients laitiers (lait, crème, poudre de lait). Bien équilibré, il permet d'avoir une bonne structuration du produit, facilite le foisonnement (l'incorporation de l'air) et abaisse un peu le point de congélation (température à partir de laquelle la glace va geler).
- Le pouvoir sucrant (PS) : il impacte le goût sucré de la glace mais il régule aussi sa dureté et abaisse son point de congélation.

A l'issue du premier projet, intitulé « Caractérisation physico-chimique des glaces fermières », nous avons acquis des connaissances plus précises sur les principaux critères physico-chimiques des glaces fermières déjà fabriquées dans la région PACA. Nous avons également eu accès aux paramètres technologiques ainsi qu'au dosage de chaque ingrédient mis en œuvre. Il s'agit donc d'une sorte « d'inventaire » des caractéristiques des glaces fabriquées en ferme, déjà produites à ce jour par les quelques producteurs pionniers sur ce produit. Il a été identifié qu'il n'y a pas un unique type de glace mais différents produits (tendances crémeuses, sucrées) en fonction des producteurs. Néanmoins, l'analyse de ces glaces a permis de mettre en exergue des similitudes dans leurs compositions, leurs fabrications et leurs qualités organoleptiques. Nous avons donc réalisé une sorte de carte d'identité de la glace fabriquée à la ferme, en Région PACA (aucune variation n'ayant été constatée entre les différentes espèces laitières).

Tableau 1 : Paramètres physico-chimiques moyens d'une glace fabriquée à la ferme en PACA.

Paramètre	Moyenne des glaces fermières régionales	Recommandations techniques
Taux d'Extrait sec total (EST)	33 %	37 - 42 %
Taux de Matière grasse (MG)	8 %	5 - 12 %
Taux de Pouvoir sucrant (PS)	15 %	16 - 23 %
Taux de Foisonnement	36 %	

Avec ces caractéristiques physico-chimiques, les glaces fabriquées en fermes ont un aspect général solide avec un bon équilibre de légèreté (sensation mousseuse), elles ont une vitesse de fonte lente. La texture de ces produits est parfois jugée granuleuse et aqueuse, sans présenter de défaut rédhibitoire.

Tous ces résultats ont servi de rebond pour la mise en place du second projet visant à améliorer encore la production de glaces à la ferme.

Le projet « GLAFER gamme » a donc eu pour vocation finale de proposer un nouveau mode de valorisation du lait des petits ruminants, par la création d'une gamme de glaces fabriquées à la ferme. Pour cela nous avons confronté les résultats de la première étude aux recommandations techniques proposées par les techniciens. Cela permet donc de réduire l'investissement en recherche et développement des producteurs cherchant à se lancer dans ce type de production.

Ce projet s'est articulé autour de deux grandes phases de travail. La première a permis de déterminer les caractéristiques physico-chimiques de la glace qui permettent d'obtenir les meilleures qualités de texture et de goût que l'on recherchera à la dégustation. La deuxième, basée sur les résultats de la première, a porté sur l'élaboration des recettes de glaces aux parfums provençaux avec une gamme de produits identitaires de la Région : lavande, herbes de Provence, huile d'olives, melon de Cavaillon, figue de Solliès.

Plus précisément cette étude avait deux objectifs principaux étudiés en deux phases de travail :

Phase 1 :

- Identifier les valeurs optimales des différents critères physico-chimiques d'une glace, avec pour objectif annexe de vérifier s'il peut y avoir une relation de compensation entre les différents critères (comment la maîtrise d'un paramètre peut compenser le déficit d'un autre).

Ainsi, il est donc désormais possible de mesurer et quantifier l'impact des variations de la composition du mix sur les caractéristiques de la glace. Par exemple, quel effet a la proportion d'extrait sec total sur la texture et l'homogénéité du produit ? La matière grasse apporte-t-elle un réel supplément d'onctuosité au produit fini ? Etc. Définir la composition du mix était donc l'étape la plus complexe dans la fabrication des glaces.

En se basant sur des études précédentes, les recommandations des professionnels de la glace et l'expérience du terrain nous avons pu recenser les points clés sur lesquels il est possible d'intervenir pour maîtriser la qualité d'une glace : le taux de matière grasse, l'extrait sec total, l'extrait sec dégraissé du lait, le pouvoir sucrant :

La première phase a permis, en les faisant varier, de vérifier l'impact de chacun d'eux et d'identifier les fourchettes de valeurs qui garantiront une production de glaces de qualité mais aussi les valeurs au-delà ou en-deçà desquelles les glaces présenteront des défauts.

Tableau 2 : Synthèse des recommandations des caractéristiques d'une bonne glace

Caractéristiques	Valeurs cibles
Matière grasse	8,0 - 9,0%
Pouvoir sucrant	18,0 - 19,5 %
Extrait sec total	39,0 - 41,5 %
Extrait sec dégraissé du lait	≤ 10 %
Jaunes d'œufs	0 - 6 %

Suite à ce projet, nous sommes désormais en capacité de fournir aux producteurs les clés pour la fabrication de glaces sans défaut, et qui allieront toutes les qualités sensorielles d'une bonne glace, tant sur la texture que sur le goût.

Bien sûr, toutes les glaces qui ne seraient pas dans ces fourchettes mais s'en approchant, ne sont pas dépourvues d'intérêt. Elles ne présentent pas de défauts majeurs mais l'appréciation sur un ou plusieurs critères est moins importante que sur les glaces retenues. La satisfaction de dégustation n'ayant pas été unanime.

Ces valeurs cibles pourront être atteintes, à condition de bien maîtriser l'équilibre des recettes de glaces, dont voici un exemple :

Tableau 3 : Recettes types de glace équilibrées

Ingrédients	Glace au lait de chèvre	Glace au lait de brebis
Lait	5 521 g	6 739 g
Crème (30 % MG)	2 140 g	933 g
Poudre de lait (0 % MG)	207 g	156 g
Sucre	1 511,5 g	1 555 g
Glucose	586,5 g	573 g
Stabilisants	34,5 g	44 g

Attention, ces recettes ont été élaborées à partir de laits qui ne correspondent pas forcément aux laits de chaque élevage !

Tableau 4 : Caractéristiques des laits correspondant aux recettes-types

	Critères	Valeurs
Lait de chèvre	Taux butyreux	32,7 g/L
	Taux protéique	32,0 g/L
	EST	12,17 %
Lait de brebis	Taux butyreux	78,7 g/L
	Taux protéique	52,5 g/L
	EST	18,62 %

Mais à quoi servent ces ingrédients ?

> Le lait

Quel que soit le lait utilisé, il est primordial de connaître sa composition en matières grasses et en extrait sec total. Il s'agit de l'ingrédient de base à toutes fabrications de glaces et c'est en fonction de sa qualité que la recette sera adaptée.

> La crème

Pour faciliter les essais, nous avons choisi une crème issue du commerce, complètement standardisée avec un taux de matière grasse connu (30 %). Il est, là aussi, important de bien connaître cet ingrédient puisque c'est lui qui aura l'impact principal sur l'une des caractéristiques fondamentales de la glace : la matière grasse. Cependant, il est tout à fait possible d'utiliser un autre ingrédient apportant de la matière grasse : une crème plus riche, fabriquée au sein de l'atelier, du beurre... mais il sera nécessaire de faire une analyse de son taux de matière grasse afin de bien rééquilibrer la recette. Il faudra aussi faire attention à ce qu'un ingrédient plus gras, apportera aussi un taux d'extrait sec un peu plus important.

La quantité de crème ajoutée au mix sera directement dépendante de la richesse du lait en matière grasse. Il faudra également tenir compte de la matière grasse apportée par d'autres ingrédients, comme une poudre de lait qui ne serait pas à 0 % de matière grasse.

> Poudre de lait

Le rôle principal de la poudre de lait est d'amener l'extrait sec nécessaire à un bon équilibre de la glace sans que celui-ci ne soit apporté que par les sucres, risquant de donner un trop fort pouvoir sucrant. Cependant, l'extrait sec total ne doit pas être amené uniquement par cet ingrédient, au risque d'avoir un extrait sec dégraissé du lait supérieur aux objectifs, ce qui entraînerait des défauts de texture et de goût. La régulation de l'extrait sec se fera donc par le juste équilibre entre la poudre de lait et les différents sucres.

> Saccharose

Il s'agit du sucre de base (exemple : sucre blanc de cuisine) qui apporte 100 % d'extrait sec et 100 % de pouvoir sucrant. Il est à faire varier toujours en parallèle de la poudre de lait pour réguler l'extrait sec (plus de sucre amène plus d'EST, qui permet de réduire la quantité de poudre de lait en cas d'ESDL trop élevé). Il doit lui-même être régulé par les deux autres sucres : glucose et dextrose, sans quoi le pouvoir sucrant risque d'être trop élevé.

> Glucose et Dextrose

Ces deux sucres viennent compenser les effets (EST et PS) du saccharose. Du fait de leurs caractéristiques (glucose : EST 95 % et PS : 50 % ; dextrose EST 92 % et PS 75 %), ils permettent de réduire la dose de saccharose qui pourrait être élevée pour avoir le bon extrait sec dans la glace, mais rendrait par la même occasion le pouvoir sucrant beaucoup trop élevé. Remplacer une part de saccharose par l'un de ces sucres permet d'ajuster le pouvoir sucrant de la glace sans faire diminuer l'extrait sec.

➤ Miel

Le miel est un sucre à fort pouvoir sucrant (130) mais il amène peu d'EST (environ 83 %). Il peut donc être un ingrédient à utiliser pour compenser une glace ayant un extrait sec trop élevé, mais avec un taux de sucre un peu faible. Le choix du miel est important car certains sont très aromatiques et risquent de « gâcher » le goût initialement recherché dans la glace.

➤ Stabilisants

La présence ou non de stabilisant n'a pas nécessairement mis en évidence une amélioration de la qualité d'une recette. Cependant l'impact de la conservation longue durée des glaces n'a pas été étudié dans ce projet.

➤ Œufs

Les glaces aux œufs ont montré l'intérêt de cet ingrédient sur la texture finale de la glace. En excès ils apportent un goût trop marqué qui peut être rédhitoire. A utiliser avec parcimonie. De plus, l'œuf étant un ingrédient allergène, une glace aux œufs ne pourra pas être consommée par tout le monde.

Phase 2 :

Une fois les effets de la composition du mix parfaitement connus, l'étude est passée à une seconde phase : la mise au point de glaces fermières aromatisées avec des produits régionaux. La région Provence Alpes Côte d'Azur jouit d'une renommée, internationale qui attire chaque année de très nombreux touristes qui cherchent notamment à découvrir le patrimoine culturel et gastronomique de la région. Proposer des produits emblématiques de notre région est donc incontournable pour les producteurs locaux. En proposant des parfums de glaces représentatifs des saveurs de Provence, les fromagers fermiers s'ancrent que plus dans une identité provençale. Ainsi, le deuxième objectif de cette étude a été de fournir aux producteurs des recettes clé en main de glaces aux parfums du terroir local, en utilisant les recettes élaborées plus tôt, servant de base blanche pour toute la gamme de glaces désirées.

Tableau 5 : Récapitulatif des recettes testées durant la phase 2

Lait	Aromatisation	Dosage	Remarques
CHEVRE	Lavande sèche	4,1 %	Infusion à chaud 40 minutes
		2 %	
		1 %	
		2 %	Macération 4°C, 24 heures
	Huile essentielle de lavande	2 gouttes / litre	-
	Herbes de Provence sèches	4,15 %	Infusion à chaud 40 minutes
		1,3 %	
		0,65 %	
		2,6 %	
	Huile d'olives	9,3 %	-
		7,5 %	
		12 %	
		5,2 %	
BREBIS	Lavande sèche	31 %	Melon : 12,7 % Brix
		43 %	
		43 %	
	Herbes de Provence Sèches	1 %	Infusion à chaud 40 minutes
		1 %	Macération 4°C, 24 heures
	Huile d'olive	0,65 %	Infusion à chaud 40 minutes
		1,3 %	
	Purée de figes de Solliès fraîches	5,5 %	-
	Purée de figes de Solliès fraîches	27,65 %	Figes : 14,1 % Brix
	Confitures de figes de Solliès	10,31 %	Confiture : 59,3 % Brix

Les essais réalisés se sont avérés assez concluants, avec six recettes garanties, proposées clé-en-main :

Tableau 6 : Recettes de glace à la lavande

Glace à la lavande (Pour 10 kg)	Lait de chèvre	Lait de brebis
Lait	5 255 g	6 404 g
Crème 30 % MG	2 397 g	1 207 g
PDL 0 % MG	230 g	197 g
Sucre	1 494 g	1 552 g
Glucose	591 g	596 g
Stabilisants	33 g	44 g
Lavande sèche	153 g (2 %)	76 g (1 %)



Pour ces recettes, l'aromatisation a été faite par macération de lavandes séchées dans le mix, 24 heures à 4°C, avec un apport lavande à hauteur de 2 % du mélange lait/crème.

Les commentaires exprimés parlent d'une glace « parfaite » avec un « goût doux, bien équilibré, sans amertume ». Pour les autres recettes de glace à la lavande, non retenues, outre les notes ne les rendant pas acceptables, les critiques principales faites relevaient des goûts de lavande trop puissants et trop persistants en bouche et dans la gorge, avec une amertume

assez prononcée. Les essais réalisés avec l'huile essentielle n'ont pas satisfait le jury de dégustation car le goût moins naturel, plus chimique était moins apprécié.

Tableau 7 : Recettes de glaces aux herbes de Provence

Glace aux herbes de Provence (pour 10 kg)	Lait de chèvre	Lait de Brebis
Lait	5 255 g	6 404 g
Crème 30 % MG	2 397 g	1 207 g
PDL 0 % MG	230 g	197 g
Sucre	1 494 g	1 552 g
Glucose	591 g	596 g
Stabilisants	33 g	44 g
Herbes de Provence sèches	199 g (2,6 %)	99 g (1,3 %)

Pour ces recettes, l'aromatisation a été faite par infusion d'herbes de Provence, à 85°C, pendant 40 minutes, avant de refroidir le mix et le passer dans la turbine.

Les commentaires exprimés pendant la dégustation présentaient une « bonne glace », ayant un « goût prononcé, intense, mais assez doux, sans amertume ». « Le parfum reste particulier pour une glace estivale, il s'accordera mieux en cuisine. »

Les autres recettes de glace aux herbes de Provence, sans être complètement irrecevables, dénotaient par la puissance du goût recherché, soit trop puissant avec une amertume forte, soit trop peu perceptible.



Tableau 8 : Recette de glace à l'huile d'olive

Glace à l'huile d'olive (pour 10 kg)	Lait de chèvre
Lait	5 986 g
Crème 30 % MG	0 g
PDL 0 % MG	669 g
Sucre	1 514 g
Glucose	599 g
Stabilisants	35 g
Huile d'olive	1 197 g (environ 12 % du mix)



L'aromatisation a été faite par ajout d'huile d'olives dans le mélange lait/crème, avant la phase de pasteurisation du mix. Comme pour la glace aux herbes de Provence, ce parfum a surpris le jury, mais après une dégustation prolongée a recueilli quelques faveurs, malgré une « texture un peu grasse et une fonte assez rapide » : « goût présent agréable, bien pour la cuisine ». Les autres recettes testées, bien que sans réels défauts apparents, n'ont pas exprimé un caractère gustatif suffisamment marquant pour être retenues.

De par sa richesse naturelle en matière grasse, le lait de brebis ne se prête pas à un mélange avec de l'huile d'olives. Cet ingrédient n'étant pas très parfumé, il est nécessaire d'en mélanger une quantité importante pour avoir un peu de goût dans la glace. Mais cela apporte en même temps une grande quantité de matière grasse ayant un impact très fort sur la texture finale (texture grasse en bouche et fonte très rapide).

Attention, de manière générale, quel que soit le lait et quelle que soit la qualité de l'huile d'olives mélangée, ces glaces ont tendances à évoluer assez rapidement dans la durée. Sur des dégustations décalées dans le temps, il a été constaté une baisse de la puissance aromatique (disparition du goût « huile d'olives »), voire le développement d'un goût de rance dans la glace. Il s'agit donc là d'une glace qui ne peut pas se conserver longtemps, et qui doit être pensée pour un service rapide, voire instantané.

Tableau 9 : Recette de glace à la confiture de figues de Solliès

Glace à la confiture de figues de Solliès (pour 10 kg)	Lait de brebis
Lait	5 893 g
Crème 30 % MG	1 385 g
PDL 0 % MG	265 g
Sucre	810 g
Glucose	589 g
Stabilisants	27 g
Confiture de figues	1 031 g (environ 10 % du mix)



La difficulté des glaces au lait, aromatisées aux fruits, réside d'abord et avant tout dans la qualité des fruits mélangés (habituellement réservés aux sorbets). Il y a d'abord la qualité gustative, liée à la maturité des fruits, qui apportera la puissance aromatique ; mais il y a aussi la qualité physico-chimique du fruit. En effet, ceux-ci, en plus de donner le goût, apportent de l'eau, du sucre, des fibres... En somme, les fruits amènent leurs propre extrait sec et pouvoir sucrant. Hors ceux-ci doivent vraiment être pris en compte lors de la formulation de la glace, sans cela elle sera déséquilibrée et ne donnera pas les résultats attendus.

Ainsi une glace à la figue fraîche n'a pas pu exprimer tout son potentiel, tout comme la glace au melon de Cavaillon (dont aucune recette n'a été retenue), mais avec une confiture, plus riche en extrait sec et pouvoir sucrant, les résultats se sont avérés beaucoup plus intéressants.

Pour ces étapes d'aromatisation, le travail primordial est d'intégrer les caractéristiques physico-chimiques des ingrédients parfumant afin de rééquilibrer la recette de base. Mais ce travail d'équilibrage peut être long et fastidieux.

Ce qui amène au troisième objectif sous-jacent du projet : le développement d'un outil de calcul ergonomique qui permette aux producteurs d'adapter eux-mêmes leurs recettes en fonction de la qualité de leurs matières premières.

FIGURE 2 : Aperçu des applications du logiciel

Calcul automatique de la recette finale, en fonction de la quantité de mix voulue

Tableau de calcul, encodage manuel des quantités d'ingrédients

Catéristiques physico-chimiques de la recette

Ingrédient	Poids recette	Poids	MG lait	MG V	MG T	ESDL	PS	EST	Alcool pur	Stabilisant
Lait	3316,3	1300	102,3		102,3	143,7	11,5	246,0		
Cosme	561,2	220	66,0		66,0	29,0	2,3	95,0		
Beurre	0,0	0	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
PDL 0%	51,0	20	0,0		0,0	19,4	1,6	19,4		
PDL 26%	0,0	0	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		
Saccharose	765,3	300					300,0	300,0		
Glucose	280,6	110					55,0	104,5		5,61%
Dextrose	0,0	0					0,0	0,0		Max 6%
Miel	0,0	0					0,0	0,0		
Jaunes d'œufs	0,0	0		0,0	0,0			0,0		
Stabilisateur	25,5	10						10,0		10,0
Alcool	0,0	0						0,0	0,0	
Fruits	0,0	0						0,0	0,0	
Ingrédient	0,0	0	0,0					0,0	0,0	
Ingrédient infusé	77,6	30,4	0,0		0,0			0,0	0,0	
TOTAL	5000	1960	168,3	0,0	168,3	192,1	370,4	774,9	0,0	10,0
%			8,6	0,0	8,6	9,8	18,9	39,5	0,0	0,5
MG+ESDL 18,4										
Objectifs technologiques 8,0-9,0% ≤ 10% 18,0-19,5% 39,0-41,5% < 3% < 1% 18-22%										



Liste des ingrédients possibles

Quantité de mix totale voulue (à encoder)

Quantité de mix totale (g)		5000
Espece lait	TB	TP
Brebis	78,7	52,5
Ingrédient	MG	PS
Lavande	0	0
Fruit	%BRDX	PS
	0,00	0,00
% ingrédient infusé objectif		2

Caractéristiques des ingrédients, à encoder : Lait, Fruits, Autres ingrédients, Alcool

Alcool %volume

Sucres	EST	PS
Saccharose	100	100
Glucose	95	50
Dextrose	92	75
Miel	83	130

Caractéristiques (théoriques) des sucres, pré-encodés

Valeur cibles des différents paramètres physico-chimiques

Sur ce tableau, l'équilibrage des recettes se formule en faisant varier progressivement le poids des différents ingrédients sélectionnés, dans le premier tableau (cases jaunes). Les caractéristiques (EST, MG, PS...) étant préalablement enregistrées, les valeurs de chaque critère s'affiche ensuite au fur et à mesure des apports d'ingrédients ; les cibles figurant en bas du tableau.

Pour conclure...

En définitive, il est vrai que les parfums Provençaux peuvent surprendre. Mais c'est aussi ça la créativité d'un producteur qui va chercher l'innovation. Certes ce ne sont pas toujours des glaces que l'on servira à la boule, sur un cornet, en bord de plage mais cela peut permettre de développer une gamme de produits innovante à destination d'un public plus professionnel ou pour le consommateur lambda, avide de sensations nouvelles.



Si d'aventure les producteurs se lançaient dans la production de glace aux laits de chèvre ou de brebis, voici quelques recommandations techniques pour être le plus performant possible :

- Afin de bien équilibrer la recette, il est important de connaître la qualité (MG et EST) du lait mis en fabrication ; une estimation peut être faite sur le logiciel, grâce aux analyses du TB et du TP.
- Il est aussi important de connaître les caractéristiques physico-chimiques de tous ses ingrédients notamment des ingrédients aromatiques, l'étiquetage nutritionnel ou les tables Cical peuvent aider.
- Sur les glaces aux fruits, toujours bien faire attention à leur maturité.
- Une aromatisation par macération de plantes (24 heures à 4°C) donne souvent des résultats plus intéressants, plus fins, par rapport à l'infusion (40 minutes à 85°C), plus rapide mais plus « brutale », qui libère des saveurs plus marquées, plus amères.

Outre les aspects très techniques, il est primordial de goûter. Bien que ce projet apporte les éléments garantissant des résultats optimaux pour la fabrication de glaces aromatisées, le goût et le plaisir de dégustation sont des notions malgré tout très subjectives. Il est donc important que chacun fasse sa propre expérience afin de déterminer les caractéristiques qui correspondent le mieux à ses attentes personnelles.

Il est aussi nécessaire de continuer à créer. Les recettes proposées doivent servir d'inspiration pour élaborer de nouvelles recettes, de nouveaux parfums. Le processus d'amélioration continue, de création, doit perdurer dans les ateliers.

Un besoin d'approfondir cette thématique ? ACTALIA – Centre de Carmejeane propose chaque année deux formations Glaces dans ses locaux, et peut intervenir sur place pour des formations sur mesure ou pour de l'appui technique.

Le lait est une page blanche sur laquelle la glace devient un poème.

Avec le soutien financier



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural

L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



Henri TONGLET - Actalia Carmejeane
Vincent ENJALBERT - Maison Régionale de l'Élevage

PROJET FEADER EXPÉRIMENTAL SICA LE MONTAGNARD : des jambons affinés à plus de 2000 m d'altitude

Perchée à 2000 mètres d'altitude sur la commune d'Orcières Merlette, cette cabane de berger n'avait encore jamais accueilli de tels pensionnaires... Depuis le mois d'août 2020, les combles ont été transformés en lieu d'affinage pour recevoir des jambons porc montagne de la SICA le Montagnard.

Les jambons sélectionnés pour leur qualité supérieure, s'inscrivent dans une expérimentation soutenue par l'Europe (FEADER) et par le Conseil Régional Sud PACA, qui étudie la mise en place d'un nouveau produit.



Un terroir et un lieu d'affinage exceptionnels

En quittant sa vocation d'abris, cette cabane se met au service du goût.

Le choix du lieu d'affinage était primordial pour favoriser la formation de certains types d'arômes. C'est ce lieu qui va permettre d'accompagner lentement la transformation et le développement des saveurs. La cabane a été aménagée pour garantir des conditions d'affinage optimales : une circulation naturelle et régulière de l'air. L'hygrométrie y est surveillée rigoureusement. Les terroirs d'altitude sont ceux dont la fraîcheur nocturne permet une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



Comme le vin, ces jambons sont appelés à devenir des jambons de garde. Ils resteront de long mois en alpage.



Des jambons haut de gamme et de caractère

Le jambon sec compte une infinie variété de saveur et d'arôme, ce qui fait que chaque jambon est unique. Les conditions d'affinages atypiques apporteront l'authenticité à ce produit d'exception. Chaque jambon est le fruit d'un savant travail d'équipe entre la nature qui transforme les saveurs et celui des hommes qui ont l'expérience et le savoir-faire de nos territoires de montagne. Car derrière un jambon d'exception, il y a le talent d'un salaisonnier mais il y a surtout des éleveurs passionnés et consciencieux qui s'inscrivent depuis de nombreuses années dans une démarche constante de progrès. En 2015 les éleveurs de la SICA le Montagnard en partenariat avec la MRE (Maison Régionale de l'Élevage) se sont engagés dans un GIEE (Groupements d'intérêt économique et environnemental), une démarche étiq, solidaire et responsable. Les éleveurs ont toujours été soucieux de produire un porc de qualité et peu de professions ont fait autant d'efforts de remise en cause de leurs modes d'élevage : couverture des fosses, travail sur les formules d'aliment et les rejets (multi phase), alimentation non-OGM, sanitaire, bien-être animal, génétique, démedicalisation... Les éleveurs de la SICA le Montagnard sont soucieux de l'environnement et du bien-être de leurs animaux. Ils ont à coeur de faire découvrir la réalité de leur métier à l'occasion de projet comme celui-là.



Nathalie ESPIE
Maison Régionale de l'Élevage



LE PLAN NATIONAL DE LA FILIÈRE LAITIÈRE, UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS DURABLE POUR PRÉPARER L'AVENIR

La filière a voulu faire du plan national de filière, non pas la réponse à une simple commande de l'état, suite aux états généraux de l'alimentation (EGA), mais un véritable plan stratégique pour préparer son avenir. Elle a pris des engagements précis et mesurables sur les 4 axes de performances qui suivent :



PERFORMANCE ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

>> Un développement économique permettant une juste rémunération de l'ensemble des acteurs, et l'amélioration des conditions de travail.

Sur cet axe, la volonté principale est de **reconquérir de la valeur** sur les produits laitiers et fromages, qui n'ont pas suivi l'indice des prix alimentaires. Cela doit être au profit de tous les maillons de la filière et notamment des producteurs, en retard en terme de revenu.

Des engagements sont d'ores et déjà tenus :

- Diffusion d'un tableau de bord d'indicateurs de coûts, de prix et de marges, permettant une bonne prise en compte des réalités économiques dans la fixation des prix aux différents niveaux contractuels.
- Déploiement des guides de bonnes pratiques :
 - Bonnes pratiques contractuelles, entre producteurs et entreprises.
 - Bonnes pratiques commerciales, entre entreprises et distributeurs.

Sur cet axe, la filière veut aussi soutenir un travail de fond pour **faire progresser le mieux vivre**, afin de renforcer **l'attractivité de la filière et de ses métiers** avec notamment des actions portant sur :

- Le travail en élevage, avec la question centrale de l'astreinte.
- La modernisation bâtiments et équipements en élevage
- La promotion des métiers de la filière.



PERFORMANCE ALIMENTAIRE

>> S'inscrire dans une démarche de consommation responsable : promouvoir l'équilibre alimentaire, la place des produits laitiers français dans la gastronomie française, soutenir un export durable et créateur de valeur.

Il s'agit d'informer et de prendre en compte **les attentes du consommateur**. Cela passe par un renforcement de l'offre produits et par des actions de communication aux profits de ceux-ci.

La prise en compte de la demande de plus de local n'est pas à négliger.

Pour cet axe, les actions à conduire dans notre région sont :

- Développement de l'Agriculture Biologique en lien avec la progression de la demande.
- Valorisation du mix produit régional, réflexion sur la valorisation « montagne ».
- La communication vers le grand public sur les produits et la nutrition, pour **redonner de la fierté à l'acte de production** : manifestations terrains, sites et réseaux sociaux.



PERFORMANCE SANITAIRE

>> Garantir la haute qualité sanitaire du lait et des produits laitiers français

La volonté de la filière est de renforcer notre maîtrise de la qualité des laits, pour faire un **socle d'excellence**, prérequis indispensable par exemple, à nos ventes à l'exportation.

Les thèmes principaux sont :

- Réduction de l'emploi des antibiotiques. La filière a fait un effort très important avec l'analyse systématique à chaque livraison de lait. C'est un engagement tenu. Il illustre la volonté de se donner les moyens de rassurer les marchés. Cela se traduit aussi par la poursuite de travaux de sensibilisation et vulgarisation de techniques alternatives.
- Santé mammaires, continuité du dispositif « Plan mammites »,
- Maîtrise des risques pathogènes en filière lait cru. C'est un enjeu fort pour notre région, riches de ses fromages au lait cru.

Nous pouvons être **fiers de notre filière** et compter sur **nos laboratoires interprofessionnels**, dans la poursuite des objectifs de cet axe.



PERFORMANCE DE PRODUCTIONS RESPONSABLES

>> Respect et contributions positives pour l'environnement et le bien-être animal.

Sur cet axe, la volonté est d'améliorer la durabilité des systèmes de production laitiers cela passe :

- Par une bonne acceptabilité des élevages par les citoyens, en mettant en valeur nos pratiques en terme d'environnement et de bien-être animal
- En aidant les producteurs à adapter leur système au changement climatique.

Les actions à conduire sont :

- Déploiement de la nouvelle version de la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage, qui intègre le diagnostic Bien-être animal Bovi Well
- Poursuite du programme Ferme laitière Bas Carbone,
 - Déploiement du diagnostic Cap2R niveau 2.
 - Valorisation technique collective.
- Programme Climalait
 - Déploiement du programme, animation et information
 - Besoin d'investissements :
 - ◎ Adaptation des bâtiments, capacité de stockage pour stocks tampons...
 - ◎ Maîtrise de l'eau : Economie, captage, traitement...



Et en Provence Alpes Côte d'Azur, Comment préparer l'avenir de notre filière laitière ?

Notre filière régionale a subi une restructuration importante avec - 42 % du nombre de producteurs entre 2008 et 2018. Elle compte environ 120 exploitations laitières qui sont situées en très grande majorité dans les Hautes Alpes. A ces exploitations laitières livrant leur lait à l'industrie, s'ajoutent des exploitations en productions fermières.

Les volumes ont baissé heureusement dans des proportions moindres, de près de 20% sur la même période de 10 années. Les exploitations laitières produisent environ 19 millions de litres de lait livrés aux entreprises de transformation.

Pourtant cette région compte des atouts importants, c'est pourquoi notre filière à la croisée des chemins doit s'ouvrir son avenir :

- Une consommation locale forte, avec ses 6 départements et 5 millions d'habitants, cette région est marquée par son fort potentiel touristique, aussi bien avec du tourisme d'été que d'hiver. L'enjeu est de préserver son potentiel de production, pour une production principalement fromagère, ou de produits de consommation haut de gamme, valorisables sur tous les marchés.
- Un tissu d'entreprises de toutes tailles, coopératives ou privées, elles sont attachées à leurs territoires où elles assurent une collecte, parfois dans des conditions difficiles. Elles ont des savoir-faire qui permettent de disposer d'un mix produit varié.

Il faudra travailler conjointement sur plusieurs axes :

- Technicité, maîtrise de coûts (c'est un prérequis)
- Une PAC plus juste
- Une valorisation adaptée

Pour cette dernière, des solutions multiples seront possibles pour aller chercher de la valeur.

- L'amélioration de la qualité, composition du lait
- Liens aux territoires : SIQO, marques territoriales, lait cru...
- Démarches publiques ou d'entreprises. Des cahiers des charges sont à disposition : pâturages, non OGM, montagne...
- Des nouveaux outils à utiliser : les indicateurs voulus par les EGA
- Jouer la carte du « local », quand c'est possible.

Aller chercher de la valeur est une obligation pour rendre notre filière attractive et pouvoir ainsi recruter.

En concertation avec le conseil Régional, la Maison Régionale de l'Elevage prépare un état des lieux, en vue de nourrir une réflexion prospective et de proposer un plan d'actions au profit de notre filière. Le CRIEL Alpes Massif Central soutient cette démarche qui doit fédérer toutes les énergies pour que nos Alpes du Sud restent des TERRES DE LAIT.

Contacts CRIEL : c.picard@mre-paca.fr
contact@crielamc.fr

Pour les collèges du CRIEL AMC, Alain PLAN



ACCORD INTERPROFESSIONNEL SUR LE CONTRÔLE DE LA COULEUR DES CARCASSES DE VEAUX

Cet accord date du 11 décembre 2019 et étendu par Arrêté du 13 mars 2020. Cet accord a pour objectif de maintenir l'obligation du classement de la couleur dans un cadre interprofessionnel, pour tous les abattoirs qui traitent plus de 2000 veaux par an.

Il confie à NORMABEV le suivi du classement de la couleur des veaux à partir du 1er avril 2020, en remplacement des contrôles officiels actuellement en vigueur. Il repose sur une obligation de résultats : aucun outil ou méthode de classement n'est rendu obligatoire, mais le dispositif de contrôle a vocation à être incitatif quant à l'utilisation du chromamètre pour classer la couleur des carcasses. Les principes suivants ont été validés par la Section Veaux :

Le seuil déclenchant un contrôle obligatoire a été fixé à 2000 têtes abattues par an, soit 71 sites représentant 95% des volumes abattus. A noter qu'un site abattant moins de 2000 têtes par an pourra demander à être contrôlé pour classer la couleur.

Fréquence des contrôles (pour les sites équipés de chromamètres, la fréquence des contrôles est divisée par deux) :

- 8 contrôles par an pour les sites abattant plus de 5 000 veaux par an (34 sites)
- 4 contrôles par an pour les sites abattant entre 3 000 et 4 999 veaux (18 sites)
- 2 contrôles par an pour les sites abattant entre 2 000 et 2 999 veaux par an (19 sites)
- 1 contrôle par an pour les sites abattant moins de 2 000 veaux par an et marquant la couleur des veaux

Le financement du contrôle est assumé à parts égales entre les éleveurs ou les intégrateurs (les propriétaires des veaux) d'une part, et les abatteurs de l'autre.

Les montants seront facturés aux abattoirs par NORMABEV à compter du 1er avril 2020 :

- Part éleveurs ou intégrateurs (propriétaires des veaux) = 6 centimes par veau,
- Part abatteurs = 190€ par visite de contrôle.

**Consultez vos données d'abattage
sur notre nouveau site :**

<http://interbev-pacacorse.normabev.fr>

Avec votre n° de cheptel et votre mot de passe.

Une question, Un doute ? Mot de passe perdu ?

Contactez-nous : Interbev PACA-Corse

570 Avenue de la Libération - 04100 Manosque

Tél 04.92.72.28.80 - Mail : interbev@paca-corse.fr

En savoir plus : www.la-viande.fr

www.interbev.fr

À propos d'INTERBEV PACA-Corse :

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

Suivez-nous !



@InterbevPACA-Corse



@Interbev_PACA



LE PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL DE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDES

QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est le nom de la démarche collective de responsabilité sociétale dont s'est dotée la filière élevage et viande pour intégrer toujours mieux les attentes de la société française et y apporter une réponse globale.

Cette démarche est encadrée par la norme ISO 26 000 – dite de Responsabilité Sociétale – reconnue internationalement. Appliquée à notre filière, elle permet de structurer les différentes avancées et d'apporter aux consommateurs des garanties sur l'évolution de nos pratiques en matière de :

- Préservation de l'environnement et des territoires
- Bien-être, protection et santé des animaux
- Qualité de l'alimentation, nutrition et information des consommateurs
- Respect des salariés, amélioration de la qualité de vie au travail et prévention des risques

En 2018, INTERBEV s'est vue attribuer le label « Engagé RSE » de niveau 3 sur 4 (niveau « confirmé ») par AFNOR Certification. Cette évaluation très positive reconnaît la pertinence des travaux engagés de longue date par la filière, ainsi que de ses actions pour une alimentation équilibrée, saine et durable.

EN QUOI CONSISTE CETTE DÉMARCHE CONCRÈTEMENT ?

AU NIVEAU COLLECTIF

Elle consiste à mettre en commun des moyens humains et financiers pour :

- Se concerter, entre professionnels de la filière et avec la société (associations, ONG, pouvoirs publics, etc.) ;
- Établir un diagnostic partagé des points forts, enjeux et axes de travail pour la filière sur les sujets de l'environnement, de la protection animale, de la qualité nutritionnelle des viandes, de l'amélioration des conditions de travail ou encore de l'information au consommateur ;
- Engager des études de recherche & développement ;
- Mettre en place des démarches de progrès et des indicateurs pour suivre leur évolution ;
- Apporter des garanties et des informations objectives aux consommateurs-citoyens.

AU NIVEAU INDIVIDUEL

Elle permet à chaque entreprise de se situer et d'orienter sa stratégie et son activité afin d'évoluer ensemble pour produire une viande qui réponde toujours mieux aux attentes des consommateurs.

En 2020, la filière a publié son 1er rapport de responsabilité sociétale. Ce document complet fait état de l'avancement des engagements et des premiers résultats pour une production de viande française toujours plus durable. Il se base sur des indicateurs précis et chiffrables qui permettent de mesurer l'impact des démarches engagées et leurs évolutions dans le temps. Ce rapport est disponible en ligne sur le site d'INTERBEV ou en version papier sur simple demande au comité régional PACA-Corse.

Depuis peu, des vidéos présentent également la démarche collective et ses principaux engagements en quelques minutes.

Le rapport RSO et les vidéos sont disponibles sur :

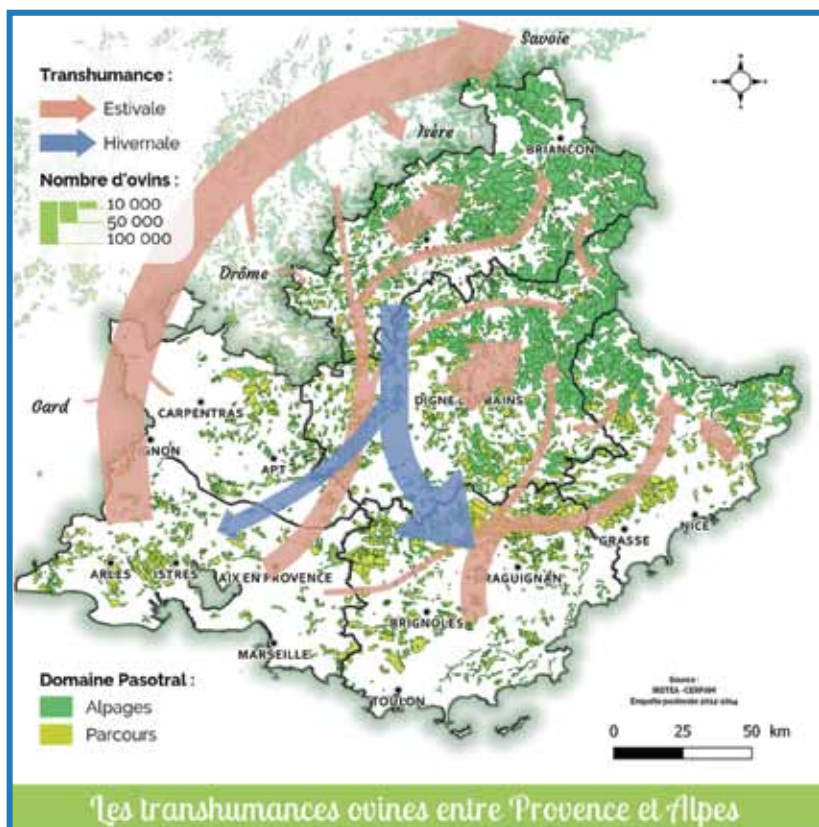
<http://www.interbev.fr/enjeux-societaux/pacte-engagement-societal/>

Estelle FESCHET – Interbev PACA-Corse

DÉCLARATION DE TRANSHUMANCE RÔLE DE LA FRGDS

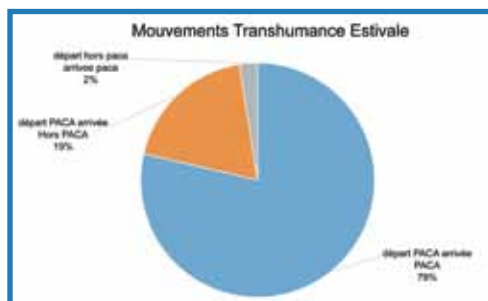
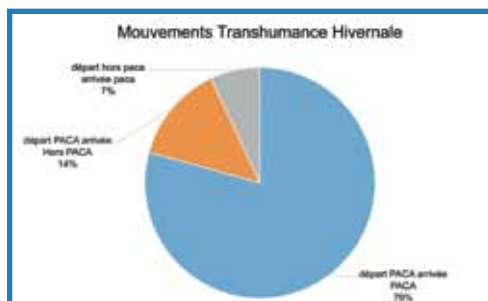
(Fédération Régionale des Groupements de Défense Sanitaire)

La transhumance des petits ruminants (ovin et caprin) en région SUD PACA, en 2019, c'est 1920 mouvements d'animaux qui ont été enregistrés pour plus de 722 000 animaux.



Source carte : site internet du CERPAM (<https://cerpam.com/les-transhumances/>)

La plupart des mouvements ont lieu à l'intérieur de la région (79 %).

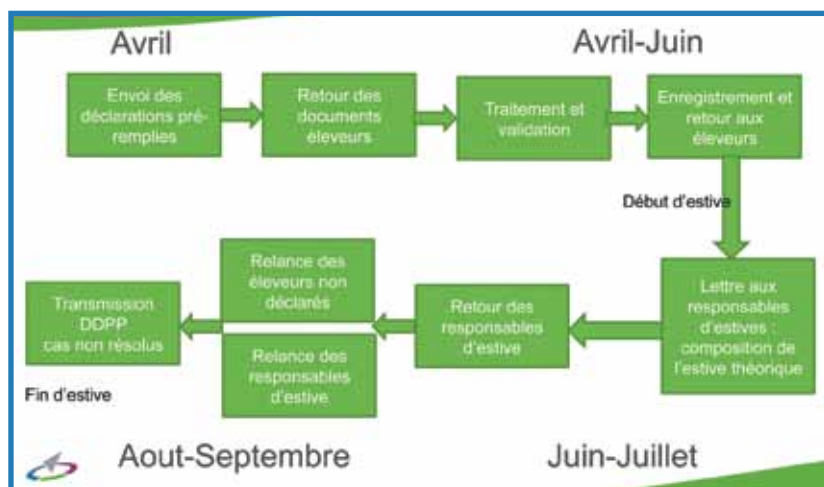


La gestion des mouvements des petits ruminants, engendrée par la transhumance est une mission obligatoire, déléguée par l'Etat à la FRGDS qui la gère grâce à un dispositif innovant et unique en France. Combinaison, d'un SIG (Système d'Information Géographique), d'une base de donnée et d'un site internet.

- Il permet de vérifier le statut sanitaire des troupeaux qui transhument et d'autoriser leurs déplacements
- De connaître les mouvements des animaux
- De connaître la localisation précise des troupeaux en temps réels
- De partager l'information avec les partenaires
- De valoriser ses informations
- De faciliter l'éventuelle gestion d'une crise sanitaire.

Ces outils et ce fonctionnement ont fait leur preuve ! L'exemple concret de l'épisode de fièvre charbonneuse pendant l'été 2018 l'ont bien démontré.

Différentes étapes rythment ce cycle des déclarations :



Dès le mois de septembre, le cycle redémarre avec les transhumances hivernales.

Au niveau pratique, les éleveurs de petits ruminants de la région doivent déclarer à la FRGDS les déplacements de leurs animaux dès qu'il y a un mélange de troupeau et / ou un déplacement hors des limites des communes limitrophes du siège d'exploitation. C'est une obligation pour tous les éleveurs de la région, pour toutes les périodes de l'année, quelques soient les effectifs d'animaux concernés et la durée du séjour.

Ce dispositif garantit le statut sanitaire (vis-à-vis de la brucellose) pour les transhumants ce qui sécurise les autres éleveurs des pâturages d'accueil.

L'enregistrement précis (à l'échelle de l'unité pastorale) des mouvements en temps réel permet une bonne connaissance de la situation des troupeaux. C'est un élément déterminant lorsque nous avons à gérer une crise sanitaire, bien au-delà de la brucellose !

N'hésitez pas à contacter la FRGDS ou vos GDS pour connaître les modalités pratiques de la mise en oeuvre de ces déclarations.

DES PANNEAUX POUR COMMUNIQUER POSITIVEMENT SUR L'ÉLEVAGE



A l'heure où l'élevage est attaqué de toute part : anti-viande, défenseur des loups, la FROSE (Fédération Régionale Ovine du Sud-Est) a souhaité communiquer sur les aspects positifs de l'élevage régional et ils n'en manquent pas !

Notre élevage est producteur de viande de qualité élevée dans le respect du bien-être.
Notre élevage entretient les paysages et la biodiversité.
Notre élevage est une tradition mais aussi un acteur de l'économie régionale.

Le syndicat a donc réalisé une série de 7 panneaux présentant ces aspects pour le grand public.





Ces panneaux sont disponibles auprès de votre FDO pour les manifestations que vous organisez.



N'hésitez pas à les emprunter !

Rémi LECONTE - FROSE

LA RÉUSSITE EST EN VOUS

ÉLEVEURS

+X

CRÉATEURS REPRENEURS,

découvrez tous les avantages que nous
vous réservons, sur www.bpaura.fr

**BANQUE
POPULAIRE** 
AUVERGNE RHÔNE ALPES

Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes - Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - Siren 605 320 071 - RCS Lyon Intermédiaire d'assurance N° ORIAS - 07 006 015 - Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle - 69003 LYON - N° TVA Intracommunautaire : FR 00605520071 - Crédit photos : Shutterstock - Mai 2019 - Document publicitaire non contractuel