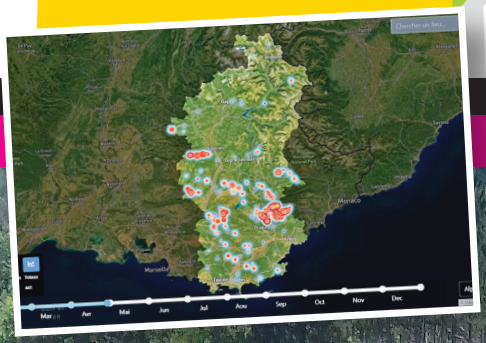
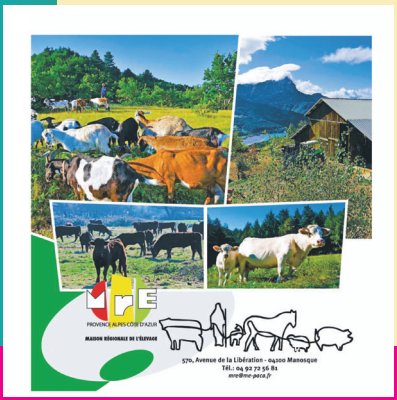
RÉSONANCES ÉLEVAGE

PASTORALISME
Maploup : la Région Sud intègre le dispositif p. 10



Techniques en élevage ovin : bonnes pratiques à l'agnelage p.12

Bulletin des Filières d'élevage en Provence Alpes Côte d'Azur
Numéro 24 - Juin 2021



Sommaire

ÉDITO

- Dominique Gueytte p.3

PASTORALISME

- Maploup : la Région Sud intègre le dispositif p. 4
- La bergerie de la Favouillane p. 6

ÉCONOMIE

- Fiche Vivre face à la prédation p. 8
- Reconnaissance du second GIEE de la SICA le Montagnard p. 14

TECHNIQUE

- Déclic Travail p. 16
- Fiche Quelques clefs pour bien réussir son agnelage ! p. 18
- Fiche La laine, un produit valorisable p. 22
- Les formations à la transformation de la viande p. 26

RÉGLEMENTATION

- Un référent bien-être animal dans tous élevages à compter de 2022 p. 28

EXPÉRIMENTATION

- L'influence de la température de caillage sur l'acidification et la qualité des fromages lactiques p. 29
- Comment valoriser le lait écrémé ? p. 32

INTERPROFESSIONS

- Conditions de production communes rénovées des viandes de bœuf label rouge p.38
- Accord interprofessionnel : transport des bovins p. 39
- Partez à la découverte de l'élevage laitier... p. 40
- France Terre de Lait : Attractivité des métiers p. 41
- Tournée neige PACA 2021 p. 44

ÉVÉNEMENT - ACTUS

- L'équipe de la MRE se renforce ! p. 45
- Filière ovine : des films et des chroniques techniques pour les éleveurs. p. 46
- Enquête en ligne : Viande des Alpes : donnez votre avis p. 47
- Facebook et site internet MRE p. 47

Résonances Élevage

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

ÉDITEUR

Maison Régionale de l'Elevage

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

Anne BAFFERT - Anouk COURTIAL - Jean-Claude DUCLOS Nathalie ESPIÉ - Patrick FABRE - Claire PICARD Christine ROUSSET - Coline SABIK - Gilles SAGET Henri TONGLET - Kathleen VARONA

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

CRÉDIT PHOTOS

G. HUMBERT - MAISON de la TRANSHUMANCE CERPAM - A. BAFFERT (MRE) – ACTALIA – IDELE – N. ESPIE (MRE) – MRE (F. EMERY)

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

MRE PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE

Edito

Chères éleveuses, chers éleveurs,

Votre Bulletin Résonances Élevage paraît alors que se profile une saison estivale qui, je l'espère, sera synonyme de retour à la normale pour nos filières d'élevage et pour l'économie de nos territoires. Avec l'allègement des contraintes du confinement, le retour des consommateurs et des touristes, et la réouverture des restaurants et des lieux de convivialité devrait être propice à une relance de la consommation dont beaucoup de nos élevages et de nos entreprises dépendent.

Malheureusement je suis obligé de vous ternir un peu le tableau. Nos amis des filières arboricoles et viticoles ont subi un épisode de gel sans précédent, faisant énormément de dégâts sur les fruits à noyaux et les fruits à pépins ainsi que sur la vigne. Au mois de mars on se serait cru en été avec un début de sècheresse. Au mois d'avril un grand coup de gel, par-dessus, une période de froid qui a perduré jusqu'à la mi-mai.
Inévitablement, la période estivale s'annonce avec 2 à 3 semaines de retard ; en montagne comme en plaine, avec des récoltes fourragères en demi-teinte.

L'actualité de l'élevage, c'est aussi la réforme de la Politique Agricole Commune, avec la présentation ces derniers jours du Plan Stratégique National. Nous comptons sur la mobilisation de nos organisations professionnelles agricoles et syndicales régionales pour défendre la place de nos élevages, dans toute leur diversité, dans cette réforme.

Dans les pages qui suivent, les articles qui vous sont présentés laissent une large place aux thématiques techniques. En effet, les politiques publiques en faveur de notre secteur ne doivent pas nous faire perdre de vue notre objectif de production de qualité, basée sur une recherche de technicité et d'innovation, ainsi que de viabilité de nos élevages. Ces apports techniques doivent aussi aborder les nouvelles attentes sociétales sur les questions d'environnement et de gaz à effet de serre, de bien-être animal, d'origine locale des produits...

Dans la filière ovine, nous proposons un retour sur les fondamentaux de l'agnelage, ainsi que sur la valorisation de la laine. Ces deux dossiers s'insèrent dans une série de vidéos et chroniques techniques ovines élaborés par les partenaires de la filière en réponse aux questions des éleveurs, et qui seront publiées régulièrement sur le site internet de la MRE et dans des journaux agricoles.
Les éleveurs porcins abordent, dans le cadre de leur GIEE, sur la recherche d'une alimentation tracée et non OGM.

Enfin, sur le thème de la technologie fromagère fermière, nous vous proposons en partenariat avec Actalia deux résultats d'expérimentations, l'un sur la valorisation du lait écrémé en fromagerie, et l'autre sur l'influence de la température de caillage sur la qualité des fromages lactiques.

Avec l'ensemble des organisations au service de l'élevage de la région, nous avons la préoccupation de pouvoir écouter vos questions, et de mettre en œuvre les dispositifs de recherche développement pour tenter d'y répondre. Les résultats techniques sont destinés à être diffusés sous forme de fiches techniques ou par le biais de journées techniques. Ils autant d'outils à la disposition des éleveurs, des conseillers et des formateurs.

Je remercie tous les organismes partenaires qui contribuent à la rédaction des articles de ce bulletin, ainsi que le Conseil Régional pour son appui financier.

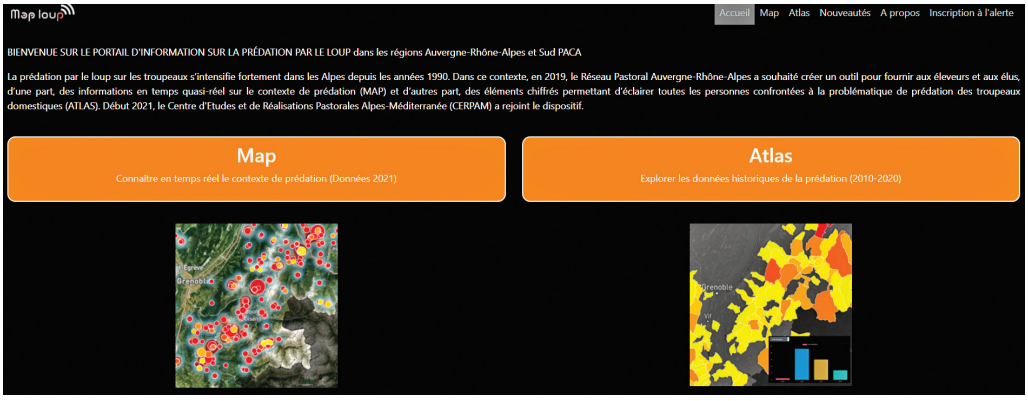
Je vous souhaite une bonne lecture, et un bel été !

Dominique GUEYTTE
Président de la Maison Régionale de l' Élevage

MAPLOUP : LA RÉGION SUD INTÈGRE LE DISPOSITIF

Depuis le 1er janvier 2021, les Alpes-de-Haute-Provence, les Hautes-Alpes et le Var ont rejoint Maploup via le CERPAM. L'objectif de cet outil est de permettre aux acteurs des territoires : bergers, éleveurs, élus ou gestionnaires d'avoir accès à l'information sur la prédation de manière claire, centralisée et rapide.

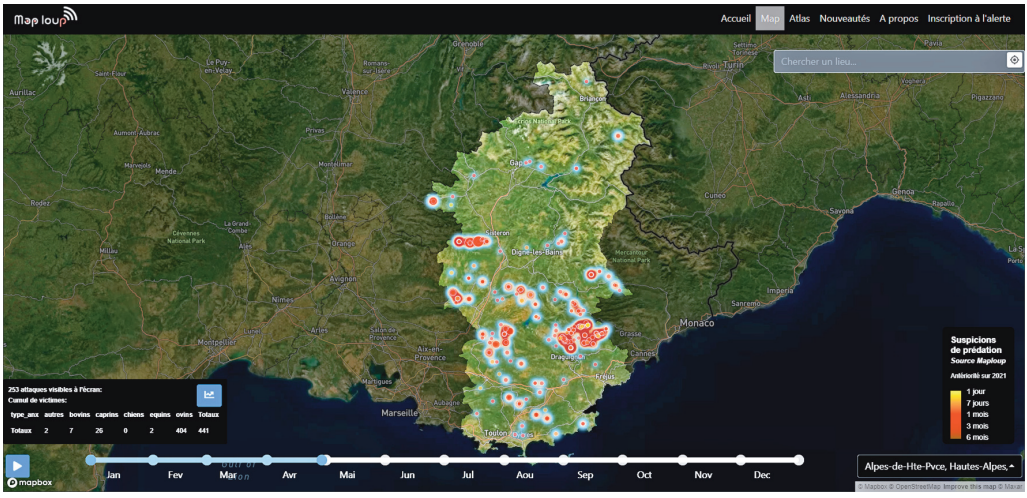
Testé tout d'abord sur le Massif des Belledonne en 2017, le dispositif s'est étendu au fil des années pour couvrir actuellement une grande partie du massif alpin : Isère, Savoie, Drôme, Haute-Savoie avant l'intégration, grâce à un financement de la Région Sud, de trois départements supplémentaires. Le projet est porté par le Réseau Pastoral Auvergne Rhône-Alpes et le CERPAM. Le développement technique est assuré par l'Institut National de la Recherche pour l'Agronomie, l'alimentation et l'Environnement (INRAE) de Grenoble-Lessem.



Les informations renseignées sont celles fournies au moment de la demande de constat de prédation. Ces données ne sont donc pas arrêtées tant que le dossier n'a pas été instruit par la Direction Départementale du Territoire (DDT) du département concerné. Il s'agit avant tout d'un signalement d'événement qui ne préjuge en rien de l'attribution finale du dommage au « loup non écarté » ni de son indemnisation. Une véritable collaboration entre services de l'état et le CERPAM est mise en place pour la transmission d'une information en quasi temps réel et dans la plus grande transparence.

Chaque espèce domestique peut être renseignée : ovins, bovins, caprins, équins et canins et les différents types d'événements également : victimes tuées, blessées ou disparues. L'alerte est transmise par SMS ou par e-mail aux personnes inscrites désireuses d'être informées des suspicions d'attaques dans un rayon de 10 km autour de chez elles.

Quant à l'interface du site internet (accessible sur smartphone et ordinateur), elle présente une grande fluidité et la possibilité d'appliquer des filtres pour visualiser les données.



Cet outil est complété par un volet « Atlas » qui permet la visualisation de l'ensemble des événements de prédation indemnisés cette fois sur la période 2009-2020. L'intérêt majeur est de consulter les évolutions de la prédation sur les territoires (communes, EPCI ou département) depuis plus de 10 ans. Ces données sont fournies de manière anonymisée par les Directions Régionales de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL) Auvergne-Rhône-Alpes et Sud-PACA.

En avril 2021, Maploup compte plus de 1000 inscrits ! Pour s'inscrire, rien de plus simple, il suffit de se rendre sur le site internet : **https://maploup.fr/** et dans l'onglet ***« Inscription à l'alerte »***. Il est alors possible de renseigner les unités ou zones pastorales qui concernent les éleveurs et bergers (en vert et marron sur la carte), les EPCI ou les communes pour les élus et les gestionnaires. L'inscription est gratuite et possible sur plusieurs départements, notamment pour assurer la continuité des informations vers les éleveurs et bergers transhumants. Ce sont déjà 147 suspicions de prédation saisies par le CERPAM dans le Var, 93 dans les Alpes-de-Haute-Provence et 13 dans les Hautes-Alpes depuis le début d'année.

Dès le 1er janvier 2022, les départements des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse intègreront le dispositif afin de couvrir l'ensemble de la Région Sud. De nouvelles améliorations de l'interface sont également prévues.

Plus d'informations sur : **https://maploup.fr/**

Anouk COURTIAL - CERPAM

LA BERGERIE DE LA FAVOUILLANE VA RETROUVER SA VOCATION PASTORALE

Sélectionnée en 2020 par la Mission Stéphane Bern, désormais inscrite aux Monuments Historiques, la bergerie devrait échappée à la ruine et héberger de nouveau un troupeau transhumant, une fois sa réhabilitation réalisée.

Un patrimoine pastoral menacé de ruine

Située au Domaine du Radeau (Commune de Port-St-Louis-du-Rhône, Département des Bouches-du-Rhône), sur une propriété du Grand Port maritime de Marseille, acquise au début des années 1970 en vue d'une extension de la zone industrialo-portuaire de Fos-sur-Mer, la bergerie de la Favouillane est le dernier vestige de l'architecture camarguaise à abside et couverture de roseau.

Elle est aussi représentative de la pratique de l'élevage ovin transhumant dans sa phase hivernale, tel qu'il s'effectue en Pays d'Arles au XIXe siècle, tandis qu'est créée la race ovine du mérinos d'Arles, aujourd'hui dominante dans les troupeaux transhumants.
La Favouillane est aussi l'ultime bergerie du delta témoignant dans sa continuité, d'un mode de construction observé dès l'Antiquité (bergeries romaines de la Crau).
C'est un bâtiment de 50 m de long sur 12 m de large, doté d'une forte charpente couverte de roseaux (sagne), appuyée tous le 5 m sur des contreforts latéraux, terminé au sud par un mur pignon en maçonnerie où se trouve l'ouverture principale, et au nord, par une abside dite « en cul de four » pour résister au vent dominant, le mistral.

Restaurée une première fois en 1980 par le Grand Port de Marseille, sous la pression d'une association locale (Association de défense de la bergerie de la Favouillane et de son territoire pastoral), elle a ainsi continué de fonctionner jusqu'à la fin des années 1990. Mais en raison de changements dans la gestion agricole du domaine et faute d'entretien, la bergerie s'est de nouveau dégradée, au point d'en craindre la ruine définitive et, avec elle, la perte d'un élément majeur du patrimoine culturel.

Un retournement de situation inespéré

Sélectionnée en septembre 2020 par la Mission Stéphane Bern parmi des projets à soutenir et subventionner en France, la bergerie de la Favouillane devrait échapper à la disparition.
Voilà en effet qu'aujourd'hui, à la faveur de ce retournement inattendu de situation, le Grand Port maritime de Marseille annonce la restauration de la Favouillane ainsi que sa valorisation pastorale et patrimoniale.

La bergerie et le mas de la Favouillane, février 2021. Crédit Maison de la transhumance

Les efforts de la Maison de la transhumance et de la Fondation du Patrimoine, notamment, se trouvent là récompensés et permettent désormais d'envisager, avec la Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, le CERPAM et le Parc naturel régional de Camargue, une nouvelle étape.

Car si la bergerie est, comme prévu, remise en état, et si les herbages du troupeau qui pourra l'occuper de nouveau, sont retrouvés, le domaine du Radeau redeviendra comme il le fut durant des siècles, le terminal hivernal d'un élevage ovin transhumant.
Ainsi va pouvoir être démontré comment le rétablissement de cette forme d'élevage va permettre la résilience d'un espace réservé jusqu'ici à l'industrialisation. Il ne pouvait y avoir de meilleure conservation, pour la Favouillane restaurée, que de lui assurer sur le long terme sa fonction de bergerie.

A partir de là, toutes formes de valorisations patrimoniales, éducatives et culturelles, respectueuses du fonctionnement de l'élevage dont elle sera le cadre, sont envisageables. Certes, beaucoup de travail reste à faire mais l'on peut être raisonnablement optimiste.

De nombreuses démarches de valorisation en cours

La bergerie, ainsi que son enclos, ont été inscrits en mars 2021 au titre des Monuments Historiques par la Commission Régionale du Patrimoine et de l'Architecture.

Sa valorisation pastorale et patrimoniale est également mentionnée dans la fiche d'inventaire pour la reconnaissance des « Pratiques et savoir-faire de la transhumance », inscrites à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel en juin 2020, ainsi que dans le cadre d'une démarche internationale (Espagne, Albanie, Roumanie…) en cours visant une inscription de la transhumance à l'UNESCO pour décembre 2023 au titre du patrimoine de l'Humanité.

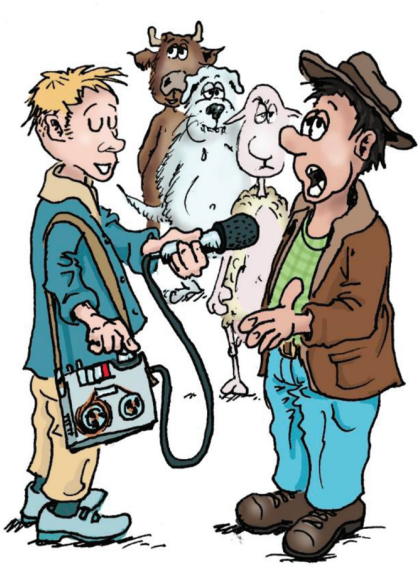
Patrick FABRE & Jean-Claude DUCLOS
Maison de la Transhumance

PACA

OVINS VIANDE

COLLECTION THÉMA

Élevage ovin : vivre face à la prédation



Ce recueil de témoignages d'éleveurs et de techniciens ovins de la région Sud-Provence-Alpes-Côte-d'Azur, apporte un éclairage au niveau des impacts sociaux et psychologiques induits par la prédation. Il vient compléter une publication technico-économique[1], réalisée par l'équipe Inosys réseau d'élevage – ovin viande du Sud-Est et soulève des questions sur la durabilité de la production ovine.

Dans la région Sud-Provence-Alpes-Côte-d'Azur, les premières attaques de loups sur des troupeaux remontent à une trentaine d'années. Initialement localisées dans les départements des Alpes-Maritimes puis des Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes, ces attaques se sont peu à peu étendues. Aujourd'hui, l'ensemble des départements de la région sont concernés.
Les propos des éleveurs et des techniciens ovins ont été synthétisés au travers du témoignage de trois personnages fictifs, pour le respect de l'anonymat. Néanmoins, les verbatims cités sont parfaitement fidèles aux propos recueillis lors des enquêtes terrain.

Joseph et Léa, éleveurs ovins de la région, sont à la tête d'un troupeau sédentaire de 500 brebis Préalpes. Les attaques subies avec l'arrivée du loup ont eu d'importantes répercussions à différents niveaux : abandon de surfaces pastorales, emploi de main d'œuvre, gestion d'une meute de chiens de protection et remise en question de la vivabilité (du fait de l'accroissement de la charge mentale et de la charge de travail qui empiètent considérablement sur la disponibilité pour la vie de famille).

UNE REMISE EN QUESTION DU SYSTÈME PRÉALPIN SÉDENTAIRE

Leur système alimentaire en tant qu'éleveurs préalpins sédentaires est basé sur le pâturage de plusieurs dizaines d'hectares de parcours, en parcs fixes. Ces parcs assurent l'alimentation du troupeau tout au long de l'année. Avant l'apparition de la prédation, Joseph et Léa se rendaient une fois par jour au troupeau pour voir si tout allait bien et vérifier le remplissage des cuves en eau pour l'abreuvement des animaux.

---

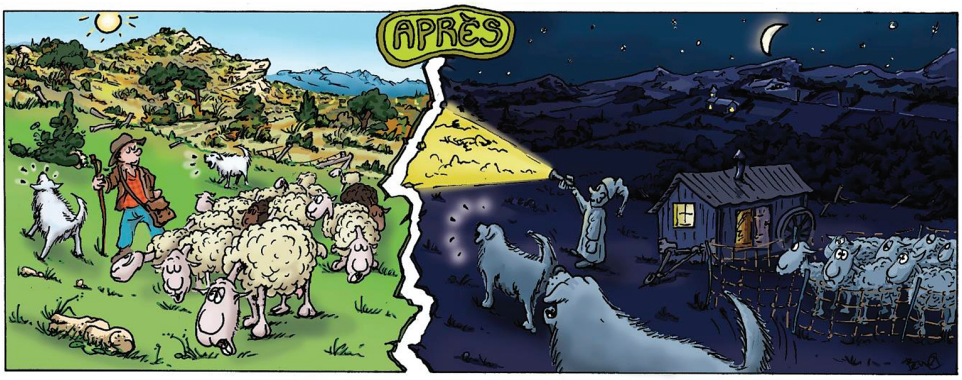
[1] « Analyse des conséquences de l'exposition au risque de prédation par le loup sur les élevages ovins de la région Sud » - http://idele.fr/no_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/analyse-des-consequences-de-lexposition-au-risque-de-predation-par-le-loup-sur-les-elevages-ovins-d.html

Témoignage de Joseph

« Suite à l'arrivée du loup, on a dû changer notre système d'alimentation : gardiennage du troupeau permanent, regroupement en parcs de nuits tous les soirs. Les brebis en ont souffert, on l'a vu à leur état corporel. Pour nous cette conduite, c'était ingérable, surtout sur la période de mai à août avec le travail des foins et des moissons. »

Témoignage De Léa

« Avec le plan loup on a pu embaucher un berger, y reste quand même une partie de salaire à notre charge, mais c'était plus vivable. Ce n'est vraiment pas facile pour nous de devenir employeur… avec cette solution on est quand même plus tranquilles. »



Suite aux premières attaques, les éleveurs ont dû mettre en place des moyens de protection et notamment constituer une meute de chiens de protection. Aujourd'hui pour 500 brebis avec deux lots conduits en deux périodes distinctes d'agnelage, ils ont 9 chiens de protection.

UNE PARADE QUI S'IMPOSE, DES SOUCIS QUI EXPLOSENT : LE CHIEN DE PROTECTION

Témoignage de Joseph

« On a l'impression d'être toujours coupables de quelque chose : de ne pas protéger assez bien nos brebis, d'envoyer nos chiens au casse-pipe, de passer pour des emmerdeurs auprès des gens qui viennent se promener tranquillement. »

Témoignage de Léa

« Nous, ces chiens, on les aime. On a une responsabilité par rapport à eux. »

Le chien de protection est un des éléments clé du système de protection des troupeaux. L'éleveur en autodidacte doit constituer une meute de chiens complémentaires, du fait de l'absence d'une filière totalement structurée qui proposerait des chiens aux compétences avérées. En effet, c'est un travail à part entière, qui nécessite l'acquisition de compétences en éthologie canine : identifier pour chaque chien son comportement, son rôle, appréhender sa sociabilisation vis-à-vis de l'Homme, voire la renforcer.

Les chiens de protection restent des animaux imposants qui impressionnent. Dans certains cas, malheureusement, ils peuvent avoir un comportement dangereux vis-à-vis des inconnus qui viendraient à proximité du troupeau. Leur introduction a créé une distance dans les relations entre les usagers de l'espace et les éleveurs. De plus, ils ne garantissent pas une protection totale. Les chiens de protection sont une parade qui cause aussi son lot de désagréments, sans procurer une tranquillité totale aux éleveurs quant à écarter totalement le risque de prédation.

Avec l'arrivée de la prédation, l'adaptation du système d'élevage a entraîné une augmentation de la charge de travail et une surcharge mentale pour les éleveurs.

UNE SURCHARGE MENTALE

Témoignage de Joseph

« Avec la présence du loup, tu ne peux pas te permettre de faire moins bien un jour ! Il faut toujours faire les choses bien, sinon tu payes l'addition. Moi, si on n'y est pas aux brebis, je culpabilise et j'ai peur qu'il leur arrive quelque chose. Cela a beaucoup impacté ma vie de famille. Ce temps, je ne le passais plus avec ma femme et mes enfants. L'embauche du berger m'a soulagé, mais c'est pas le cas pour tous les collègues ! »

La menace de prédation initiée par des attaques génère une surcharge psychologique qui s'ajoute aux autres préoccupations des éleveurs. Elle en devient parfois obsessionnelle et a des conséquences sérieuses sur la qualité de vie de l'éleveur.

Un éleveur a à cœur de constituer un troupeau de qualité, en sélectionnant d'année en année ses meilleurs animaux. Avec la prédation, les attaques viennent limiter les choix de sélection, de part une augmentation de la mortalité et une perturbation de la fertilité. Le renouvellement se fait alors par défaut, ce qui amène à une perte de sens du métier et se traduit également par un anéantissement du résultat d'années de travail.

UNE SURCHARGE DE TRAVAIL

Dans l'élevage de Joseph et Léa, la protection des troupeaux implique :

- En début d'année de déposer un dossier d'aide à la protection des troupeaux contre la prédation, puis faire parvenir tout au long de l'année les justificatifs des dépenses à la DDT. Cela concerne à la fois les équipements, l'embauche de main d'œuvre mais aussi les dépenses liées aux chiens.
- La gestion de main d'œuvre salariée sur l'exploitation (relationnel, administratif, paie)
- Une astreinte qui reste à assurer pendant les absences du berger : repos hebdomadaires, congés, maladie…
- La gestion de la logistique liée aux moyens de protection (chiens et achat de matériels).
- De déplacer des parcs mobiles nocturnes (fréquence variable en fonction des saisons et de la ressource en herbe).
- De ravitailler la réserve à eau du berger pour ses usages quotidiens.

Après une attaque, l'éleveur se doit d'effectuer de nombreuses démarches avec une grande réactivité : contacter l'Office Français de la Biodiversité, se déplacer rapidement au troupeau pour effectuer le constat et l'inventaire des pertes, rechercher les carcasses prédatées, apporter les premiers soins, rapatrier les animaux blessés et effectuer les démarches administratives pour l'indemnisation des pertes. De plus, dans certains cas, l'éleveur doit prévoir d'acheter des animaux de remplacement.

Témoignage de Joseph

« Pour moi, le loup c'est environ 40 % de travail en plus. On doit sans cesse être en train de les surveiller, alors qu'avant on les laissait libres. »

ASSURER LA PROTECTION DES TROUPEAUX, AU DÉTRIMENT DE LA PRODUCTIVITÉ

Sylvie, technicienne ovine en région Sud, a suivi l'évolution des pratiques d'élevage avec l'implantation et la colonisation du loup dans la région. La protection des troupeaux est un nouvel enjeu qui, inexistant il y a plusieurs années, prend aujourd'hui une place centrale dans les décisions et les choix de conduite.

Témoignage de Sylvie

« J'utilise souvent cet exemple pour montrer à quel point la prédation impacte nos systèmes d'élevage : historiquement, les éleveurs conduisaient leur troupeau en deux agnelages par an. Un agnelage principal en saison, avec les 2/3 du cheptel et un agnelage de contre-saison pour le tiers restant. Cela permettait de sécuriser la productivité de l'élevage et d'étaler la production d'agneaux pour répondre aux besoins de la filière. Avec la prédation, les éleveurs ne peuvent pas assurer de front la surveillance contre la prédation sur le lot de vides et le travail en bergerie sur le lot des brebis avec agneaux. L'embauche d'un berger pourrait être une solution, mais ce n'est économiquement pas stratégique d'embaucher pour garder seulement un tiers du troupeau. Les éleveurs font alors le choix d'abandonner le désaisonnement et regroupent leurs mise-bas sur une seule période. L'embauche du berger se réfléchit alors pour l'ensemble du troupeau sur une période donnée et devient envisageable. La technicité, qui était au cœur des réflexions est maintenant relayée en second plan… »

Chaque exploitation s'adapte en fonction de ses contraintes. Des éleveurs réfléchissent à abandonner les surfaces difficilement protégeables et se replient sur les surfaces à proximité de leur bergerie.

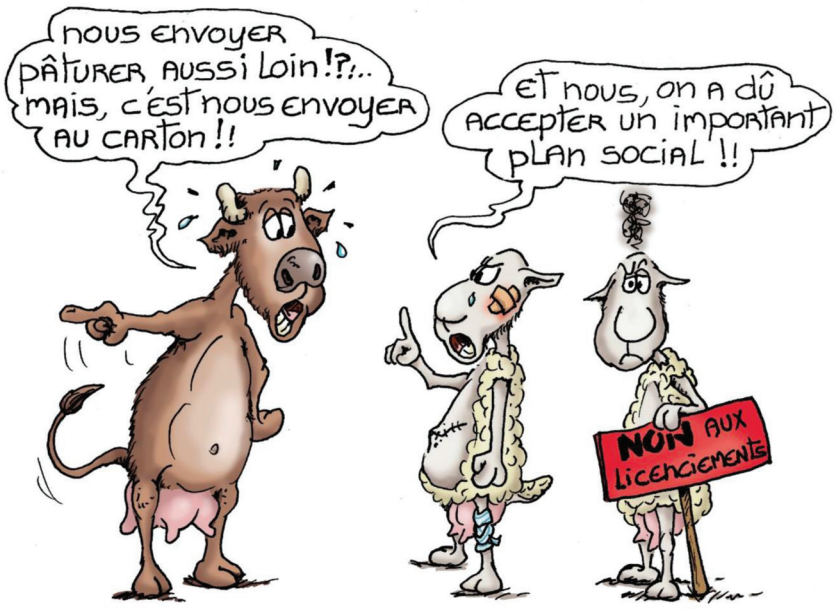
C'est le cas de **Mathieu**, éleveur ovin depuis plusieurs générations, commercialisant sa production en vente directe. Lui et sa famille ont réussi à constituer un parcellaire de 400 hectares de parcours, valorisés par leurs 400 brebis Préalpes. Avec son père, ils ont mis 10 ans à clôturer le parcellaire pour pouvoir les laisser pâturer librement. Un matin, malgré la clôture 5 fils et des chiens de protection, ce fut le drame…

Témoignage de Mathieu

« 20 brebis au tapis et plus de 70 avortements... Depuis ce jour, j'appréhende de retourner au troupeau par peur de ce que je vais trouver. Avec ce trop de stress, j'ai fini par faire un infarctus. J'ai alors pris une décision difficile : j'ai décidé de réduire les brebis pour pouvoir les rentrer tous les soirs en bergerie et j'ai mis des vaches pour compléter. Mais bon…elles font quand même pas le même boulot. »

ARRÊT DE LA PRODUCTION OVINE : UN RISQUE BIEN RÉEL

De plus en plus d'éleveurs font le pari de substituer une partie de leur cheptel ovin par des bovins, moins sujets à la prédation. Ces derniers sont parqués dans des secteurs éloignés, escarpés, boisés, qui continuent ainsi d'être valorisés. Mathieu, quant à lui, a conservé 120 brebis et fait l'acquisition de 35 vaches. Pour relever ce défi, il a dû adapter son système, rebondir rapidement, acquérir de nouvelles compétences et faire en sorte d'orienter sa clientèle vers de nouveaux produits, à base de viande bovine.



Document édité par l'Institut de l'Elevage
149 rue de Bercy – 75595 Paris Cedex 12 – www.idele.fr
Avril 2021 – Référence Idele : 0021 602 XXX – Mise en page : Isabelle GUIGUE
Illustrations : Alain CHRÉTIEN

Pour en savoir plus :

• Marie BREISSAND	Chambre d'agriculture 04	mbreissand@ahp.chambagri.fr
• Elodie LAGIER	Chambre d'agriculture 05	elodie.lagier@hautes-alpes.chambagri.fr
• Benoît ESMANGIAUD	Chambre d'agriculture 06	besmangiaud@alpes-maritimes.chambagri.fr
• Fanny SAUGUET	Chambre d'agriculture 13	f.sauguet@bouches-du-rhone.chambagri.fr
• Alice RINGUET	Chambre d'agriculture 83	alice.ringuet@var.chambagri.fr
• Claire GUYON	Chambre d'agriculture 84	claire.guyon@vaucluse.chambagri.fr
• Rémi LECONTE	MRE PACA	r.leconte@mre.paca.fr
• Maxime MAROIS	Institut de l'Elevage	maxime.marois@idele.fr

INOSYS – RÉSEAUX D'ELEVAGE

Un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs de l'Institut de l'Elevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages.

Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la Confédération Nationale de l'Elevage (CNE). La responsabilité des financeurs ne saurait être engagée vis-à-vis des analyses et commentaires développés dans cette publication.

RECONNAISSANCE DU SECOND GIEE DE LA SICA LE MONTAGNARD

« LE MONTAGNARD DES ALPES, UNE FILIÈRE CERTIFIÉE DURABLE ET AGROÉCOLOGIQUE ».

A la suite du premier GIEE, la SICA le Montagnard souhaitait poursuivre le travail initié sur les performances environnementales, économiques et sociales de ses élevages. La nouvelle demande de reconnaissance a reçu un avis favorable de la Commission Agroécologique en date du 16 décembre 2020.

TEMOIGNAGE

Denis EVRAUD,

EN TANT QUE PRÉSIDENT
DE LA SICA LE MONTAGNARD

« Grâce au premier GIEE nous avons fait évoluer nos pratiques sur différents thèmes : l'ambiance des bâtiments, la qualité de l'eau, l'alimentation... C'était une suite logique à la limitation des usages des antibiotiques, cette démarche impliquait des modifications à tous les postes de l'élevage ».

QU'EST-CE QU'UN GROUPEMENT D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL (GIEE) ?

Les GIEE sont des groupements favorisant l'émergence de dynamiques collectives prenant en compte à la fois des objectifs économiques et des objectifs environnementaux, en favorisant la mise en place de dynamiques au niveau local. Ils aident au développement de démarches collectives et à la mise en place d'une agriculture doublement performante d'un point de vue économique et environnemental.

Les changements de pratiques des exploitations engagées dans un GIEE permettent :

- Une augmentation de la performance économique.
- Une valorisation de la production par une meilleure reconnaissance commerciale des pratiques environnementales conduites

LE GROUPE ?

Nombre d'exploitations : 8

Production : élevages porcins

Localisation : Hautes-Alpes

Structure porteuse :
Société d'intérêt collectif agricole
le Montagnard des Alpes

Période de reconnaissance : 2021-2026

LES ENJEUX DU PROJET ?

Le GIEE vise à réduire l'impact des exploitations sur l'environnement et à inscrire la filière porcine dans une démarche d'agriculture durable. Si produire des porcs de qualité a toujours été un objectif prioritaire à la SICA le Montagnard, ce nouveau GIEE annonce une qualité encore supérieure et une empreinte carbone minimale. La demande sociétale pour plus de transparence tout au long de la chaîne alimentaire va grandissante. Ces attentes se traduisent par l'élaboration de référentiels spécifiques, qui peuvent affecter la composition des aliments pour animaux d'élevage. C'est dans cette optique que les éleveurs ont voulu se tourner vers une agriculture toujours plus durable mise en œuvre par le GIEE.

LES OBJECTIFS POURSUIVIS ?

- **De nature économique :** maintenir un fort ancrage territorial et poursuivre le travail de valorisation des porcs.
- **De nature environnementale :** continuer à développer une agriculture durable en réduisant l'empreinte carbone pour préserver l'environnement et en mettant en œuvre une alimentation durable pour les animaux d'élevage.
- **De nature sociale :** répondre aux attentes des consommateurs en terme de sécurité alimentaire, de bien-être animal, de performance environnementale ; consolider la filière porcine du département et la démarche « porc montagne » et ainsi préserver des emplois.

LES ACTIONS ?

- Mise en place d'un **approvisionnement "sans OGM ‹···0.9%"** pour l'alimentation des porcs (travail sur l'approvisionnement et sur les résultats techniques des élevages, notamment sur les indices de consommation).
- Mise en place de la **certification Haute Valeur** Environnemental (HVE).
- **Recherche sur la génétique pour améliorer le bien-être animal** et la qualité des produits. Prendre en compte les composantes comportementales, physiologiques et pathologiques des animaux et intégrer ainsi des critères de sélection au niveau du bien-être animal. Les progrès génétiques permettent de sélectionner des porcs moins sensibles au stress et plus robustes.
- **Environnement : réduction des émissions d'ammoniac.**

Travail sur l'alimentation des porcs et essai expérimentaux d'enfouissement du lisier. L'objectif est de continuer le travail sur l'adaptation des rations au plus près des besoins physiologiques des animaux (moins de rejets donc moins d'émissions) et limiter les déperditions en azote pour garder le maximum d'azote dans le lisier, **(limiter les émissions d'ammoniac et limiter les émissions de particules)**.

Dépôt d'un projet dans le cadre du Plan de relance protéines en complément du GIEE

L' OBJECTIF ?

Mettre en place une réflexion avec les coopératives céréalières régionales et développer des partenariats afin de poursuivre le travail de relocaliser de l'alimentation des élevages notamment en développant une autonomie protéique régionale.

TEMOIGNAGE

Denis EYRAUD,

EN TANT QUE PRÉSIDENT
DE LA SICA LE MONTAGNARD

« C'est un projet d'envergure que nous voulons mettre en place pour la région PACA. Tous les partenaires qui souhaitent s'y associer sont naturellement, les bienvenus qu'il s'agisse de coopératives, d'agriculteurs... C'est grâce à la dynamique collective que nous arriverons à concrétiser un tel projet » .

Le projet de GIEE s'inscrit dans une démarche constante de progrès initiée depuis de nombreuses années, par la SICA le Montagnard. L'objectif est de continuer à travailler sur les démarches de qualité qui permettent de répondre aux attentes des consommateurs et qui apportent une meilleure valorisation aux éleveurs.

Le GIEE s'inscrit également dans une dynamique de relance de la filière avec comme challenge pour les années à venir, la transmission de ces outils performants aux nouvelles générations.

Nathalie ESPIE- Référente filière porcine
Maison Régionale de l'Elevage

DÉCLIC TRAVAIL

Un autodiagnostic et des pistes de solutions en ligne pour travailler plus sereinement sur son élevage

Travailler dans de bonnes conditions, en accord avec ses valeurs et dans un cadre de relations apaisées avec ses collègues est un enjeu fondamental de durabilité sociale en élevage. Pour les éleveurs de ruminants, Déclic travail propose un autodiagnostic sur le travail à faire par l'éleveur, assorti de pistes de solutions. L'application est accessible gratuitement en ligne sur ordinateur, tablette ou smartphone sans attribution de compte et sans enregistrement de données.

Le travail en questions

Déclic travail vise à :

- **sensibiliser les éleveurs de ruminants aux conditions d'exercice de leur travail** via un autodiagnostic simple et rapide assorti de propositions de pistes de solutions concrètes et ciblées ;
- **développer l'accompagnement des éleveurs sur le thème du travail** en mettant à disposition de ceux qui le souhaitent, des coordonnées d'experts pour les aider à approfondir l'autodiagnostic ;
- **mutualiser, valoriser et harmoniser** pour une meilleure visibilité, les ressources produites par les acteurs de l'élevage (conseillers, techniciens, préventeurs) sur les questions de travail.
- **renforcer la prise en compte du travail dans l'enseignement, la formation et le conseil,** en procurant un outil et des matériaux mobilisables dans des modules pédagogiques ou l'animation de réunions.

Un autodiagnostic travail en quelques clics

L'éleveur, acteur de la démarche, complète l'autodiagnostic qui porte sur la gestion des ressources humaines, l'organisation et les conditions de travail. Des pistes de solutions, en réponse aux attentes exprimées, sont alors proposées sous forme de fiches ou de vidéos. Le résultat de l'autodiagnostic et les fiches pistes de solutions peuvent être imprimés ou sauvegardés sous format PDF.

Un site de référence

L'outil offre également la possibilité de rechercher directement des idées parmi la soixantaine de fiches pistes de solution et la centaine de "trucs et astuces" déjà répertoriés dans la base. Il est ainsi possible de trier les solutions par thème, par filière et selon ses attentes : préserver sa santé et sa sécurité, se libérer du temps, diminuer l'astreinte ou la pénibilité.

Plus de 100 contacts sont référencés dans la rubrique **"Vos conseillers"** pour répondre aux sollicitations éventuelles des éleveurs qui souhaiteraient approfondir leur questionnement sur le travail. Les domaines d'intervention des conseillers concernent la santé et la sécurité au travail (37 %), l'organisation (34 %), la gestion des ressources humaines, l'ergonomie ou la psychologie.
Certains affichent une double compétence. Tout organisme ayant des compétences pour accompagner le travail peut demander à s'inscrire dans la base de contacts.

Déclic travail, ce sont plus de :

- 60 fiches pistes de solution organisées en 6 thèmes : Organisation et simplification du système, aménagement des bâtiments, matériel, main-d'œuvre, travail administratif, transformation et commercialisation
- 100 trucs et astuces
- 100 experts répertoriés dans la base de contacts

Une plateforme évolutive

Le carnet d'adresses des contacts sera mis à jour et complété de nouveaux experts. La base documentaire sera enrichie de pistes de solution, vidéos, témoignages et trucs et astuces apportés par les partenaires du développement. À terme, il n'est pas exclu d'élargir l'outil à d'autres filières, comme les granivores ou les équins.

Une large collaboration

Déclic travail bénéficie :

- **d'un partenariat franco-belge**

- **d'une coopération d'organismes aux compétences complémentaires**

- **de l'implication technique du RMT Travail en agriculture**

Gilles Saget – Institut de l'Elevage

PACA

OVINS VIANDE

COLLECTION THEMA

Quelques clefs pour bien réussir son agnelage !

L'agnelage est un moment clef dans la vie d'un troupeau et d'une exploitation mais sa réussite se prépare tout au long de l'année.

Rappelons qu'un agnelage bien préparé et réussi, est la clef pour des ventes d'agneaux aux périodes choisies par l'éleveur en fonction des prix espérés.

Un agnelage réussi a aussi un intérêt dans l'organisation du travail de l'exploitation et de la gestion de la ressource alimentaire.

L'AGNELAGE EN RÉGION SUD

	Valeur moyenne	Modalités de calcul
Taux de productivité	95 %	nombre d'agneaux produits / nombre de femelles mises en lutte
Taux de mise-bas	87 %	nombre de femelles ayant mis bas / nombre de femelles mises en lutte
Taux de prolificité	124 %	nombre d'agneaux nés / nombre de femelles ayant mis bas
Taux de mortalité agneaux	12 %	nombre d'agneaux morts / nombre d'agneaux nés

INSTITUT DE L'ELEVAGE idele
AGRICULTURES & TERRITOIRES
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE
inosys RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

BIEN PRÉPARER

SES BREBIS

Bien entendu, il est important que les brebis soient en bonne santé avant d'être mises à la reproduction. Quelques éléments à prendre particulièrement en compte :

- Les brebis trop grasses (turge) ou trop maigres sont moins fertiles.
- L'idéal est d'avoir des brebis en reprise de poids. Il est préconisé un flushing 1 mois à 3 semaines avant la lutte, avec une alimentation plus riche (foin de meilleure qualité, prairie abondante et riche, complémentation sur parcours, ou concentrés…).

- Les agnelles doivent avoir atteint 2/3 de leur poids adulte pour être mise à la reproduction.
- Les brebis tondues et ayant un arrière train propre sont plus attirantes pour les béliers.

En savoir +

- Inn'ovin : Diagnostic https://www.inn-ovin.fr/wp-content/uploads/2018/10/Mise-%c3%a0-la-reproduction-vesrion-imprimable.pdf
- Essai Carmejane http://idele.fr/presse/publication/idelesolr/recommends/2-essais-brebis-preparation-a-la-lutte-sur-parcours.html

SES BÉLIERS

Il est important que les béliers soient en forme avant la lutte également. La production de spermatozoïdes dure environ 60 jours. La préparation doit donc commencer au moins 2 mois avant la lutte.

- Une note d'état corporelle de 3 est recommandée. Les « trop gras » et les « trop maigres » sont moins fertiles.
- Une palpation des béliers est obligatoire pour détecter les problèmes de fertilité.
- Dépistage de la Brucella ovis.

Référence

- Vidéo : http://www.inn-ovin.fr/la-palpation-des-beliers/

LA LUTTE

Durée :

- 2 cycles (35 – 40 jours) en saison (lutte de fin d'été ou d'automne).
- 3 cycles (60 jours) ou 2 cycles précédés d'un effet mâle (vasectomisé) en contre saison (lutte de printemps).

Nombre de béliers :

- 40 à 50 brebis par bélier de races rustiques et 30 brebis pour les races bouchères en saison.
- 30 brebis par bélier de races rustiques et 20 brebis par bélier de races bouchères en contre-saison.

Agnelles :

- Il est préférable de lutter les agnelles de façon séparée. Les béliers préférant les brebis, les résultats de fertilité sont moins bons quand les agnelles sont mélangées avec les brebis.

En savoir +

- Inn'Ovin : Diagnostic http://www.inn-ovin.fr/wp-content/uploads/2018/10/Mise-%C3%A0-la-reproduction-vesrion-imprimable.pdf
- Carmejane : http://idele.fr/no_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/2-essais-brebis-preparation-a-la-lutte-sur-parcours.html
- Carmejane : http://idele.fr/no_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/2-essais-brebis-lutte-de-printemps.html

LA GESTATION

Rappel : la gestation chez une brebis est de 5 mois (148 jours).
Objectif : des agneaux avec un poids suffisant à la naissance (environ 5 kg pour un agneau né simple)

- Eviter les bousculades et les manipulations pendant la lutte et les 3 semaines suivantes pour que l'embryon soit bien accroché.
- Garder les brebis en état suffisant (NEC autour de 3) pour assurer un bon développement de l'agneau et une bonne lactation.
- Eviter les bousculades et les manipulations le dernier mois de gestation pour éviter les prématurés.

Préparer sa bergerie pour l'agnelage : espace suffisant (1,5 m² par couple brebis / agneau), bergerie curée et si possible avec un vide sanitaire à la suite du précédent agnelage, avoir le matériel d'agnelage (pharmacie, case d'agnelage, abreuvoirs supplémentaires...) et tout le nécessaire aux soins des agneaux (colostrum, biberon, désinfectant nombril, huile de foie de morue...).

⚠ **Point important : diagnostic de gestation à 45 jours après le retrait des béliers**

En savoir +

- Inn'Ovin : http://www.inn-ovin.fr/wp-content/uploads/2017/03/Au_cours_de_la_gestation.pdf

L'AGNELAGE

Objectif : Sauver des agneaux !
Le taux moyen de mortalité à l'agnelage dans notre région est d'environ 12 %.
La surveillance est souvent le point clef et permet l'intervention dans les cas qui la nécessitent :

- Perte des eaux depuis plus de 45 minutes.
- Effort de la brebis sans aucune membrane n'est visible.
- Onglons de l'agneau sont visibles mais il n'y a pas d'efforts expulsifs ou efforts depuis plus d'un quart d'heure sans avancée de l'agneau.
- Museau est visible mais en travers.
- Le premier agneau est né depuis plus d'une heure et la brebis fait des efforts pour le deuxième depuis plus d'un quart d'heure.
- Pertes malodorantes ou foncées (agneau mort).

La bonne pratique > Passage en case d'agnelage :

- Au moins 24 h !
- Meilleur adoption de l'agneau par la mère.
- Prise du colostrum.

En savoir +

- Inn'Ovin http://www.inn-ovin.fr/wp-content/uploads/2017/03/Autour-de-lagnelage.pdf
- Ciirpo http://www.inn-ovin.fr/wp-content/uploads/2016/03/Mise-bas-v2.pdf

SOIN AUX JEUNES AGNEAUX

- Surveillance : les agneaux sont fragiles, il faut intervenir rapidement.
- S'assurer de la bonne prise du colostrum. Pour une bonne défense immunitaire la prise du colostrum doit être faite dans les 6 heures.
- Désinfection du cordon : lieu d'entrée de nombreux pathogènes. Elle se fait par trempage (changer le produit de trempage régulièrement) ou par pulvérisation (bien pulvériser tout le cordon).
- Bonne tétée de l'agneau.

Un passage en case d'agnelage permet de s'assurer d'une bonne adoption des agneaux par les brebis.

En savoir + :

- Inn'ovin
  http://www.inn-ovin.fr/wp-content/uploads/2017/03/Autour-de-lagnelage.pdf
- IDELE
  http://idele.fr/no_cache/recherche/publication/idelesolr/recommends/la-qualite-du-colostrum-est-elle-une-garantie-pour-un-bon-transfert-dimmunite-a-lagneau.html

CAS PARTICULIER DU DESSAISONNEMENT

Avec les races rustiques, le dessaisonnement est une conduite assez simple à réussir.
Celle-ci nécessite tout de même de porter une attention un peu plus particulière à la préparation des brebis et des béliers.

- Utilisation de béliers vasectomisés : ils permettent de faciliter la sortie des brebis de période de repos sexuel (anoestus) et de cycler les brebis pour un agnelage groupé.
- Augmenter le nombre de bélier par brebis mis en lutte (1 bélier pour 20-30 brebis en fonction de la race des béliers). Ils sont eux aussi parfois moins actifs.

Document édité par l'Institut de l'Elevage
149 rue de Bercy – 75595 Paris Cedex 12 – www.idele.fr
Avril 2021 – Référence Idele : 0021 602 XXX – Mise en page : Isabelle GUIGUE

Pour en savoir plus :

• Marie BREISSAND	Chambre d'agriculture 04	mbeissand@ahp.chambagri.fr
• Elodie LAGIER	Chambre d'agriculture 05	elodie.lagier@hautes-alpes.chambagri.fr
• Benoît ESMANGIAUD	Chambre d'agriculture 06	besmengiaud@alpes-maritimes.chambagri.fr
• Fanny SAUGUET	Chambre d'agriculture 13	f.sauguet@bouches-du-rhone.chambagri.fr
• Alice RINGUET	Chambre d'agriculture 83	alice.ringuet@var.chambagri.fr
• Claire GUYON	Chambre d'agriculture 84	claire.guyon@vaucluse.chambagri.fr
• Rémi LECONTE	MRE PACA	r.leconte@mre.paca.fr
• Maxime MAROIS	Institut de l'Élevage	maxime.marois@idele.fr

INOSYS – RÉSEAUX D'ELEVAGE

Un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs de l'Institut de l'Elevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages.

Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la Confédération Nationale de l'Elevage (CNE). La responsabilité des financeurs ne saurait être engagée vis-à-vis des analyses et commentaires développés dans cette publication.

PACA

OVINS VIANDE

COLLECTION THEMA

La Laine, un produit valorisable

Jusqu'au milieu du 19ème siècle, la laine a été une source de revenus importants pour les éleveurs et notamment pour les éleveurs de Mérinos d'Arles. Puis peu à peu cette fibre naturelle a perdu de son intérêt au profit de la fibre synthétique. Les éleveurs ont alors réorienté leur choix de sélection et d'élevage vers la production de viande. Depuis une dizaine d'années cependant, la laine de Mérinos notamment, est de nouveau reconnue pour ses qualités. Une légère reprise de marché en gros est constatée (sauf année exceptionnelle comme en 2020) avec aucune possibilité d'exportation vers la Chine où se font les processus industriels de transformation.
En parallèle de cette filière longue et industrielle, des éleveuses et éleveurs mènent des initiatives individuelles ou collectives pour la valorisation de ce produit de leur exploitation. Cette fiche propose un tour d'horizon de différentes initiatives, des motivations et des objectifs des éleveuses et éleveurs, des moyens, des problèmes rencontrés et des solutions mises en place.

LES INITIATIVES « LAINE »

Lors de cette enquête, plusieurs acteurs de terrain de la région ont été rencontrés et une personne référente dans le tri de laine.

- **Emilie et Emilien Bonnet**, éleveurs de 500 Mérinos d'Arles dans le Vaucluse appartenant à 2 collectifs : Collectif pour la promotion du Mérinos d'Arles (CPMA) labellisé GIEE ainsi que Mérilainos - **http://www.merilainos.fr**
- **Luc Bourgeois**, éleveur de 1 600 Mérinos d'Arles dans les Bouches-du-Rhône inscrit dans la démarche qualité avec la filature Brun de Vian-Tiran à l'Isle-sur-la-Sorgue - **www.brundeviantiran.com**
- **Valentine Guérin** de la Bergerie des Courmettes, éleveuse de 450 Préalpes dans les Alpes-Maritimes ayant participé à divers collectifs et initiatives autour de la laine.
- **Sébastien Arnaud**, éleveur de 800 Mérinos d'Arles dans les Hautes-Alpes et valorisant sa laine à travers sa propre marque « Flouka » - **https://www.flouka.fr**
- **Marion Schlecht**, éleveuse de 100 Mérinos d'Arles dans les Alpes-de-Haute-Provence et faisant partie du collectif « La Sariette » - **https://www.lasarriette-laine.com**
- **Roxane Guibert et sa famille**, éleveurs de 500 Mérinos d'Arles dans les Alpes-de-Haute-Provence et appartenant au collectif « Mérilainos » - **http://www.merilainos.fr**

Au cours de ce tour d'horizon, un entretien a également été mené avec Lucie Grancher, tondeuse de mouton, trieuse de laine et formatrice dans ce domaine. Ses compétences et connaissances sont reconnues par l'ensemble des acteurs de la filière laine et en font une personne ressource importante

Ce tour d'horizon des initiatives laine n'est pas exhaustif et de nombreuses autres initiatives autour de la laine existent. Il permet seulement de mieux comprendre l'intérêt que la laine apporte, le travail qui est effectué et celui qui reste à faire.

POURQUOI TENTER DE VALORISER SA LAINE ?

Récoltée chaque année lors de la tonte des brebis, la laine est un sous-produit classiquement commercialisé en filière longue. Les éleveurs n'en retirent qu'une faible valorisation économique et n'ont aucun retour quant à son devenir. La réappropriation de la commercialisation de ce produit noble, leur permet de mettre en avant le lien, parfois oublié, entre la laine et les troupeaux, mais également d'avoir de la visibilité quant à son devenir.

INSTITUT DE L'ELEVAGE idele
AGRICULTURES & TERRITOIRES
inosys RÉSEAUX D'ÉLEVAGE

« Faire quelque chose de plus équitable avec notre laine »
« Poursuivre la démarche de valorisation en vente directe mise en place avec la viande »
« Garder le contrôle sur ce produit »
« Pouvoir vendre un produit fini »

Avec cette volonté de s'investir dans la commercialisation de leur laine, les éleveurs rencontrés ont développé une véritable passion pour cette fibre. Elle les pousse alors à se former, expérimenter et adapter certaines de leurs pratiques.

La rémunération plus importante de la laine ou du travail effectué n'est pour l'instant pas une des motivations principales. La filière est encore naissante et sa rentabilité reste à développer. Néanmoins, beaucoup considèrent que la valorisation de la laine est ou peut devenir une source de revenu complémentaire.

Le fait de revaloriser un des caractères historiques de la race Mérinos d'Arles fait également partie d'une des principales motivations. Cette race a une laine reconnue de qualité et les éleveurs sont fiers de pouvoir redonner une image positive à leur race, parfois critiquée par ailleurs pour ses qualités bouchères.

« A terme, cela peut devenir une source de revenu »
« Cela permet de financer le travail de ma sœur sur l'exploitation »
« En travaillant mieux la commercialisation de la laine, nous pourrions devenir moins dépendants des aides PAC »

« Passion pour ces brebis à laine grise »
« La laine a toujours été un critère de sélection, pas le premier, mais on a toujours regardé »
« Poursuite d'une tradition familiale autour du Mérinos antique »

COMMENT VALORISER SA LAINE ?

Les personnes rencontrées valorisent principalement leur laine en produits finis : chaussettes, bonnets, textiles, avec en complément une gamme de pelotes de fil cardé ou peigné, le tout vendu en direct par le bouche-à-oreille, les marchés et sites de vente en ligne.

Cette valorisation se fait bien souvent à travers de collectifs, comme « La Sariette » ou « Mérilainos », qui permettent une mutualisation de certains coûts comme le transport de la laine ou le développement des produits. Ces collectifs permettent également une entraide au moment de la tonte, mais aussi des formations et un accompagnement pour les nouveaux adhérents.

La valorisation de la laine peut cependant aussi se faire de façon individuelle comme pour « Flouka ». Cela lui permet une plus grande liberté et une démarche personnelle.

Enfin, deux des personnes rencontrées valorisent leur production par l'intermédiaire de filières « longues » mais locales : la filature Brun de Vian Tiran et sa marque Mérinos d'Arles Antique et l'entreprise Dal Grande Naturfasern, partenaire du CPMA.

COMMENT AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SA LAINE ?

Les deux principales voies d'amélioration de la qualité de la laine sont la sélection des animaux et le soin apporté à la tonte.

Selon Lucie Grancher, experte lainière, les brebis Mérinos de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur possèdent une bonne base qualitative de laine. Les éleveurs investis dans les initiatives « laine » continuent à sélectionner leurs animaux sur ce critère. Cependant ce n'est pas le premier critère de sélection. Les qualités bouchères et maternelles ainsi que le phénotype racial restent les critères principaux. Cette sélection se fait surtout visuellement avec ou sans l'aide d'experts. Certains éleveurs vont plus loin et font faire des analyses de laine pour confirmer leurs choix visuels. Notons qu'une éleveuse a fait le choix de sélectionner un type de brebis

différent : des Mérinos noirs par goût personnel, mais aussi pour proposer à son collectif une laine complémentaire à celle déjà produite.

Le chantier de tonte est une étape clef pour améliorer la qualité de la laine : propreté, tri des toisons de qualité et tri des différentes parties de la toison. Pour les éleveurs qui valorisent leur laine, le chantier de tonte n'est alors plus vécu comme une obligation mais comme un moment où l'on récolte un produit de valeur sur les animaux et qui se passe en général dans la convivialité et l'entraide. Une attention particulière est portée à la propreté du chantier : l'absence de paille ou de déjections est essentielle. Pour le tri, ils ont tous participé à des stages de tri pour apprendre et reconnaitre les toisons de bonne qualité. Dans les collectifs, il y a toujours une entraide entre les éleveurs du collectif et un « parrainage » pour les nouveaux. Pour beaucoup, seule une partie de la laine est transformée, ce qui permet de sélectionner vraiment le meilleur. Le reste est commercialisé dans la filière classique. Cette organisation de chantier demande plus de temps ou de main d'œuvre. Il faut environ 1 personne par tondeur pour assurer un bon tri de la laine alors qu'en chantier classique un ramasseur de laine peut suivre le travail de 4 tondeurs.

Dans tous les entretiens, le conseil « soigner son chantier de tonte » a été cité comme une clef pour avoir une laine de qualité.

COMMENT TRANSFORMER SA LAINE ?

Il est important de commencer par noter que pour les éleveurs qui font transformer leur laine, celle-ci se fait par des entreprises externes pour toutes les étapes suivant la tonte : du lavage à la fabrication de produit.

Le lavage se fait en Italie autour du pôle de Biella qui a conservé l'ensemble de la filière industrielle « laine ». Les autres étapes se font dans différents endroits : soit tout à Biella par commodité soit pour certains, dans d'autres entreprises en France pour avoir le produit qu'ils souhaitent, soit pour produire du « made in France ».

Notons que pour tous les éleveurs qui font la fabrication de produit, le choix des modèles, la discussion avec les artisans ou les industriels, la compréhension des besoins des industriels et des possibilités permises par leur laine sont des démarches qui demandent beaucoup de temps. Jugées très intéressantes et enrichissantes, elles représentent souvent une charge de travail sous-estimée, qui une fois enclenchées peuvent être rebutantes. On est bien dans un processus d'innovation, de création de produits dans une filière qui n'existe pour l'instant pas ou uniquement à petite échelle.

De plus, dans ce processus innovant, il est à noter qu'il faut un certain temps entre la tonte et la récupération des produits finis commercialisables. Il n'est pas rare que cela s'étale sur un an, aussi il est important d'en tenir compte.

LA COMMERCIALISATION

Cette étape est majoritairement réalisée sous forme de vente directe pour les éleveurs s'inscrivant dans la logique de transformer leur produit. Elle se fait par des canaux assez classiques : magasin à la ferme, marché, site internet de vente en ligne. Là encore, c'est quelque chose qui prend du temps.

Avec ce type de produit très qualitatif, il est important de pouvoir être présent pour conseiller les clients, pour leur expliquer la qualité, l'élevage des moutons… Une seule vente peut rapidement se révéler assez chronophage.

Pour les éleveurs, il faut aussi pouvoir gérer un stock : commander presque un an à l'avance les produits qu'ils commercialiseront et prévoir un lieu de stockage, car certains produits peuvent mettre un an à trouver leur client.

QUELS BESOINS ?

Les éleveurs ont tous exprimé le besoin de formation et de conseil, autant à la sélection des animaux qu'au tri de la laine, bien que pour la plupart, ils fassent cela depuis plusieurs années. A ce jour, tous les éleveurs rencontrés sont encore en phase d'expérimentation sur le sujet, de manière plus ou moins empirique.

Il est également apparu un besoin d'accompagnement dans la création. L'appropriation des processus de transformation, les contraintes techniques liées aux machines, … sont autant de sujets sur lesquels il est difficile de trouver de la documentation et des conseils techniques. Il manque encore à ce jour dans cette filière de personnes ressources pour les éleveurs désirant transformer leur laine et en faire des produits. Comme pour toute filière en cours de (re)construction, les pionniers défrichent le terrain et capitalisent petit à petit un savoir qui va grandissant.

ZOOM SUR LE COLLECTIF POUR LA PROMOTION DU MÉRINOS D'ARLES (CPMA)

Association loi 1901 créée en 2018, le CPMA travaille sur le maintien et le développement des produits de la Mérinos d'Arles et plus particulièrement de la laine. Il regroupe actuellement 23 éleveurs dont 13 – soit 15 800 brebis - font partie du GIEE « Laine » autour du projet d'amélioration de la qualité et de la valorisation de la laine par la création et le développement de vêtements d'activités de pleine nature. Plusieurs actions sont en cours dans le cadre de ce GIEE : visites d'élevage, conseils sur les chantiers de tonte, analyses de laine, rédaction d'une charte de production, communication dans les salons et foires... D'autres actions vont être mises en place prochainement comme l'organisation d'une journée de formation des éleveurs sur le tri de laine. Le CPMA est partenaire de la Maison de la Transhumance, de la MRE et de la Chambre d'Agriculture 13 sur le volet animation et de l'entreprise Dal Grande Naturfasern sur la partie achat de la laine et développement de vêtements de pleine nature. Une gamme complète de vêtements : chaussettes, vestes, pulls… devrait être commercialisée courant 2021, en parallèle du lancement du GR®69 La Routo (www.larouto.eu), sur internet, dans des enseignes de sport de pleine nature, des magasins de produits locaux et en vente directe par des éleveurs. L'objectif fixé est d'atteindre le plus rapidement possible 100 tonnes de laine annuellement traitées.

Document édité par l'Institut de l'Elevage
149 rue de Bercy – 75595 Paris Cedex 12 – www.idele.fr
Avril 2021 – Référence Idele : 0021 602 XXX – Mise en page : Isabelle GUIGUE

Pour en savoir plus :

• Marie BREISSAND	Chambre d'agriculture 04	mbreissand@ahp.chambagri.fr
• Elodie LAGIER	Chambre d'agriculture 05	elodie.lagier@hautes-alpes.chambagri.fr
• Benoît ESMANGIAUD	Chambre d'agriculture 06	besmengiaud@alpes-maritimes.chambagri.fr
• Fanny SAUGUET	Chambre d'agriculture 13	f.sauguet@bouches-du-rhone.chambagri.fr
• Alice RINGUET	Chambre d'agriculture 83	alice.ringuet@var.chambagri.fr
• Claire GUYON	Chambre d'agriculture 84	claire.guyon@vaucluse.chambagri.fr
• Rémi LECONTE	MRE PACA	r.leconte@mre.paca.fr
• Maxime MAROIS	Institut de l'Elevage	maxime.marois@idele.fr

INOSYS – RÉSEAUX D'ELEVAGE

Un dispositif partenarial associant des éleveurs et des ingénieurs de l'Institut de l'Elevage et des Chambres d'agriculture pour produire des références sur les systèmes d'élevages.

Ce document a été élaboré avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture (CasDAR) et de la Confédération Nationale de l'Elevage (CNE). La responsabilité des financeurs ne saurait être engagée vis-à-vis des analyses et commentaires développés dans cette publication.

UN NOUVEL OUTIL AU SERVICE DES ELEVEURS :
LES FORMATIONS À LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE

« De la fourche à la fourchette »

Formation théorique

La Maison Régionale de l'Elevage organise des formations à la transformation de la viande en poursuivant un objectif : Mettre en avant la qualité des productions animales transformées à la ferme.

L'expression « de la fourche à la fourchette » prend tout son sens lorsqu'un agriculteur commercialise les produits issus de son élevage en les transformant lui-même.

Véritable levier pour les éleveurs qui souhaitent optimiser la vente de leur production, les formations proposées leur permettent de se positionner sur un éventuel projet d'atelier de transformation, d'acquérir un savoir-faire pour fabriquer des produits à base de viande (charcuteries crues, cuites, plats cuisinés...) en appréhendant la réglementation et en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Bilan 2021 : Des stagiaires heureux !

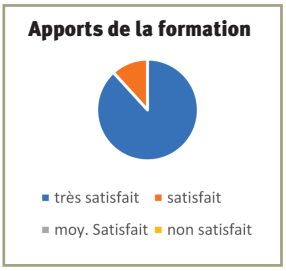
TEMOIGNAGE

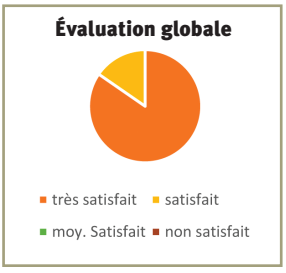
Fabienne Grech-Sabatier *(Ginasservis 83) :*

« Merci à la MRE pour la mise en place des formations à la transformations de produits carnés. Merci à Anne pour ses connaissances "administratives" lors du module "gestion et conception d'un atelier de transformation" et pour ses recettes. Et un grand merci à Fred pour le transmission de son savoir et de ses expériences professionnelles, Toutes les informations que j'attendais pour la mise en place de mon atelier ont bien été abordées. Il me tarde l'année prochaine pour la session transformation charcuterie cuite »

4 modules organisés :

- Concevoir et savoir gérer un atelier de transformation viande : 4 jours
- Transformation de charcuteries crues : 4 jours
- Transformation de charcuteries cuites : 4 jours (non encore réalisée lors de la rédaction de l'article)
- Transformation de plats cuisinés à base de viande : 3 jours





Les stagiaires sont majoritairement satisfaits des formations suivies et restent dans l'attente de sessions de perfectionnement ou s'inscrivent d'ores et déjà pour les formations 2022.

Le module théorique s'est déroulé en février à la salle des fêtes de Châteauneuf de Chabre qui nous a été gracieusement mise à disposition par la municipalité.

Les modules pratiques sont dispensés à Sorbiers au GAEC La Ferme du Grand Bois.

Fabrication artisanale de saucissons secs

Savoir aiguiser les couteaux :
Un préambule à la transformation de viande

Perspectives 2022 : c'est déjà programmé

Afin de répondre au mieux aux attentes des éleveurs, les formations seront concentrées sur le tout début d'année (janvier- février), le calendrier définitif sera publié sur le site de la MRE au plus tôt.

- Concevoir son projet en transformation viande : 1 jour
  Acquérir les connaissances réglementaires, économiques, juridiques et organisationnelles nécessaires à l'élaboration du projet

Morgan Malfait (Lapalud s/Verdon 04) « je reviendrais ! »

- Concevoir et savoir gérer un atelier de transformation viande: 2 fois 2 jours
  Concevoir un atelier de transformation viande en respectant les critères de qualité et la réglementation tout en assurant une gestion efficiente.

- Transformation charcuterie crue: 4 jours
  Acquérir les connaissances et le savoir-faire nécessaires à la transformation de charcuteries crues artisanales en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

-Transformation charcuterie cuite: 4 jours
  Acquérir les connaissances et le savoir-faire nécessaires à la transformation de charcuteries cuites artisanales en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

- Transformation plats cuisinés : 3 jours
  Acquérir les connaissances et le savoir-faire nécessaires à la transformation de plats cuisinés à base de viande en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Anne Baffert
Chargée de mission formation à la MRE

UN RÉFÉRENT BIEN-ÊTRE ANIMAL DANS TOUS LES ÉLEVAGES À COMPTER DE 2022

***A partir du 1er janvier 2022, tout responsable d'un élevage devra « désigner au sein de son personnel une personne formée au bien-être animal,** notamment chargée d'y sensibiliser les personnes exerçant leur activité en contact avec les animaux », acte le décret n°2020-1625 du 18 décembre 2020.*

Le décret stipule également qu' « afin d'assurer des conditions de détentions des animaux d'élevage répondant aux impératifs biologiques de leur espèce, le ministre chargé de l'agriculture peut imposer aux éleveurs professionnels le suivi de formation à la mise en œuvre de pratiques d'élevage respectueuses de bien-être animal ». Par ailleurs, le décret interdit « de mettre en œuvre des techniques d'élevage susceptibles d'occasionner des souffrances inutiles aux animaux compte tenu de l'espèce concernée et du stade physiologique des animaux ».

Cette évolution législative fait suite aux annonces de l'ancien ministre de l'agriculture, Didier Guillaume. Parmi elles figuraient la fin des pratiques douloureuses (castration à vis des porcelets et du broyage des poussins à fin 2021), l'amélioration de la qualité de vie et de transport des animaux, l'amélioration de de l'information des consommateurs ou encore le renforcement de la sensibilisation et la formation au bien-être animal.

C'est dans ce registre que s'inscrit la désignation dans chaque élevage d'un référent en charge du bien-être animal, avec formation spécifique obligatoire

POUR RAPPEL, l'arrêté du 16 octobre 2018 prévoyait lui un ensemble de mesures de biosécurité applicables dans les exploitations détenant des porcs ou sangliers ; avec la mise en place d'un plan de biosécurité dans toutes les exploitations concernées au 1er janvier 2020. Il rendait aussi obligatoire le suivi d'une formation à la gestion du plan de biosécurité en exploitation et aux bonnes pratiques d'hygiène pour une personne de l'exploitation (désignation d'un référent par exploitation).

Nathalie ESPIE- Référente filière porcine
Maison Régionale de l'Elevage

L'INFLUENCE DE LA TEMPÉRATURE DE CAILLAGE SUR L'ACIDIFICATION ET LA QUALITÉ DES FROMAGES LACTIQUES

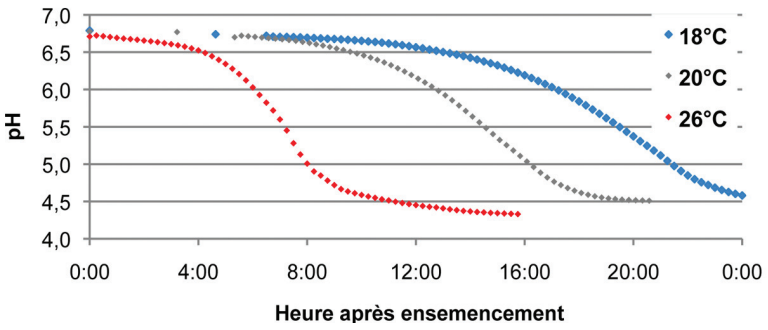
Vous connaissez certainement ce sentiment d'inquiétude en arrivant en fromagerie pour observer votre caillé lactique : est-il réussi ?

Un point critique de ce caillage est l'acidification du lait avec les bactéries lactiques. Pour cela, la température est l'un des principaux leviers. Malheureusement, elle est parfois mal maîtrisée faute d'équipements ou d'équipements mal adaptés : froid l'hiver, chaud l'été.

Afin de déterminer l'impact réel de la température sur l'acidification, l'égouttage et la qualité des fromages lactiques une étude a été réalisée par ACTALIA - Centre de Carmejane, en partenariat avec la Maison Régionale de l'Elevage, durant l'été 2019. Ce projet a bénéficié du soutien financier du Conseil Régional PACA et du Fond National d'Aménagement et de Développement du Territoire (FNADT/CIMA).

Trois températures de caillage ont été testées, afin de simuler les différentes fluctuations de la saison : 18, 20 et 26°C dans des conditions de fabrication identiques : même lait, opérateur, jour de fabrication. Au total, 4 répétitions sur du lait de chèvre ont été réalisées. Les impacts sont présentés dans ces tableaux de synthèse :

Acidification et viabilité du lactosérum = petit lait

Cinétique d'acidification	
	Fort impact de la température sur la vitesse maximale d'acidification. Plus la température de caillage est chaude, plus la vitesse maximale d'acidification est rapide. Fort impact sur la durée totale d'acidification. Plus la température est chaude plus l'acidification est courte. Fort impact sur le temps de démarrage = temps de latence, ce temps est réduit en augmentant la température de caillage. Pas d'impact sur le pH et l'acidité au moulage. Quelques fabrications (répétition 1 et 3) ont eu des caillés sur-acidifiés, car la modification du temps d'acidification a perturbé les horaires habituels de moulage. Aspect semblables des caillés au moulage lorsque le pH et l'acidité sont comparables à ce stade.
Pouvoir acidifiant du lactosérum	Une augmentation du pouvoir acidifiant du lactosérum est mesurée lorsque la température du caillage est augmentée.

Qualité microbiologique du sérum	Tous les résultats d'analyse n'ont pas pu être exploités car le lait de départ et les fromages étaient très chargés en flore indésirable.	
	Les caillés les plus riches en flore indésirables sont issus des cuves caillées à basse température (18°C), ce sont également ces cuves qui ont un démarrage de l'acidification la plus lente. Pas d'écarts observés sur les cuves caillées à 20 et 26°C. Le démarrage de l'acidification est plus rapide à 26°C, mais les bactéries indésirables ont un développement rapide à cette température.	

La température de caillage a un réel impact sur la cinétique d'acidification. L'augmentation de la température permet de réduire le temps de démarrage de l'acidification et permet d'obtenir une acidification plus rapide. Cette acidification plus rapide permet également d'obtenir un lactosérum plus riche en flore acidifiante avec un meilleur pouvoir d'acidification et une réduction de l'implantation de la flore indésirable.

Composition des fromages

Stade d'analyse	Démoulage	Fin d'affinage 14 jours
Extrait sec total	⇗ l'EST augmente lorsque la température de caillage est plus chaude	Très faible ⇗ L'EST augmente très légèrement lorsque la température de caillage est plus chaude, ces résultats sont beaucoup moins marqués qu'au démoulage
Rendement	⇘ Le rendement est inversement proportionnel à l'EST, plus un fromage est pauvre en eau plus le rendement diminue. Il est donc logique de le voir diminuer, lorsque l'EST augmente à cause de la température de caillage plus chaude	Très faible ⇘
Matière grasse	=	=
Humidité du fromage dégraissé	⇘ L'HDF est plus faible lorsque la température de caillage augmente	Très faible ⇘ Là encore les résultats sont moins marqués qu'au stade du démoulage
Protéolyse primaire, secondaire,	? Des variations sont observées en fonction de la température de caillage. Les résultats obtenus ne permettent pas de conclure sur l'impact de la température de caillage sur le niveau de protéolyse.	

Appréciation des fromages

	Fin du ressuyage	Fin d'affinage 14 jours
Visuel	=	=
Odeur	=	=
Texture	=	=
Flaveur	=	=

Au démoulage		
18°C	**20°C**	**26°C**

Affiné 14 jours		
18°C	**20°C**	**26°C**

L'acidification plus rapide s'accompagne également de fromages moins humides au stade du démoulage. Lors de l'affinage (fin ressuyage et fin d'affinage), les différences d'humidité des produits se réduisaient considérablement, conférant aux produits peu d'écart sur l'appréciation de leurs qualités organoleptiques.

La régulation de la température de caillage est donc fortement conseillée pour les producteurs ayant des difficultés pour maitriser leur vitesse d'acidification et la pratique du repiquage du lactosérum. En revanche, nous n'avons pas mis en évidence de gain qualitatif sur les fromages lactiques de chèvre et ce à deux stades d'affinage différents.

Si vos problèmes de caillage et d'acidification persistent, n'hésitez pas à contacter un technicien fromager du centre de Carmejane pour vous accompagner.

Coline Sabik – Actalia Carmejane

COMMENT VALORISER LE LAIT ÉCRÉMÉ ?

Les consommateurs recherchent de plus en plus de la crème et du beurre fermiers. Bien que ce soit des produits très identifiés à base de lait de vache, il existe une petite demande pour des variantes à base de lait de chèvre ou de brebis.
Or ces produits sont très difficiles à trouver. Alors, pourquoi ne pas diversifier sa gamme ?
Cela peut être intéressant, mais il existe un frein, non négligeable, au développement de ces produits : la valorisation du lait écrémé qui en découle.

En effet, en moyenne avec du lait de vache, il faut environ 10 litres de lait entier pour obtenir 1 litre de crème (générant 9 litres de lait écrémé), et environ 20 à 22 litres de lait pour obtenir 1 kg de beurre. Alors quid du lait écrémé ?
Il est donc indispensable de mettre en place une réflexion pour un circuit de valorisation de ce coproduit pour obtenir un coût de fabrication cohérent.
Bien sûr, il est tout à fait possible de donner de la valeur au lait écrémé directement en le transformant peu, voire pas du tout, en proposant une gamme de produits frais : lait écrémé de consommation, lait fermentés et yaourts au lait écrémé, brousse de lait écrémé... mais il s'agit d'autres produits de niche. Pourquoi ne pas essayer d'en faire quand même du fromage ?

C'est dans cette réflexion qu'ACTALIA Produits laitiers – Centre de Carmejane a donc, à la demande de la section caprine et de la MRE PACA, avec le soutien financier du FNADT/CIMA et du Conseil Régional PACA, mené un projet d'expérimentation pour explorer les différentes voies de valorisation du lait écrémé. Celui-ci s'est découpé en 2 études distinctes :

- Jusqu'à quel rapport TB/TP (taux butyreux sur taux protéique) peut-on descendre en diluant du lait entier avec du lait écrémé, en conservant une fabrication fromagère de qualité (l'optimum étant un rapport TB/TP égal à 1,15) ?

Ces essais ont été réalisés sur deux technologies principales : les fromages **à pâte pressée non cuite** (ferme et souple), à partir du lait de **vache** et les **fromages lactiques**, à partir du lait de **chèvre**.

Parallèlement, différents paramètres de fabrication de crème épaisse ont été testées, afin de produire une crème de qualité optimale : taux de matière grasse, choix des ferments lactiques, couple temps/température de maturation, acidité de la crème finale.

Le troisième volet de l'étude s'est plutôt appuyé sur une pratique courante en Savoie : extraire la crème du lactosérum issu de la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite. Cela pouvant avoir un double avantage : diversifier sa gamme tout en valorisant un co-produit. Et comme dans le massif des Alpes, les éleveurs de brebis transforment une bonne partie de leur lait en fromage à pâte pressée non cuite, **générant beaucoup de lactosérum**, il était intéressant d'étudier ce volet sur cette espèce laitière.

- Quel est le potentiel de récupération de crème dans le lactosérum issu de fabrication de fromages à pâte pressé non cuite de brebis, en vue d'une fabrication de beurre ?

Fabrication de crème de vache ou de chèvre

Après écrémage du lait, la crème obtenue doit être ensemencée en ferments lactiques pour ensuite s'acidifier et donner une crème maturée, soit consommable comme « crème épaisse », soit utilisable pour la fabrication de beurre.
Quelques caractéristiques de fabrication :

- Taux de matière grasse : plus la teneur en matière

grasse est élevée, plus la crème sera épaisse et les notes aromatiques et animales seront adoucies

- La réglementation impose une teneur minimale de 30 % de matière grasse
- La teneur optimale de matière grasse pour la fabrication du beurre est comprise entre 35 et 45 %
- Il sera économiquement plus rentable de vendre une crème la moins riche possible

- Ensemencement : un mélange de ferments mésophiles 2/3 homofermentaires (*lactococcus lactis, lactococcus cremoris*) et 1/3 hétérofermentaires (*lactococcus diacétylactis, leuconostocs cremoris*) favorise bien le développement aromatique de la crème.

- Maturation : entre 14 et 18°C, pendant 20 à 22h, avec un pH final de 4,6, ce qui favorise mieux le développement d'arômes sans exprimer de notes d'acidité excessives

Fabrication de fromages à partir d'un mélange de lait entier et de lait écrémé

Vache : Technologie PPNC

Pour les essais menés sur les fromages à pâte pressée de vache, plusieurs proportions de mélange lait entier / lait écrémé ont été testées :

	Témoin	Essai 1	Essai 2	Essai 3
Lait entier	100%	83 %	67 %	50 %
Lait écrémé (LEC)	0%	17 %	33 %	50 %
Rapport TB/TP	1,14	0,94	0,77	0,58

Ce changement de composition n'a eu aucune incidence sur les paramètres technologiques des fabrications (temps de coagulation et cinétiques d'acidification), en revanche il a eu un impact important sur la qualité de la production :

- Le rendement technologique baisse avec un taux de matière grasse plus faible, avec une diminution plus significative en technologie PPNC souple :

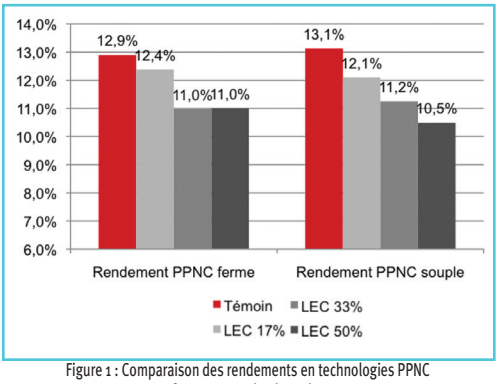


Figure 1 : Comparaison des rendements en technologies PPNC ferme et souple, de vache

Comme la matière grasse participe à la rétention de l'eau dans les fromages, réduire le taux de MG revient en conséquence à permettre une diminution plus importante de l'humidité des fromages, ce qui a des conséquences importantes sur le produit fini.

- Sur des fromages secs (PPNC fermes) la variable d'humidité ne se distingue pas trop, par contre sur des fromages dans lesquels on souhaite conserver de l'eau (PPNC souple) les caractéristiques organoleptiques sont directement impactées :

- Texture : baisse de la souplesse de pâte et du fondant
- Goût : arômes moins complexes et diversifiés

Chèvre : Technologie lactique

Pour les essais menés sur les fromages lactiques de chèvre, plusieurs proportions de mélange lait entier / lait écrémé ont été testées :

	Témoin	Essai 1	Essai 2	Essai 3
Lait entier	100%	75 %	50 %	25 %
Lait écrémé (LEC)	0 %	25 %	50 %	75 %
TB / TP	0,99*	0,75	0,52	0,28

* Cette étude ayant été menée durant le mois de juillet, la moyenne des taux des 3 exploitations, dont étaient issus les laits, était assez basse.

Là aussi, la baisse du taux de matière grasse n'aura que peu impacté les paramètres technologiques (cinétique d'acidification et temps de caillage), avec une observation tout de même : les caillés les moins gras ont une meilleure fermeté et un lactosérum plus limpide.

En revanche, il y a bien eu une légère incidence sur le rendement technologique.

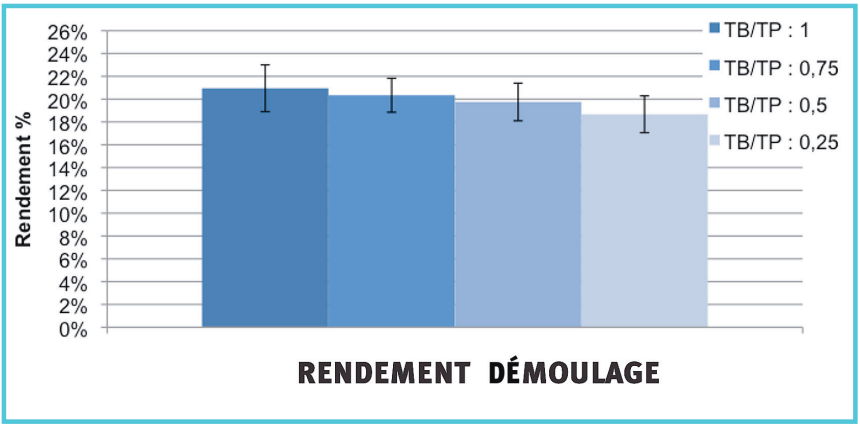


Figure 2 : Comparaison des rendements au démoulage, en technologie lactique de chèvre

En moyenne sur ces manipulations, pour fabriquer un fromage de 150 g il faut 0,70 litres de lait entier, contre 0,80 litres avec un lait partiellement écrémé à 75%.

De plus, l'utilisation de lait écrémé entraîne une diminution de l'extrait sec et de la teneur en matière grasse, cependant, cela ne modifie pas la teneur en eau disponible. Or c'est cette eau disponible qui est liée à l'intensité de l'affinage. Ainsi l'intensité de l'affinage a pu être la même pour tous les fromages quelle que soit leur richesse en matière grasse.

TB/TP : 1, répétition 3

TB/TP : 0,75, répétition 3

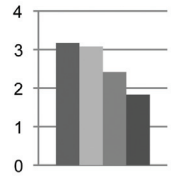
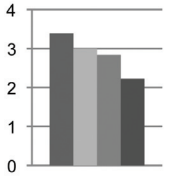
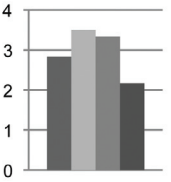
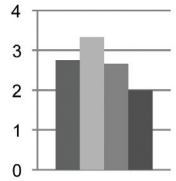
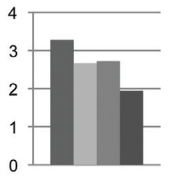
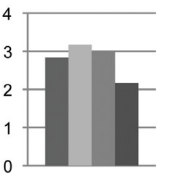
TB/TP : 0,5, répétition 3

TB/TP : 0,25, répétition 3

Figure 4: Photographies des fromages affinés 14 j

Si au niveau analytique peu de différences ont pu être constatées sur les différents niveaux d'écrémage du lait, l'analyse sensorielle a quand même permis de distinguer des différences notables :

Tableau 1: Synthèse des différences observées sur la qualité organoleptique

	Affinage 1 jour Frais	Affinage 14 jours Mœlleux	Affinage 31 jours Sec
Visuel	=	=	Les fromages les moins gras paraissent plus secs
TEXTURE			
FLAVEUR			

La richesse du lait en matière grasse a bien eu un impact sur la qualité organoleptique des fromages. Visuellement et olfactivement, les produits sont proches et ce pour tous les stades d'affinage. Les fromages moelleux, avec un affinage de 14 j, sont les plus impactés par la baisse de matière grasse, avec une perte de qualité proportionnelle sur la texture et la saveur. Les fromages au lait entier avec un stade d'affinage frais ou sec ne sont pas systématiquement les plus appréciés. En revanche, ceux avec les moins de matière grasse sont toujours perçus comme moins qualitatifs.

En définitive, pour obtenir des fromages moins marqués par le mélange lait entier / lait écrémé la technologie PPNC à pâte ferme s'avère plus adaptée.
Elle permet d'aller jusqu'à utiliser un lait considéré comme « demi-écrémé », car son faible taux humidité masque le manque de matière grasse, donnant une dégustation sans réelle baisse de qualité.

Par contre, la technologie PPNC souple (vache) montre une baisse des qualités organoleptiques (texture et goût) rapidement ressentie dès un faible taux d'écrémage. La technologie lactique (chèvre), quant à elle ne donne vraiment des différences marquées qu'avec un très faible taux de matière grasse, ou alors surtout au stade crémeux (14 jours d'affinage), mais ces différences se lissent aux stades frais et sec.

En se lançant dans le développement et la fabrication de crème et de beurre, et en valorisant le lait écrémé par la voie fromagère, il faut donc s'attendre à une baisse du rendement fromager et une baisse de la qualité des fromages lactiques et/ou PPNC souple.

Attention : En transformant des produits à partir de lait écrémé, l'affichage sur les produits va changer. Nous ne serons plus sur des produits au « lait entier », mais bien sur des produits au « lait partiellement écrémé », ou « écrémé » s'il n'y a pas de mélange lait entier/lait écrémé.

Si la valorisation du lait écrémé paraît si difficile, pourquoi ne pas chercher la matière grasse ailleurs que dans le lait ? Pourquoi pas dans le lactosérum ?

Récupération de la crème dans le lactosérum de PPNC de brebis

Afin d'explorer cette voie, l'exemple pris dans cette étude est celui des PPNC de brebis. Pour cela des relevés terrain ont été effectués auprès de 20 fromageries du massif alpin (10 en région PACA et 10 dans la région des Savoies), sur des fabrications de fromages à pâte pressée non cuite, de types tome et raclette.

Les profils de ces exploitations étaient très variés, les fabrications allant de 30 à 410 litres. Sur chacune de ces exploitations, la quantité de lactosérum récupérée, sa richesse en matière grasse, et sa qualité microbiologique ont pu être analysés.

En moyenne, il a été récupéré sous forme de lactosérum, 73% du volume initial de lait mis en fabrication. Toutefois, de fortes disparités sont constatées entre les ateliers, en tenant compte des écarts-type, on peut envisager récupérer entre 66% et 80% du volume initial.

Ces variations sont essentiellement dues :

- Au niveau d'humidité du fromage fabriqué, et donc à la quantité d'eau conservée au niveau du fromage,
- Au mode de moulage et à la praticité de récupération du lactosérum associée,
- Au volume de lait initialement mis en fabrication : plus le volume de lait est important, meilleure est la récupération du lactosérum. Attention, cela est en partie lié au type de matériel utilisé par les producteurs ayant de grandes quantités de lait à transformer (mécanisation, automatisation des équipements).

Un effet « massif » est à noter sur les volumes de lait mis en fabrication, avec des volumes nettement plus élevés pour les producteurs des Alpes du Nord par rapport aux producteurs des Alpes du Sud.

	pH sérum	MG Sérum (g/L)	Ratio MG sérum/MG lait	Taux récup MG dans le sérum suite à la transformation	Mat. Protéique Lait (g/L)	MG Lait (g/L)
Moyenne	6,50	12,9	16,0%	11,4%	63,9	79,7
Minimum	6,30	6,5	8,5%	7,1%	57,0	69,5
Maximum	6,63	30,3	34,3%	24,0%	71,3	95,5
Moy. Alpes du Sud	6,49	16,5	20,4%	14,1%	62,8	79,5
Moy. Alpes du Nord	6,50	9,2	11,6%	8,7%	65,0	79,9

Tableau 2 : Qualité des lactosérums issus des fabrications PPNC de brebis

En moyenne le niveau de matière grasse constaté dans les sérums se situe à quasiment 13 g/L, mais on constate de gros écarts entre les ateliers, avec des sérums très maigres (6,5g/L) et d'autres très gras (30g/L). Cela reflète une grande hétérogénéité de maîtrise des pertes en matière grasse au niveau de la fabrication (type de décaillage, fermeté du gel à la découpe, matériel…). Sur la zone Alpes du Sud, le niveau de matière grasse moyen se situe à 16.5g/L dans les lactosérums, alors qu'il est de 9,2g/L sur la zone Alpes du Nord.

Cela affecte donc naturellement les taux de récupération de matière grasse dans le sérum, suite à la fabrication PPNC :

- **Sur la zone Alpes du Sud :** 14,1% de la matière grasse présente initialement en cuve se retrouve dans le lactosérum
- **Sur la zone Alpes du Nord :** seulement 8,7%.

De manière générale, les lactosérums collectés présentaient une bonne qualité microbiologique (notamment en coliformes et *Staphylococcus aureus*) permettant une utilisation pour la transformation sans risque.

Fabrication de beurre

Mais une crème de lactosérum vaut-elle une crème de lait ? Pour répondre à cette question, 6 fabrications expérimentales de beurre ont été réalisées à partir de 6 lactosérums distincts.

Diagramme de fabrication : Beurre issu de crème de lactosérum de PPNC de brebis avec ensemencement complémentaire en bactéries lactiques acidifiantes et aromatiques

Ecrémage*
T°C : 30 à 35°C
immédiatement après la fabrication de PPNC

Refroidissement
4-8°C – Maturation physique 12h

Maturation
14-18°C – Mésophiles homo et hétérofermentaires (2/3 – 1/3)
Exemple : MH8 (Danisco) à 0,3g/L de crème
Objectif pH : 4,70 [+/-0.10] ou A°D >30°D (environ 24h)

Barattage
10-12°C – Jusqu'à observation des grains de beurre
30 à 35 tours/minute
Remplissage maximum à 50%
Dégazage toutes les 5 minutes si nécessaire

Evacuation du babeurre

Lavage
Volume d'eau ajoutée = volume de babeurre soutiré
T° de l'eau : 5-8°C
2 à 3 lavages

Malaxage
10 à 15 tours/minute
3 x 30 secondes

Conditionnement
Moulage en moule ou en mottes
Emballage sous papier sulfurisé ou aluminium-sulfurisé

Stockage
< 6°C
DDM 21 jours (à valider pour chaque atelier en fonction de la qualité de la matière première)

**Après écrémage du lactosérum (écrémeuse ELECREM 125L/h), les niveaux de récupération de la matière grasse sont très satisfaisants : on ne retrouve que 0,05% (maximum) de matière grasse résiduelle dans les sérums écrémés.*

Quantité de sérum (L)	MG sérum	Quantité crème (environ 40% MG)	Quantité de beurre fabriqué
330 L	9,4 g/L	8,4 L	2,77 kg

Tableau 3 : Rendements moyens crème et beurre issus des sérums de PPNC de brebis

Ainsi, pour obtenir **1 kg de beurre**, il est donc nécessaire d'utiliser **3,03 litres de crème** (à 40% de matière grasse) que l'on aura récolté à partir de **119 litres de lactosérum**. Bien entendu, ce rendement s'améliorera avec des sérums plus riches en matière grasse.

Si les beurres issus de ces fabrications présentent une coloration très claire et assez peu de puissance aromatique, ils sont néanmoins de bonne qualité, sans défaut et avec une bonne texture.

Cependant, l'ajout d'une petite quantité de sel au beurre de brebis permettra d'allonger la conservation du beurre et de renforcer la richesse aromatique du produit.

En conclusion, fabriquer de la crème et du beurre peut être intéressant, mais il est important de bien réfléchir avant de se lancer dans cette production, et d'anticiper les voies de valorisation du lait écrémé, pas toujours facile, si l'on souhaite rester sur des technologies fromagères. Sinon, il est possible d'exploiter le coproduit de la fabrication des PPNC, mais en gardant à l'esprit l'investissement matériel et de temps que cela impliquera.

Henri TONGLET - Actalia Carmejane

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RÉNOVÉES DES VIANDES DE BŒUF LABEL ROUGE

La rénovation des conditions de production communes fait partie intégrante de la mise en œuvre du plan de filière. Les modifications apportées, décidées par l'INAO suite aux propositions des professionnels de la section bovine en lien avec Fil Rouge qui fédère les ODG, visent à répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs.
Ainsi, les fondamentaux du cahier des charges sont maintenus comme :

- Alternance pâture/étable
- Bâtiments adaptés aux besoins des animaux
- Âge minimal au sevrage de 4 mois et mode de conduite de troupeau allaitant
- Alimentation contrôlée 100 % végétale
- Traitements encadrés
- Délai de 1 jour maximum entre l'enlèvement et l'abattage
- Critères stricts de sélection des carcasses
- Durée de maturation
- Pour les produits transformés, viandes de bœuf 100 % Label Rouge et liste d'ingrédients et additifs autorisés (sel, épices, aromates, condiments...)

Les principaux points d'évolution sont les suivants :

- Autonomie alimentaire à 80% minimum
- Une alimentation du troupeau Label Rouge sans OGM et sans huile de palme
- Une meilleure gestion de la douleur en élevage : anesthésie et/ou analgésie en cas d'écornage ou de castration
- Un encadrement des conditions de manipulation des animaux
- Pas de traitement antibiotique pendant les 4 derniers mois de la vie de l'animal
- Une ouverture aux races mixtes, avec maintien de l'exigence d'allaitement au pis.

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

crédit photo Georges Humbert

ACCORD INTERPROFESSIONNEL : TRANSPORT DES BOVINS

Ce que prévoit l'accord :

Le transport peut être effectué par l'acheteur, le vendeur ou par un transporteur prestataire. Dans tous les cas, un bordereau de transport doit a minima être signé par le transporteur au moment du chargement des animaux, dans lequel sont mentionnés le nombre d'animaux chargés et leur catégorie (broutard, reproducteur, ...).

Réglementation sur le transport :

Seuls, les animaux aptes au transport peuvent être enlevés et transportés, ce qui exclut les animaux blessés ou présentant des faiblesses physiologiques ou un état pathologique ou particulier. Le règlement européen CE N°1/2005 apporte des précisions sur les animaux inaptes au transport :

- Les femelles en fin de gestation ou venant de mettre bas :
  - ayant mis bas dans la semaine précédant le transport
  - prêtes à mettre bas notamment si 90% de la durée de gestation est écoulée (soit 257 jours de gestation).
- Les animaux trop jeunes :
  - les nouveau-nés dont l'ombilic n'est pas cicatrisé
  - les veaux de moins de 10 jours (sauf si le transport est effectué sur une distance inférieure à 100 km)
  - les veaux de moins de 14 jours (sauf s'ils sont accompagnés de leur mère en cas de transport de longue durée)
- Les animaux malades, blessés ou en état de faiblesse physiologique et notamment :
  - incapables de bouger par eux-mêmes sans souffrir, de se déplacer sans assistance
  - présentant une blessure ouverte grave ou un prolapsus non réduit

Sous réserve qu'ils ne subissent pas de souffrances supplémentaires ou de mauvais traitements au cours du transport, peuvent être transportés :

- Les animaux sous supervision vétérinaire pour recevoir un traitement vétérinaire
- Les animaux accidentés depuis moins de 48 heures, vers l'abattoir le plus proche et accompagnés d'un Certificat Vétérinaire d'Information (CVI) « animal vivant » (CERFA n°15 766).

Transport Longue Durée :

Dès lors que le premier animal du lot est déplacé, un transport est réputé de « longue durée » si :

- Lorsque le transport reste sur le territoire français : au-delà de 12 heures
- Lorsqu'une frontière est traversée : au-delà de 8 heures

Documents officiels requis pour le convoyage d'animaux :

Le personnel assurant le convoyage doit posséder :

- Le permis poids lourds pour les camions dont le PTAC est supérieur à 3,5 tonnes
- La FIMO (Formation Initiale Minimale Obligatoire)
- La FCO (Formation Continue Obligatoire)
- Le CCTROV (Certificat de Compétences au Transport Routier d'Ongulés Domestiques et de Volailles)

Un agrément de transport délivré par l'Administration est requis pour tout transport supérieur à 65 km.

Moyens de transport adaptés :

Les véhicules de transport doivent être conçus, entretenus et utilisés de manière à :

- Limiter les traumatismes et risques de blessures
- Assurer la propreté, la santé et le respect de l'environnement (étanchéité, véhicule nettoyable, désinfectable, antidérapant, ...)
- Garantir des conditions d'ambiance adaptées aux animaux (toit en dur, ventilation, ...)
- Permettre un accès aux animaux en cas d'intervention

Pour les transports de longue durée, le transport doit procurer l'alimentation, l'abreuvement aux animaux et le suivi du véhicule sur le trajet (GPS, enregistrement, ...)

Conditions liées aux bovins transportés :

Les bovins partant d'un élevage devront tous être détenteurs d'une boucle d'identification à chaque oreille. Le transporteur doit disposer du passeport correspondant à chaque animal transporté et détenir un document récapitulatif encore appelé bordereau de notification des mouvements.

Sources :

Accord interprofessionnel relatif à l'achat et l'enlèvement des bovins destinés à l'élevage du 24 mars 2016 (disponible sur www.interbev.fr) et Vade-mecum explicatif de l'accord.

En savoir plus :

Guide pratique pour évaluer l'aptitude au transport des gros bovins (à consulter sur le site interbev.fr - rubrique Enjeux Sociétaux).

Kathleen VARONA – Interbev PACA-Corse

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE L'ÉLEVAGE LAITIER...

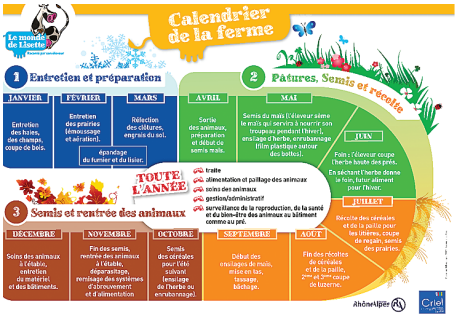
Une éleveuse laitière (ou un éleveur) vous fera découvrir la vie d'une vache laitière, le lait et les produits laitiers et surtout le métier d'éleveur en PACA, à travers un kit complet d'animation.

Différents thèmes seront abordés à partir des panneaux illustrés :

- La vie de la vache : la traite, le cycle de lactation, l'alimentation, la rumination, le bien-être animal, les races de vache,
- Le métier d'éleveur au quotidien : la ferme, le rythme des saisons, le pâturage,
- Le lait, les procédés de transformation en produits laitiers, les bienfaits du lait...
- Un petit jeu sous forme de quiz qui permet de faire participer les enfants (et le grand public, lors d'utilisation du support sur des manifestations) et de conforter l'acquisition des différentes notions abordées.

Cette animation ludique et pédagogique a été créée pour les élèves de primaire, mais convient à tout public. Un professionnel, éleveur, passionné par son métier aura à cœur de partager son quotidien, et peut-être de susciter des vocations pour ce beau métier.

L'animation peut durer de 50 mn à 1h15 en fonction de la curiosité des participants ! On peut également animer des ateliers de 20 mn sur les manifestations grand public.



Christine Rousset - CRIEL AMC

FranceterredeLAIT
LA FILIÈRE LAITIÈRE S'ENGAGE

ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

Dans le cadre de sa démarche de progrès France Terre de Lait, la filière laitière et particulièrement le CRIEL Alpes Massif Central priorise l'attractivité des métiers et le renouvellement des générations, plus particulièrement en élevage.
Le Criel Alpes Massif Central a lancé une campagne de communication digitale destinée à donner plus de visibilité aux métiers du lait, de la production, à la transformation du lait en différents produits laitiers à jusqu'à leur vente en magasin, en passant par la restauration, cette campagne met en avant les femmes et les hommes qui les exercent.

Sur notre site internet grand public www.produitsdulait.fr nous avons créé une rubrique « les métiers du lait » afin de présenter 44 fiches métiers détaillées valorisant les savoir-faire et savoir-être, ainsi que la formation à suivre pour devenir professionnel du métier.

A partir de ces fiches métiers, nous avons identifié 25 métiers en tension, pour lesquels nous allons réaliser une interview filmée.
La solution pour attirer des talents est de valoriser les femmes, les hommes et leurs métiers. Nous avons fait le choix d'utiliser 2 approches de communication compatibles avec la communication digitale :

1- La pédagogie autour des métiers (« Je ne connaissais pas ce métier ! »)
2- L'humanisation des postes (« Mais tu es fromager ? J'aurais jamais cru ! »)

Nous sommes actuellement en train de réaliser des interviews filmées en visioconférence
Pour humaniser les professionnels de la filière, nous avons opté pour un ton décalé et humoristique :

- Des vidéos courtes, sous-titrées sur un mode «Konbini» à base de questions/réponses simples sur un ton humoristique auxquelles les hommes et les femmes de la filière répondent.

Objectifs :

1. Mettre un visage sur un métier (humaniser).
2. Donner envie.
3. Faire connaître les professionnels.

Nous ferons la publication des vidéos régulièrement (fréquence à définir) sur les réseaux sociaux + site internet Grand Public (création de page fiches métiers).

Nous avons identifié 3 questions « plutôt amusantes » et 3 questions portant sur le métier, sa description, sur le choix du métier, et la formation menant à cette profession.

Nous avons également conçu une infographie du parcours du lait depuis la ferme jusqu'au consommateur, en passant par l'univers de la laiterie, du conditionnement et des circuits de distribution et consommation.

Nous pourrons ainsi balayer tous les métiers, en les plaçant aux différents maillons de l'élaboration des produits laitiers. Nous terminerons ainsi cette communication sur les réseaux sociaux avec un grand film type traveling où on cheminera sur le parcours du lait et les différents métiers à chaque grande étape de la production, puis transformation et dégustation du lait et tous produits laitiers, en zoomant sur chaque professionnel.

A PROPOS

Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière Alpes Massif Central est une association loi 1901 dont les membres adhèrent à l' un des trois collèges professionnels : producteurs de lait, coopératives laitières et industries privées. Sa zone territoriale correspond à la Région Auvergne Rhône-Alpes et à la région Grand Sud Provence Alpes Côte d' Azur.

Le CRIEL AMC a pour mission de faciliter les relations entre producteurs et transformateurs de la filière laitière. Il est en charge de la défense des intérêts des filières laitières bovine et caprine et de la promotion de l' image du lait, des produits et de leurs métiers.

Pour en savoir plus :
www.crielamc.fr –contact@crielamc.fr
Par convention avec la Maison Régionale de l'Élevage, Claire Picard est la correspondante du CRIEL en PACA : c.picard@mre-paca.fr

Découvrez le métier de conseiller.ère en élevage

Le conseiller en élevage donne des conseils, fait des propositions aux éleveurs dans l'optique d'améliorer les performances de production de chaque vache du troupeau.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

Le secteur de l'élevage est un domaine qui exige des connaissances techniques solides et approfondies. Les éleveurs se font épauler par des professionnels jouissant d'une expertise avérée dans le domaine. **Fins connaisseurs des techniques d'élevage,** les conseillers en élevage sont les travailleurs qui **prêtent main-forte à l'éleveur dans la gestion de son exploitation**. L'essentiel de la tâche confiée au conseiller en élevage est **le coaching et le suivi**.

Dans cette fiche métier, nous faisons un zoom sur le conseiller ou la conseillère en élevage pour examiner, de plus près, la consistance de sa profession.

Le conseiller en élevage : qui est-ce ?

Le conseiller ou la conseillère en élevage est un professionnel qui **met ses compétences et aptitudes au service d'un organisme professionnel**, une **chambre d'agriculture** ou une **entreprise spécialisée dans le conseil** en matière d'élevage. Ainsi, le conseiller en élevage exerce généralement sa **fonction de guide au sein d'un groupe d'éleveurs qu'il coache régulièrement**.

Que fait le conseiller en élevage ?

Le conseiller en élevage est un **fin technicien** qui maîtrise les rouages de l'élevage du bout des doigts.

Sa mission globale consiste à :

- donner des **conseils,**
- faire des **recommandations et propositions** aux éleveurs **dans l'optique d'améliorer les performances de production** de leur troupeau,
- améliorer ou **accroître la qualité de la production laitière, dans le respect de la santé et du bien-être animal**.

Autour de cette mission globale assignée au conseiller en élevage pivotent quelques tâches spécifiques qui convergent à la réussite de ladite mission.

Dans un premier temps, le conseiller ou la conseillère en élevage **s'attèle à fournir des avis techniques aux éleveurs sur différents aspects**. En effet, ce professionnel conseille sur la reproduction des animaux, **la qualité du lait, le renouvellement du troupeau, les questions liées à la génétique mais aussi au pâturage et l'alimentation des animaux**. Les recommandations techniques et économiques du conseiller en élevage peuvent également s'axer sur les perspectives de production animale sur une période déterminée.

Dans un deuxième temps, **l'audit technico-économique de l'exploitation** est le terrain sur lequel le conseiller en élevage se met en valeur. Il **établit des statistiques fiables concernant la production laitière du troupeau**. Pendant la traite, il enregistre, vache par vache, le litrage de lait donné et prélève des échantillons pour les faire analyser. Toutes les données sont enregistrées sur un ordinateur et permettent ainsi une comparaison avec les résultats précédents et l'évolution des données.

Les analyses effectuées par le conseiller en élevage dépendent des attentes ou des ambitions émises par l'éleveur. Dans ce cas, le conseiller en élevage est un acteur majeur qui accompagnera l'éleveur tout au long du processus d'amélioration.

Pour finir, le conseiller en élevage **informe les éleveurs des dernières évolutions techniques ou technologiques dans le domaine de l'élevage**. Ainsi, la question des **robots de traite**, des **puces électroniques** et d'**autres matériels technologiques d'aide à l'élevage** peut enrichir les discussions entre le conseiller en élevage et les éleveurs.

AUTRES APPELLATIONS

- Conseiller technique d'élevage
- Conseiller technique culture

SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Le métier de conseiller en élevage est une fonction exigeante qui nécessite des connaissances pointues dans plusieurs domaines, tels que :

- alimentation et nutrition animale ;
- santé et bien-être animal ;
- pathologies des animaux ;
- génétique animale ;
- transition vers l'agriculture bio...

Par ailleurs, le conseiller en élevage possède une connaissance affinée du domaine des exploitations bovines et caprines. De même, bon pédagogue, il maîtrise les normes et règlementations qui régissent la production animale et les techniques d'élevage.

Le conseiller en élevage doit aimer le contact et les échanges avec les autres. Il est autonome et adepte du travail en équipe. Pour finir, le conseiller en élevage est à l'affût des dernières évolutions scientifiques et techniques en vue d'accompagner efficacement les éleveurs qu'il a sous sa tutelle.

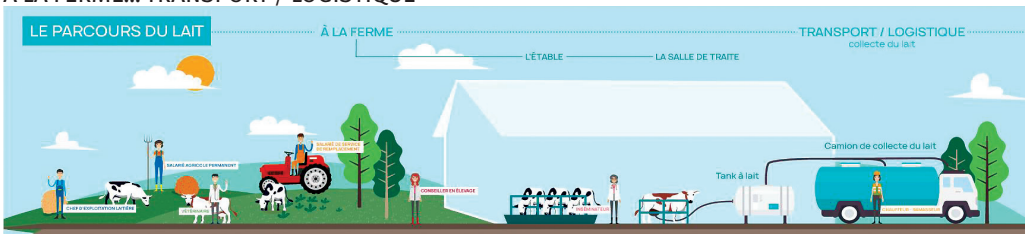
LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Pour exercer le métier de conseiller en élevage, vous devez être titulaire de l'une des formations suivantes :

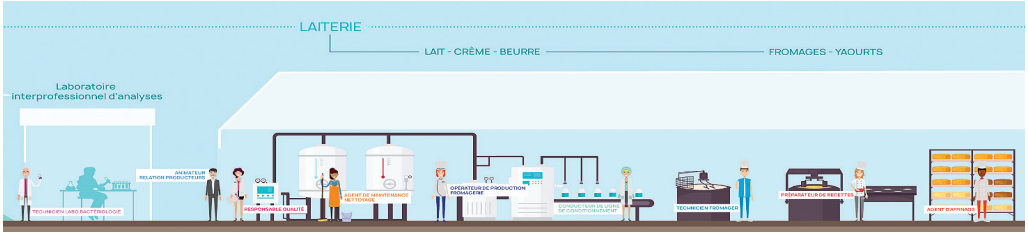
- **Licence professionnelle** métiers du **Conseil en élevage** ;
- **BTSA** en **Analyse et conduite des systèmes d'exploitation** ;
- Diplôme de **licence pro en Agronomie et ingénierie de conseil en entreprise agricole** ;
- **Licence professionnelle dans la spécialité Productions animales** ;
- **BTSA PA** en **Productions animales** ;
- **BTSA ACSE** en **Analyse, conduite, stratégie de l'entreprise agricole.**

Infographie des métiers du lait « de l'éleveur au consommateur »

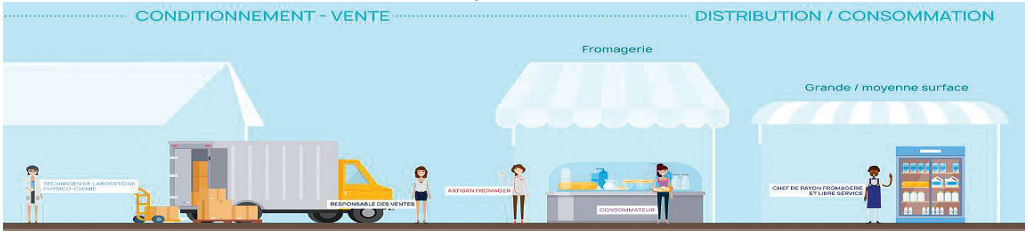
A LA FERME... TRANSPORT / LOGISTIQUE



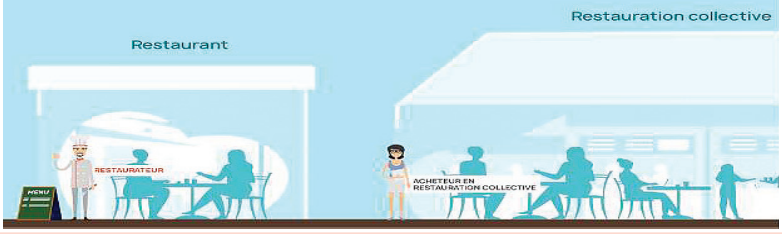
A LA LAITERIE



CONDITIONNEMENT – VENTE... DISTRIBUTION / CONSOMMATION



RESTAURATION



Christine ROUSSET
CRIEL AMC

TOURNÉE NEIGE PACA 2021 : A LA DÉCOUVERTE DES FROMAGES LOCAUX !

Cette année encore, du 28 Février au 3 Mars, la tente bleue des produits laitiers s'est arrêtée dans 4 stations de la région et a accueilli touristes et résidents pour des dégustations de produits locaux. Pour cette édition 2021, 3 fromageries ont été mises à l'honneur :

- La fromagerie Ebrard située à Chabottes qui nous a livré 180L de lait frais pasteurisé afin de proposer des chocolats chauds tout au long de la tournée.
- La fromagerie de la Durance située à Guillestre qui a proposé 4 fromages au lait cru : 3 fromages de vache, dont le fameux Bleu du Queyras, et une tomme de chèvre.
- La Coopérative laitière de la vallée l'Ubaye située à Barcelonnette, qui a mis en dégustation 5 de ses fromages de vache au lait pasteurisé.

Année exceptionnelle oblige, les visiteurs ont été reçus dans le respect des gestes barrières. Port du masque pour les animateurs et visiteurs, port de gants pour la découpe des fromages, utilisation régulière de gel hydro-alcoolique pour les animateurs et utilisation de pics individuels pour les dégustations.

En cette période difficile, l'animation autour des fromages a été très bien accueillie aussi bien par les visiteurs que par les stations qui ont redoublé d'efforts pour proposer des activités. Petits et grands ont apprécié découvrir cette multitude de fromages locaux et ont également pu en apprendre plus sur les produits laitiers en jouant au quizz proposé par l'animateur.

Après une belle édition 2021,
le CRIEL vous donne rendez-vous en 2022 !

Claire PICARD
Maison Régionale de l'Elevage/CRIEL AMC

L'ÉQUIPE DE LA MRE SE RENFORCE !

De nouvelles têtes ont rejoint la Maison Régionale de l'Élevage en ce début d'année 2021, pour nous permettre de rester toujours davantage au service des éleveurs et des filières d'élevage. N'hésitez pas à les solliciter, et merci de leur réserver le meilleur accueil.

Anne Baffert

L'arrivée d'Anne, en début d'année 2021, nous a permis de proposer aux éleveurs de la région des formations courtes sur la transformation de viande à la ferme. Ce dispositif fait suite aux expérimentations réalisées au cours de deux projets avec des partenaires italiens. Elle sera plus largement chargée des actions de formation proposées par la MRE. Anne connait bien l'élevage régional puisqu'elle est elle-même éleveuse dans les Hautes–Alpes avec son mari, sur une exploitation d'élevage avec transformation et commercialisation en circuit-court. Son parcours est riche et diversifié puisqu'elle est diplômée de Sciences Po, et qu'elle a occupé pendant plusieurs années des postes à responsabilité dans l'administration.

contact : a.baffert@mre-paca.fr

Candice Vionnet

Candice a récemment obtenu son diplôme d'ingénieure agronome à l'Institut Agro Montpellier, avec une spécialisation en élevage.

Après un stage de fin d'études à la Maison de la Transhumance, et un passage par Interbev, elle vient compléter l'équipe ovine de la MRE depuis début mars, et participera à des projets de recherche développement, notamment sur l'élevage ovin bio et sur l'empreinte carbone des élevages. Elle participera aussi aux actions de diffusion de la MRE vers les éleveurs, comme la préparation du bulletin Résonances Élevage, mais aussi à destination du grand public puisqu'elle sera chargée de l'organisation du stand de l'élevage régional au Salon International de l'Agriculture dès 2022.

contact : c.vionnet@mre-paca.fr

FILIERE OVINE : DES FILMS ET DES CHRONIQUES TECHNIQUES POUR LES ELEVEURS

La MRE a réalisé plusieurs films techniques ovins. Vous pouvez y accéder sur le site :
https://mrepaca.fr/film-technique-ovin/

Les vidéos disponibles sont :

- Piloter son troupeau de brebis grâce à l'état corporel
- Conformation et engraissement des agneaux
- Améliorer la qualité de sa laine et trier sa laine
- Le chien de protection
- La contention des ovins
- Ausculter ses animaux
- Les idées reçues en génétique :
  1. Mon troupeau n'est pas assez beau pour que j'adhère
  2. La sélection c'est beaucoup de papiers
  3. Etre sélectionneur coûte cher
  4. La sélection c'est trop de travail pour moi
  5. Peser ses agneaux, c'est long et contraignant
  6. Il faut avoir OVITEL pour être sélectionneur

Elaborées par l'ensemble des partenaires de la filière, elles paraissent à une fréquence bimensuelle, dans les journaux agricoles de la région partenaires de l'opération, et sur le site internet et la page Facebook de la MRE. Vous pouvez les consulter sur le site :
https://mrepaca.fr/documentation/ovins/

Les chroniques disponibles :

- Ausculter ses animaux
- Améliorer la qualité de sa laine
- Vivre face à la prédation
- Peser ses agneaux pour connaître l'index valeur laitière des mères

VIANDE DES ALPES : DONNEZ VOTRE AVIS

Dans le cadre d'un programme de valorisation de la viande à échelle du massif des Alpes, la Maison Régionale de l'Elevage, le Réseau des Chambres d'Agriculture et le SUACI Montagn'Alpes s'interrogent sur la portée des mentions «Produit des Alpes» et «Produit de Montagne» appliquées aux viandes.

Ces mentions visent à accroître les débouchés économiques locaux pour les éleveurs tout en favorisant la transparence du produit vis-à-vis du consommateur. Temps de remplissage : 5 à 7 minutes environ.

POUR Y ACCÉDER : ***https://forms.gle/Y1fLG3SYg5NPR4eN8***

LE PROJET VIAND'ALP

Ce programme, financé par la FNADT et les régions SUD PACA et AURA, associe la MRE, le SUACI Montagn'Alpes, les Chambres d'Agriculture et les Interprofessions. Il a pour objectif d'accompagner les démarches de valorisation de la viande des Alpes, selon 4 axes de travail :

1. Accompagnement du réseau des abattoirs alpins ;
2. Structuration des filières par l'appui à des démarches dans les territoires (développement de la commercialisation de viande des Alpes dans les cantines de lycées, appui à la démarche de segmentation en viande bovine...) ;
3. Caractérisation et faisabilité de la valorisation d'agneaux d'alpage ;
4. Communication sur la viande de montagne et des Alpes.

Un séminaire de restitution des travaux est programmé au premier trimestre 2022.

MAINTENANT REJOIGNEZ NOUS SUR FACEBOOK

Qui dit réseau social, dit communauté virtuelle. Le propre de Facebook c'est sa capacité à rassembler.
Facebook va nous permettre d'échanger, en publiant du contenu créatif et pertinent, interagir entre nous.

Votre forte réactivité aux messages et commentaries, nous ferons avancer vers plus d'echanges personnalisés.

NOUVEAU SITE

www.mrepaca.fr

COMPATIBLE
TABLETTE
& **MOBILE**

DÉSORMAIS, ACCÉDEZ REGARDEZ
PLUS FACILEMENT ET **N'IMPORTE OÙ**
A VOS INFORMATIONS

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 605 520 071 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 : iStock (Photo retouchée) – Février 2021 – Document publicitaire non contractuel