TECHNIQUE

Socialisation des porcelets en maternité p. 32

RÉSONANCES

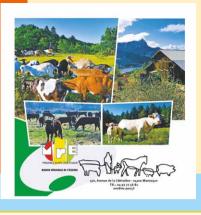
ÉLEVAGE



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

Numéro

Décembre 2021



SOMMAIRE

ÉDITO

• Dominique Gueytte p.3

ÉCONOMIE

• Le projet Life Green Sheep p. 4 Le proiet REVABIO p. 7 • Elevage ovin : vivre face à la prédation p. 9 • Les viandes du massif alpin : perceptions et attentes des consommateurs

TECHNIQUE

• Construire des bâtiments agricoles en bois p. 18 • L'appui technique fromager et réglementaire en région PACA p. 23 • Filière bovins lait : Qu'est-ce qu'un lait fromageable en entreprise? p. 24 • Impact de la sélection de la valeur laitière des mères sur les résultats d'abattage des agneaux p. 26 • GIEE et sociabilisation des porcelets en maternité p. 30

• Comment réussir son passage en ration tout foin ?

EXPÉRIMENTATION

• L'influence du pré-égouttage sur la qualité des fromages lactiques fermiers au lait de petits ruminants p. 33

INTERPROFESSIONS

• Le CNIEL présent aux Terres de Jim p.38 Télécharger l'application mobile d'Interbev p.39 • Comment connaître ses données d'abattage bovin ? p.40 • Les inspections vétérinaires à l'abattoir p.41

FORMATION

• La formation au service des éleveurs : Objectif qualité pour la MRE p. 42 • Programme de formations à la transformation des produits carnés automne hiver 2021/2022 p. 43

EVENEMENT

Les 11es Rencontres du Fromage Fermier	p. 44
• De nouvelles têtes dans l'équipe de la MRE	p. 46
• Des outils pour la construction des bâtiments d'élevage	p. 47



Résonances ÉLEVAGE

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

ÉDITFIIR

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

p. 15

p. 32

Angélique ANDRIEU - Anne BAFFERT lustine CAVALLO - Théo DESPRES - Vincent ENIALBERT Nathalie ESPIE - Claire JOUANNAUX Laurence MUNDLER - Camille ROMETTE Patrice ROUCOLLE - Coline SABIK - Candice VIONNET Les opinions exprimées dans les articles et interviews n'engagent que leurs auteurs et leurs structures d'appartenance

CRÉDIT PHOTOS

Actalia-Interbey -Maison Régionale de l'Élevage Patrick Domeyne

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. du FNDAT, de France Agrimer et de l'Europe







Chères éleveuses, chers éleveurs,

J'ai la fierté de vous présenter le 25ème numéro de Résonances Élevage, publié par la Maison Régionale de l'Élevage, et qui a pris en 2010 la suite du bulletin Résonances ovins. Au cours de ces 11 années, nous avons eu à cœur de vous proposer des articles techniques, économiques ou sur la règlementation, afin de vous informer des travaux des organisations agricoles. Ce

bulletin fait appel aux articles publiés par l'équipe de la MRE et par nos partenaires de l'élevage. En avant toujours la préoccupation de vous fournir une information répondant à vos attentes, nous restons aussi à l'écoute de vos remarques pour faire évoluer cette publication.

C'est aussi pour moi l'occasion de vous rappeler que la structuration des filières d'élevage à l'échelle régionale est une réalité depuis 30 ans, au service des éleveurs et des filières. C'est le cas de la MRE, créée sous l'impulsion de la Chambre Régionale d'Agriculture, et avec le soutien de La Coopération Agricole Sud, et de l'ensemble des acteurs de l'élevage, associations, organismes techniques et syndicats spécialisés. Le CERPAM et la FRGDS sont aussi des exemples d'organisations régionales qui fonctionnent. L'expertise apportée par nos organismes régionaux a permis entre autres, la création de l'ODG César, qui gère l'IGP Agneau de Sisteron et le cahier des charges Pâtur'Alp, la création du Centre Fromager de Carmejane, auiourd'hui Actalia, organisme en pointe sur la technologie fromagère fermière, le développement de nombreux programmes de R&D dans toutes les filières d'élevage et l'appui aux filières dans leur développement. Sans oublier les différentes conventions de partenariat sur des sujets tels que la sélection génétique (OS ROSE/CRA), l'expérimentation ovine (IDELE/Carmejane/MRE)...

Au sommaire de ce numéro, les événements climatiques d'ampleur exceptionnelle se succèdent avec des conséquences souvent catastrophiques pour les agriculteurs. L'année qui s'achève aura malheureusement été marquée par des épisodes de gel tardif au printemps, et par des incendies de grande ampleur en été. Le secteur de l'élevage doit apporter sa contribution à la lutte nécessaire contre ces bouleversements climatiques, en particulier en participant à la réduction de l'impact carbone. D'abord connaitre et diagnostiquer, puis identifier les marges de progrès si elles existent et mettre en œuvre les plans d'action. C'est l'objet du programme Life Green sheep pour la filière ovine, et du développement des diagnostics « Cap 2Er » et « Je diagnostique ma ferme ».

Dans ce bulletin, nous revenons aussi sur la construction de bâtiments agricoles en bois, notamment en bois local, qui présente de nombreux atouts pour le logement des animaux. Dans la filière bovine laitière, les éleveurs travaillent sur la production de lait de foin, sous l'impulsion des fromageries, et notamment dans la perspective des futures AOP. Enfin, dans un autre registre, et sur un sujet malheureusement récurent, nous vous présentons un recueil de témoignages d'éleveurs concernant la prédation sur les systèmes ovins de la région.



Je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année!

Dominique GUEYTTE



LE PROJET LIFE GREEN SHEEP DÉPLOIEMENT D'UNE DÉMARCHE BAS CARBONE ET DURABLE EN ÉLEVAGE OVIN

LIFE Green Sheep est un projet européen piloté par l'Institut de l'Elevage, visant à réduire de 12% l'empreinte carbone de la viande ovine et du lait de brebis tout en assurant la durabilité des élevages. Sur une durée de cinq ans, il sera déployé dans 1 637 fermes ovines de France, Espagne, Irlande, Italie et Roumanie.

TEMOIGNAGE

Sindy Throude en tant que cheffe de file du projet LIFE Green Sheep à L'Institut de l'Elevage



« Le projet LIFE Green Sheep est un projet d'envergure Européenne qui a pour objectif de lancer une démarche de progrès en élevage ovin pour des exploitations bas carbone et durables. En France, le projet sera déployé sur un grand nombre d'exploitations permettant une réelle dynamique sur ce sujet et sera l'opportunité d'avoir des références, des leviers sur lesquels communiquer, etc... De beaux travaux en perspective!»

Actions

- 1. Mettre en place un cadre commun européen sur l'évaluation des émissions de GES, du stockage du carbone et des performances de durabilité et lancer une dynamique nationale et européenne.
- 2. Former des conseillers et techniciens aux méthodes d'évaluation et aux outils
- 3. Créer un observatoire de 1 355 fermes de démonstration en Europe impliquées dans une démarche bas carbone et durable (885 en France)
- 4. Tester des leviers d'action bas carbone et durables dans 282 fermes innovantes à faible impact carbone en Europe (211 en France)
- 5. Elaborer des plans d'action nationaux visant à réduire les émissions de GES en élevage ovin tout en maintenant la durabilité des exploitations et construire les partenariats nécessaires pour déployer une stratégie bas carbone

Un projet européen 2020-2025

- A l'échelle européenne, le projet implique 5 pays partenaires (France, Espagne, Irlande, Italie, Roumanie) représentant 47% de la production de viande ovine et 63% de la production de lait de brebis d'Europe.
- En France, le projet implique 32 partenaires (Chambres d'Agriculture, Coopératives, Organisations de producteurs) répartis dans 5 régions françaises (Auvergne-Rhône-Alpes, Grand-Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Sud PACA) représentatives de la diversité des systèmes de production ovin viande et ovin lait.







Green Sheep en région Sud PACA

- Suivi de 110 fermes ovines
- La Maison Régionale de l'Elevage est l'interlocuteur régional
- Les Chambres d'Agriculture des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse sont prestataires







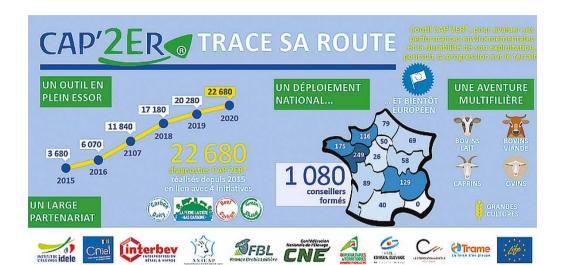
CAP'2ER, qu'est-ce que c'est?

CAP'2ER (Calcul Automatisé des Performances Environnementales pour des Exploitations Responsables) est un outil d'évaluation et d'appui technique utilisé dans le cadre du projet Green Sheep notamment. Il vise à :

- Sensibiliser les éleveurs et les conseillers à la prise en compte des enjeux environnementaux (positifs et négatifs) mais également économiques et sociaux
- Evaluer l'empreinte environnementale des produits des élevages de ruminants (lait, viande)
- Situer les exploitations par rapport à des références ou à un groupe d'exploitations, et créer un observatoire national
- Faire le lien entre les performances environnementales, techniques et économiques
- Identifier les marges de progrès et mettre en place des actions pour améliorer l'empreinte environnementale des exploitations tout en assurant leur pérennité

Il se décline en deux niveaux selon l'objectif recherché:

- CAP'2ER® Niveau 1 pour sensibiliser: Un outil pédagogique à destination du grand public, des étudiants, des éleveurs et des conseillers dont l'objectif est de sensibiliser et de réaliser une première évaluation rapide des performances environnementales
- CAP'2ER® Niveau 2 pour agir : Un outil d'aide à la décision destiné aux conseillers/techniciens dont l'objectif
 est de réaliser une évaluation fine de l'empreinte environnementale, d'identifier des marges de progrès et de
 construire des plans d'action.



Vous êtes éleveur ovin en PACA et souhaitez bénéficier d'un diagnostic environnemental gratuit dans votre exploitation ? Vous aimeriez tester des leviers d'action bas carbone et durables ?

N'hésitez pas à nous contacter dès maintenant pour faire partie des 110 fermes suivies dans votre région!

> Candice VIONNET c.vionnet@mre-paca.fr 06 46 00 69 11

Résultats attendus

- Un observatoire de l'empreinte carbone et des performances de durabilité constitué des 1 355 fermes de démonstration
- 282 fermes innovantes produisant de la viande et du lait à faible impact carbone et durable
- Une réduction des émissions de GES de 30 621 tonnes éq. CO2 permettant d'atteindre l'objectif de 12% d'ici 2030
- 143 techniciens et conseillers formés aux outils et à la démarche
- Une **feuille de route climatique** et durable de la production ovine (lait et viande) décrivant les plans d'action et la stratégie partenariale dans chacun des pays











Candice VIONNET Chargée de mission élevage petits ruminant Maison Régionale de l'Elevage



LE PROJET REVABIO LA RÉGULARITÉ DES VENTES, CLÉ DE DÉVELOPPEMENT DE L'AGNEAU BIOLOGIQUE

Le CASDAR « REVABIO » (2020-2023) est un projet de recherche et développement qui vise à améliorer le taux de commercialisation d'agneaux sous le label AB. Il est copiloté par l'Institut de l'Elevage et l'ITAB, et rassemble des organisations de producteurs, des instituts techniques, des organismes de recherche ainsi que des établissements de l'enseignement agricole technique et supérieur. Il s'inscrit dans la continuité du CASDAR « AgneauxBIO » (2014-2016) qui a conduit à la mise en place d'un Observatoire National des volumes d'agneaux biologiques.

TEMOIGNAGE

Vincent Bellet en tant que chef de file du projet ReVABio à L'Institut de l'Elevage:



« La question de l'étalement de la production est fondamentale en élevage ovin, compte tenu de la saisonnalité de la reproduction des ovins, mais aussi de la saisonnalité de la consommation de la viande ovine, très marquée par les fêtes religieuses. Cette question est encore plus importante en bio, avec l'interdiction des traitements hormonaux. Le décalage entre les pics de production et de consommation est une des raisons du fort taux de « fuite » d'agneaux produits en bio vers les circuits conventionnels.

Ce projet vise à étudier la faisabilité et les surcoûts de différentes techniques de désaisonnement ou de report, et à les comparer avec les complémentarités possibles entre systèmes et entre différents bassins.»

Axes de travail

- 1. Analyser les techniques d'étalement de la production :
 - Réaliser des suivis technico-économiques d'élevages
 - Etudier les conditions d'acceptabilité de ces techniques
- 2. Etudier les complémentarités et les concurrences entre les bassins de production :
 - Analyser les volumes produits via les données de l'Observatoire National
 - Réaliser des enquêtes auprès des opérateurs de l'aval
 - Travailler sur les complémentarités à l'échelle des bassins et entre bassins de production
 - Formaliser des actions collectives
- 3. Mesurer l'impact des techniques d'étalement et de finition sur la viande d'agneau :
 - Définir une durée minimale de pâturage pour observer les bénéfices d'une finition à l'herbe
 - Comparer l'impact des techniques de report sur la qualité de la viande

ReVABio en région Sud PACA

- Suivis technico-économiques de 8 élevages sur les campagnes 2019 et 2020
- Enquêtes auprès de 3 opérateurs de l'aval
- Communication, transfert des résultats...





Résultats attendus

- Des références techniques sur l'étalement de la production en matière d'autonomie alimentaire et de coût de production
- Un cadre collectif de discussion sur la régularité des ventes et des leviers de politique publique afin de formaliser les choix stratégiques retenus
- Des références sur la qualité nutritionnelle et sensorielle de la viande d'agneau produite à l'herbe selon différents itinéraires d'étalement de la production







Candice VIONNET
Chargée de mission élevage petits ruminants
Maison Régionale de l'Elevage



PAC



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-économique¹, 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







COLLECTION THÉMA

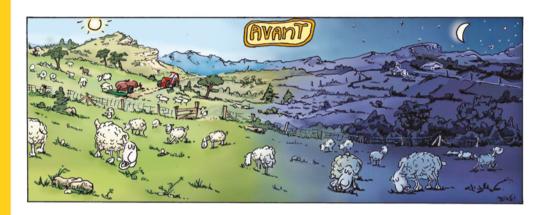


Témoignage de Joseph

Témoignage De Léa

« 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. »

« 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

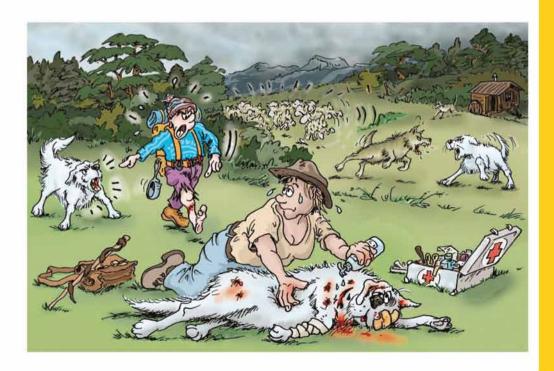
« On a l'impression d'être toujours coupables de quelque chose : de ne pas protéger assez bien nos brebis, d'envoyer nos chiens au casse-pipe, de passer pour des emmerdeurs auprès des gens qui viennent se promener tranquillement. »

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

« 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...

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@vauclure.chambagri.fr MRE PACA Rémi LECONTE 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.











LES VIANDES DU MASSIF ALPIN : PERCEPTIONS ET ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Quelle image des Alpes et des viandes du massif alpin ont les consommateurs ? Dans le cadre du programme Viand'Alp destiné à développer et structurer les filières viandes des Alpes, une enquête a été réalisée au printemps 2021 pour recueillir les avis de près de 430 personnes sur la auestion.

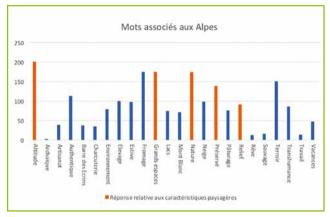
LES ALPES ET SES PRODUITS: **UNE IMAGE DE QUALITÉ**

Invités à donner des mots associés aux Alpes, les personnes interrogées ont davantage fait référence aux caractéristiques géographiques paysagères qu'à des éléments relatifs au patrimoine culturel.

ressources paysagères du massif alpin véhiculent ainsi des images fortes : les consommateurs y associent un environnement de qualité, authentique et constitutif d'un véritable terroir. De fait, ces mêmes exigences de qualité et d'authenticité sont souvent transposées aux produits de montagne qui sont alors désignés comme des produits spécifiques et plus élevés en gamme que la movenne.

Les produits de montagne jouissent donc d'une image très positive et valorisante. En particulier dans les Alpes – et à proximité du massif –, les personnes enquêtées confirment que lorsque l'origine géographique est certifiée et visible, le produit alpin s'en trouve d'autant plus valorisé et associé à un territoire emblématique.

Si la mention Produit des Alpes n'existe pas en tant que telle, de nombreuses margues, appellations et mentions font directement référence au massif alpin et bénéficient alors de cette image positive.

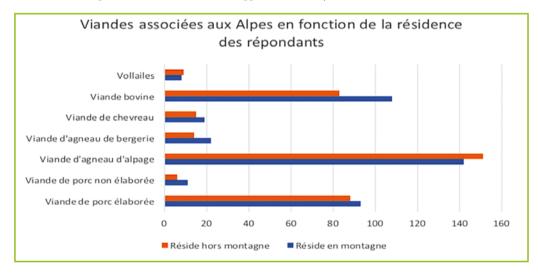






LES VIANDES DU MASSIF : UN ENGOUEMENT VARIABLE SELON LES PRODUITS

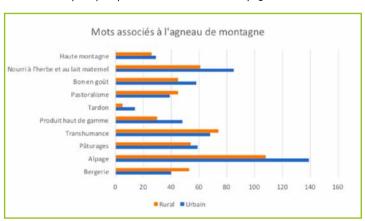
Lorsqu'il s'agit de produits alpins, les consommateurs citent bien souvent des fromages, vins et alcools ou encore certains fruits. Néanmoins, la charcuterie et les autres pièces de viandes produites sur le massif ont tout autant leur place, et il s'agit de préciser de quelles viandes il est question. Interrogés sur les viandes associées aux Alpes, les consommateurs citent très souvent l'agneau d'alpage, sans doute pour sa référence directe au lieu éponyme et symbolique : l'alpage. La viande bovine et la viande de porc élaborée sous forme de charcuterie et autres produits de salaison sont également citées en nombre et suggèrent alors des possibilités de valorisation satisfaisantes.



Devant l'intérêt suscité par l'agneau d'alpage, les répondants consommant de la viande d'agneau ont été amenés à préciser leurs perceptions quant à la production ovine de montagne en y associant des mots ou expressions. Là encore, les consommateurs transfèrent leur imaginaire alpin sur les produits qu'ils souhaitent retrouver en ayant un fort attrait pour les produits issus de pratiques pastorales : ainsi les mots alpage et transhumance sont

majoritairement cités bien que les agneaux passant une saison en estive ne sont pas majoritaires dans les chiffres de la production ovine.

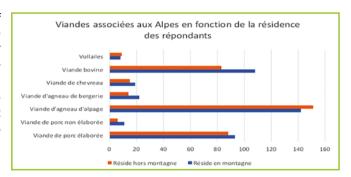
D'ailleurs, le terme tardon est presque inconnu des consommateurs et très peu cité, ce qui laisse à penser que si l'agneau d'alpage est attrayant, il reste un produit relativement peu connu dans les faits.



LA DISTRIBUTION DES VIANDES DU MASSIF : UNE DÉMARCHE À CONSTRUIRE

La distribution des viandes du massif alpin semble laborieuse et il est difficile pour les consommateurs de différencier les viandes alpines des viandes produites en dehors du massif.

Beaucoup regrettent ce manque de visibilité des productions alpines et souhaitent que ces produits soient plus facilement identifiables.



FN RÉSUMÉ

Les viandes du massif alpin jouissent d'une image porteuse et attractive qui s'appuie sur leur qualité et leur inscription dans un terroir emblématique. L'imaginaire alpin étant souvent attaché à des éléments paysagers et géographiques du territoire, les viandes qui s'y réfèrent directement - comme les viandes d'alpage - se distinguent et suscitent un fort engouement auprès des consommateurs, d'autant plus que ces produits correspondent souvent aux nouvelles attentes à propos des viandes (élevage extensif, bien-être animal, peu ou pas de concentrés...). Cet ancrage territorial des produits demeure essentiel et permet aux consommateurs d'associer les qualités d'un territoire aux qualités des viandes produites en son sein. Enfin, force est de constater que la distribution des viandes du massif reste laborieuse : une majorité de consommateurs peine à identifier et à obtenir la garantie de la provenance alpine des viandes concernées.



Travail réalisé par Théo Despres, stagiaire à la MRE d'avril à juillet 2021, étudiant en 3ème année du diplôme Gestion des territoires de montagne à Gap (Université d'Aix-Marseille).

Théo DESPRES - Stagiaire Maison Régionale de l'Élevage

CONSTRUIRE DES BÂTIMENTS AGRICOLES EN BOIS

Programmée en novembre 2020 cette journée technique a pu se dérouler enfin le 21 octobre 2021

Une quarantaine d'inscrits témoignaient de l'attrait du sujet. Une journée d'été indien exceptionnelle, un parcours bucolique, dans des lumières mordorées dignes des plus grands chefs op de cinéma, ... quatre visites particulières et différentes qui resteront dans les mémoires des participants. Sans oublier le déjeuner au restaurant les Drailles de Selonnet.

Le thème « Bois local », était bien accompagné par la présence de Monsieur Grambert, adjoint au maire et élu des communes forestières PACA et celle de Monsieur Gilbert, agent de l'ONF. Ceux-ci ont expliqué en quoi et à quels moments la forêt locale, les élus locaux, et la cohésion du territoire pouvaient être décisifs sur certains projets.

Un programme dense

Une petite heure en salle à la mairie de Selonnet pour présenter les 3 partenaires et leurs actions respectives autour et au cœur de la filière bois et le coup d'envoi du marathon (en voiture) était donné. Nos remerciements à la Mairie pour son accueil.



Chaque projet présenté au cours de cette journée a fait l'objet d'une fiche descriptive et explicative. Les 4 documents sont disponibles sur le site de la MRE https://mrepaca.fr/category/fiche-technique/batiment/ et celui de la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute Provence. Ils comportent des informations sur les coûts ainsi que les noms et références des différents intervenants sur ces chantiers exemplaires.



Au Gaec Le Buissonnet, à Selonnet

la famille Michel a fait réaliser tout récemment un séchage en grange pour du foin en vrac.

Un bel objet bien ancré dans son terrain. Composé de béton, de bois (lamellé collé et conventionnel) il ménage des espaces de circulation des hommes et des machines à l'abri, du volume de rangement du matériel. Tout cela pour nourrir 78 vaches laitières et leur suite soit environ 200 bovins.

Le foin est ramassé même à un fort taux d'humidité.

Il est réparti à l'aide d'une griffe sur pont roulant, pendue sous la charpente, dans quatre cellules de séchage distinctes. Un système de ventilation et de déshumidification permet ensuite de sécher la matière en conservant un maximum de ses qualités: alimentaires et gustatives.

Cela permet aux vaches de produire un lait de grande fromageabilité transformé sur place à la fromagerie du Buissonnet et à la coopérative de l'Ubaye.









A la ferme de Stefanie Isoard, toujours à Selonnet, un tout autre projet à découvrir

Une étable pour 15 vaches Aubrac et leur suite soit 50 animaux environ qui transhument donc ne sont pas présentes.

Entièrement conçue avec et pour le bois local de la forêt communale de Selonnet.

L'éleveur a abattu et débardé le bois repéré en forêt communale avec l'ONF. La scierie Isoard à Seyne a approvisionné le charpentier M. Sbrava de La Bréole qui avait fait appel au BET E.Tech bois de Sisteron pour concevoir une structure adaptée aux besoins de l'élevage et aux sections de bois possibles.







Au GAEC Baylait Passion à Turriers

Les visiteurs sont en présence d'un très grand volume, qui abrite d'un seul tenant les animaux (68 laitières et 29 allaitantes), et leurs suites soit environ 210 bêtes.

C'était la volonté de Jérôme et Sandrine Bayle de pouvoir abriter le cheptel, le vêlage, la traite, les récoltes, le système de séchage en grange et le matériel agricole sous un même toit. Ce toit participe d'ailleurs à l'équilibre financier du projet car il est pour 2/3 équipé de panneaux photovoltaïques.

Le chemin a été long pour aboutir à cette réalisation. Les éleveurs insistent sur le fait que l'entreprise de construction (et conception) du bâtiment et l'installateur solaire ont cru et investi dans cette ferme alors que les banques, elles, traînaient les pieds.

La ferme devait également abriter une fromagerie qui pour l'instant est repartie dans les projets futurs.

En tout cas cet élevage qui a choisi l'option séchage du foin en vrac produit lui aussi un lait de qualité, fromageable, commercialisé auprès de la coopérative de l'Ubaye et du centre de l'eau vive.







Au GAEC du Pont à Bayons

La famille Ailhaud a fait réaliser un bâtiment de plus au cœur du hameau. A 1200 m d'altitude pouvoir travailler l'hiver très près de la maison représente un grand confort.

Une bergerie traditionnelle, c'està-dire polyvalente mais qui doit répondre aux besoins en période d'agnelage, réalisée en bois issu de la forêt communale, scié sur place, assemblé et monté dans la foulée.

Un OVNI sur le plan délai de réalisation : abattage et sciage en août, maçonnerie des soubassements en septembre, assemblage des bois et montage du bâtiment en novembre.

Chantier terminé en décembre.



Des acteurs qui ont tous accepté les règles du jeu :

• Conception : Laurence Borelly, architecte

• Exploitation forestière : Négoce bois développement, M. Giteau

• Scierie mobile du Haut Verdon : M. Jourdan

• Charpente : Joel Hermitte







L'APPUI TECHNIQUE FROMAGER ET RÉGLEMENTAIRE EN RÉGION PACA

La Maison Régionale de l'Elevage coordonne le service proposé aux éleveurs fromagers fermiers et artisans de notre région. Sa réalisation technique est confiée à « Actalia Centre de Carmejane ». Pour toutes vos questions techniques et demandes de suivis adressez-vous directement à l'équipe du Centre de Carmejane, qui reste votre interlocuteur.

Vous souhaitez faire un point sur vos pratiques	Contrat « Accompagnement annuel en fromagerie »	120 €HT		
iectifs : vous permettre avec l'aide du technicien, une prise de recul sur vos pratiques (identifier des leviers sur des problèmes récurrents				

améliorer vos conditions de travail, conseils sur un proiet d'agencement...). Il comprend une visite d'une demi-journée et permettra au technicien par la suite de répondre ponctuellement à vos interrogations qui ne justifient pas un déplacement puisqu'il connaîtra votre fromagerie. En raison de son fonctionnement sous forme d'un abonnement annuel, ce contrat doit être souscrit avant le 30 avril de l'année en cours. Il offre par la suite des tarifs préférentiels en cas de déclenchement d'un autre contrat sur l'année de souscription (voir ci-dessous).

Vous avez un problème particulier en fromagerie	Contrat « Intervention Technique Fromagère » (ITF)	430 €HT	Couplé à l'accompagnement en fromagerie
Objectifs : Vous répondre pour une demande ponctuelle : accident sanitaire, accident de fabrication, etc. Ce contrat comprend une seule visite sur site			335 €HT
Vous souhaitez mettre en place ou améliorer la qualité d'un produit	Contrat « Produit »	470 €HT	Couplé à l'accompagnement en fromagerie
Objectifs : Vous accompagner et vous apporter un conseil dans la mise en place ou l'amélioration d'une technologie fromagère en particulier. Ce contrat comprend deux visites sur site			36o €HT
Vous souhaitez un suivi qualité régulier de vos produits	Contrat annuel « suivi qualité »	565 €HT	Couplé à l'accompagnement en fromagerie
Objectifs: Vous apporter un service de conseil et d'information. Ce contrat, valable une année, comprend 2 visites sur site, ainsi que des analyses de la qualité du lait (TB, TP, flores totales, cellules somatiques, coliformes totaux, staphylocoques à coagulase positive) et des fromages (matière grasse et extrait sec).			
Vous souhaitez concevoir, aménage équiper ou modifier votre fromageri	Contrat « Conception, Aménagement et Equipement des Locaux de fromagerie» (CAEL)		740 €HT
Objectifs : Vous accompagner au moment de votre installation, depuis la conception de l'atelier jusqu'à la réception des travaux : plan de la fromagerie, choix des matériaux, choix des équipements Ce contrat comprend jusqu'à trois visites sur site.			

Vous souhaitez obtenir l'agrément sani- taire européen	Contrat « Dossier agrément »	335 €HT
taire europeen		

Objectifs : vous assister dans la constitution du dossier de demande d'agrément sanitaire européen en vue de son dépôt auprès de l'administration. Ce contrat comprend une séance de travail en face à face chez l'éleveur fromager

Vous avez une demande spécifique N'hésitez pas à nous contacter sul nous étudierons ensemble la meilleure solution s	sur devis
--	-----------

Vous souhaitez un éclairage sur une question relative à la réglementation, vous avez besoin d'assistance dans vos démarches avec les services des fraudes ou sanitaires... Votre syndicat départemental, la MRE et l'équipe du Centre de Carmejane sont là pour vous aider sur ces questions.

Ce service est compris dans votre cotisation à votre syndicat d'élevage départemental ou à l'association Brebis Lait Provence (BLP). Si vous êtes adhérent, vous n'avez donc pas besoin de souscrire un contrat individuel pour bénéficier du service appui réglementaire. Adressez-vous directement à votre technicien départemental qui vous orientera.

Vos contacts:

Pour les questions techniques fromagères : Actalia Carmejane : 04 92 34 78 43 - actalia04@actalia.eu Pour les questions administratives et réglementaires : MRE Vincent ENJALBERT 04 92 87 09 43 - v.enjalbert@mre-paca.fr



FILIÈRE BOVINS LAIT : QU'EST-CE QU'UN LAIT FROMAGEABLE EN ENTREPRISE ?

La fromageabilité du lait constitue l'aptitude de ce dernier à être transformé en fromage. Un lait présente une bonne aptitude fromagère s'il permet d'obtenir un bon rendement fromager, un fromage conforme aux normes attendues (sanitaires notamment) et dont la qualité organoleptique correspond à l'attente du consommateur.

• COMPOSITION DU LAIT DE VACHE ET FROMAGEABILITÉ

Comment la composition du lait de vache peut-elle influencer sa fromageabilité en entreprise?

C'est la composition du lait qui détermine son aptitude fromagère, en particulier son taux de caséines et sa



teneur en matières grasses.

Le taux protéique correspond au taux de matières azotées totales dans le lait, qui sont principalement des protéines. Ces dernières sont constituées majoritairement de caséines, des molécules qui précipitent en présence de présure pour former le caillé. Il est donc nécessaire d'avoir un bon taux de caséines et donc un bon TP pour avoir une bonne coagulation du lait : le caillage est alors plus rapide et le gel formé est plus ferme et retient les particules comme les matières grasses et sels minéraux, dont nous avons besoin dans le fromage. Ainsi, un bon taux de caséines induit un bon rendement fromager.

Le taux butyreux, quant à lui, correspond à la matière grasse du lait. Cette dernière influe directement sur les

qualités organoleptiques du fromage : elles donnent un goût, une odeur et une texture agréable au produit final. Le rapport taux butyreux sur taux protéique (TB/TP) est aussi important et conditionne la texture, les qualités organoleptiques, etc... L'optimal se situe entre 1.15 et 1.20, au-dessous les fromages seront trop secs et friables, au-dessus les fromages sont gras et leur qualité altérée. Ce rapport est aussi un bon indicateur de la santé du troupeau (indicateur d'acidose ou de déficit énérgétique).

Comment avoir de bons taux en élevage?

La génétique, la race, le stade de lactation de l'animal ont nécessairement un impact sur les taux. Cependant c'est l'alimentation qui joue une grande part dans la composition du lait produit. Le maître-mot pour gagner quelques points est l'équilibre : il est nécessaire que la ration soit bien équilibrée entre l'énergie et la protéine, dégradables plus ou moins rapidement.

Il faut avant tout penser au fonctionnement du rumen, avant de chercher à combler les besoins en valeurs nutritives. Une ration sera bien valorisée seulement en présence d'une bonne fibrosité pour faire ruminer les vaches.

Les micro-organismes du lait de vache et leur impact sur la fromageabilité?

Le lait contient inévitablement des micro-organismes. Tous ne sont pas mauvais pour la transformation fromagère et sont même nécessaires pour donner goût et caractère au fromage (bactéries lactiques, levures, moisissures...). Pour les fromages au lait cru notamment, la flore microbienne représente le lien au terroir et rend le fromage unique. Cependant, certains micro-organismes peuvent altérer le fromage et sa fabrication: défauts de goût, trous dans les fromages, etc.. (butyriques, coliformes..). D'autres sont pathogènes et présentent un danger pour la santé humaine en occasionnant des intoxications alimentaires (listeria, salmonelles, etc..).

Comment éviter la présence de cette flore microbienne indésirable?

Pour éviter la présence de micro-organismes d'altération et surtout des pathogènes, il faut être vigilant du champ iusqu'au produit final.



Certains micro-organismes sont liés à l'environnement, comme les butyriques qui sont présents naturellement dans le sol. Attention à la récolte, au pâturage par temps humide mais aussi à l'hygiène de la traite (chute des faisceaux traveurs, présence de bouse, etc...). D'autres peuvent être liés à l'hygiène et la propreté : du matériel de traite, du trayeur, de l'animal et donc de l'ambiance de l'élevage. La santé des vaches (mammites, crevasses sur les trayons, surtraite, etc...) a aussi un impact et peut entraîner la présence de bactéries indésirables.

Lorsqu'une problématique est mise en avant, il est important de creuser différents axes : pratiques et installation de traite, logement des animaux, alimentation et gestion du tarissement.

Et les cellules?

La présence d'un taux élevé de cellules somatiques dans le lait livré à une entreprise peut être le reflet d'un problème sanitaire, il est donc probable de retrouver des germes ou bien des enzymes indésirables dans le lait. De plus, un taux de cellules élevé modifie la composition chimique du lait, en détruisant les chaînes de caséines, ce qui diminue la capacité du lait à coaguler. Le lait est ainsi plus difficile à transformer : caillé mal structuré, égouttage plus complexe, etc... Il est donc important de veiller à garder un taux cellulaire correct en traitant les mammites, en ayant des pratiques adaptées au tarissement et en réformant les « vaches à cellules ».

A noter qu'en production fromagère fermière, les instances européennes ont validé le Guide de bonnes Pratiques d'Hygiène rédigé par la profession. Ce guide est aujourd'hui une référence de niveau européen en termes de bonnes pratiques et de maitrise sanitaire pour le secteur laitier fermier.

En élevage, il est nécessaire d'être attentif à bon nombre de paramètres mais travailler dans un environnement pleinement aseptisé et contrôlé n'est pas envisageable. Concilier troupeau en bonne santé via une ration éauilibrée, diversité de la flore microbienne et qualité sanitaire est la clé pour un fromage de qualité!

Angélique ANDRIEU, chambre d'agriculture des Hautes-Alpes 06 75 51 70 96 email:angelique.andrieu@hautes-alpes.chambagri.fr











Angelique ANDRIEU - Conseillère Bovins lait chambre d'agriculture des Hautes-Alpes





IMPACT DE LA SÉLECTION DE LA VALEUR LAITIÈRE DES MÈRES SUR LES RÉSULTATS D'ABATTAGE DES AGNEAUX

Pour accroitre la rentabilité des ateliers ovins allaitants, les éleveurs disposent de plusieurs leviers d'actions comme l'amélioration génétique de leurs animaux.

Le lait est la principale ressource alimentaire de l'agneau lors de son 1er mois de vie. Ainsi, la vitesse de croissance de l'agneau est directement liée à la capacité laitière de la mère. Celle-ci est calculée sous forme d'index valeur laitière chez les éleveurs sélectionneurs grâce à la pesée des agneaux autour de 30 jours d'âge.

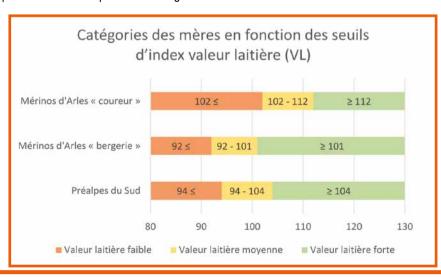
Une étude a été menée par l'OS ROSE pour quantifier l'impact de la valeur laitière des mères sur les résultats d'abattage de leurs agneaux chez les éleveurs sélectionneurs de Mérinos d'Arles et Préalpes du Sud. Elle porte sur 9700 agneaux Mérinos d'Arles et 6250 agneaux Préalpes du Sud, tous en race pure.

Les informations nécessaires ont été récoltées à partir des bases de données OVALL et d'abattage de la coopérative l'Agneau Soleil.

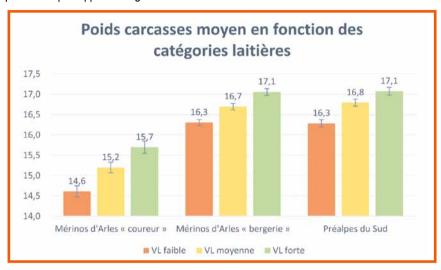
Les agneaux ont été divisés en 3 catégories en fonction des index valeur laitière de leurs mères : valeur laitière faible, moyenne et forte. Les résultats d'abattage des agneaux (poids carcasse, conformation et durée d'engraissement) ont été comparés entre les trois catégories.

En raison de la diversité des systèmes d'élevages où la Mérinos d'Arles est utilisée et afin d'obtenir des résultats cohérents, nous avons dû distinguer deux types d'élevages : coureur et bergerie.

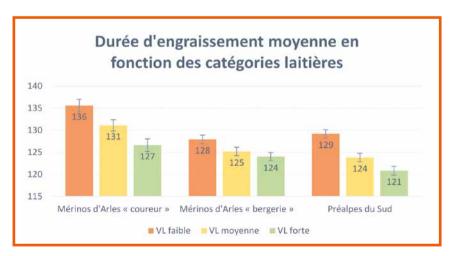
Les effectifs de brebis et d'agneaux sont homogènes entre les différentes catégories de valeur laitière et des études statistiques ont été réalisées pour vérifier la significativité des résultats.



Les résultats de l'étude montrent que les agneaux issus de mères à forte valeur laitière ont un poids carcasse supérieur de 1,1 kg pour les Mérinos d'Arles « coureur », 800 g pour les Mérinos d'Arles « bergerie » et 800 g pour les Préalpes du Sud par rapport aux agneaux issus de mères à faible valeur laitière.



La durée d'engraissement est également impactée avec une diminution de 9 jours pour les Mérinos d'Arles « coureur », 4 jours pour les Mérinos d'Arles « bergerie » et 8 jours pour les Préalpes du Sud entre les catégories des mères à forte et faible valeur laitière.

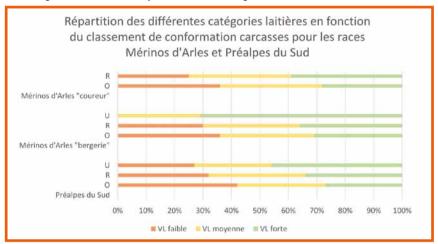


Le graphique ci-dessous montre que les agneaux de conformation U et R sont majoritairement issus de mère à fort index valeur laitière.

Pour les Mérinos d'Arles « coureur », plus de 50% des agneaux classés R sont issus de valeur laitière forte. A l'inverse, ils sont minoritaires dans la catégorie O.

Pour les Mérinos d'Arles « bergerie », les agneaux issus de brebis à fort index valeur laitière représentent 71% des agneaux classés U. Aucun agneau issu de mère à faible index valeur laitière n'est présent dans cette catégorie.

Pour les Préalpes du Sud, les agneaux issus de valeur laitière forte représentent presque 50 % des animaux classés U. A l'inverse, ces agneaux sont les moins présents dans la catégorie O.



Dans le cas des Préalpes du Sud, nous avions assez d'information pour calculer le solde sur coût alimentaire. Il apparait que les agneaux issus de mères à fort index valeur laitière ont un solde sur coût alimentaire augmenté de 10 € par rapport à ceux issus de mères à faible index valeur laitière. En d'autres termes, les agneaux issus de bonnes laitières rapportent 10 € de plus à l'éleveur.

Cette étude montre donc que la sélection sur la valeur laitière permet d'augmenter le poids carcasse et la conformation des agneaux, de diminuer la durée d'engraissement. Elle conforte le travail de éleveurs sélectionneurs sur la valeur laitière des brebis et met en avant l'intérêt pour les éleveurs utilisateurs, notamment en signe de qualité, d'acheter des agnelles et/ou des béliers sélectionnés.



Crédit photo: Romain Michel



Crédit photo: Clément Lions

Justine CAVALLO - MRE OS Rose Claire JOUANNAUX - MRE OS Rose



GIEE ET SOCIABILISATION DES PORCELETS EN MATERNITÉ

Dans le cadre du GIEE "Le Montagnard des Alpes, une filière certifiée durable et agro-écologique," les éleveurs de porc de la SICA le Montagnard testent la sociabilisation des porcelets en maternité avec comme objectif de réduire le stress du sevrage et d'améliorer le bien-être animal.



Denis EYRAUD, éleveur naisseur engraisseur à Saint-Julien en Champsaur a testé la sociabilisation des porcelets en enlevant les barrières entre les cases de sa maternité. De nombreuses questions étaient alors en suspens : quel serait le comportement des truies en présence de porcelets d'autres portées ? Les allaitements seraient-ils perturbés ? Le suivi des porcelets serait-il possible ? Comment se comporteraient-ils au sevrage ?

Après plusieurs mois de suivis et d'observation dans le cadre du GIEE, toutes ces questions ont désormais des réponses et le bilan est particulièrement positif.

L'objectif était de favoriser les contacts précoces, de permettre aux porcelets de se mélanger, de se "renifler" et de faire "connaissance." Favoriser les contacts entre les portées a permis de réduire les comportements de peur, d'agressivité et les risques de blessures lors de la mise en groupe du sevrage. On a observé qu'instinctivement, au moment des tétées, les porcelets revenaient vers leur mère et que les porcelets étrangers ont globalement été bien acceptés par les truies.

Les performances en maternité n'ont pas évolué, il n'y a pas eu non plus de dégradation des conditions sanitaires. Au sevrage, le gain de poids, l'homogénéité du poids des porcelets et la mortalité des porcelets n'ont pas été différents.

Par contre la socialisation précoce a été très bénéfique pour le bien-être des porcelets : ils ont développé des aptitudes sociales, une flexibilité comportementale et une meilleure capacité d'adaptation. De plus, avec le retrait des cloisons entre les loges, la zone de repos était mieux mise à profit, les porcelets avaient davantage

d'espace et possédaient un environnement social et physique enrichi. La socialisation a également favorisé les comportements de jeu.

Dans le cadre du GIEE les éleveurs de la SICA ont également expérimenté différents matériaux manipulables pour enrichir le milieu, à tous les stades :









Les essais réalisés dans le cadre du GIEE s'inscrivent dans une démarche constante de progrès afin de de répondre aux attentes des consommateurs. Le GIEE permet également de créer une dynamique de relance de la filière avec comme challenge pour les années à venir, la transmission de ces outils performants aux nouvelles générations.

Maison Régionale de l'Elevage



COMMENT RÉUSSIR SON PASSAGE EN RATION TOUT FOIN ?

De plus en d'éleveurs se tournent vers des rations dites « tout foin » pour les vaches laitières, sans aliments fermentés comme l'ensilage ou bien l'enrubannage. La demande croissante des collecteurs locaux en « lait de foin » (STG ou hors STG), ou bien le développement de la transformation à la ferme poussent les éleveurs à faire ce choix, mais pas seulement. La demande sociétale suit cette mouvance en se positionnant pour une alimentation plus traditionnelle des troupeaux.

Cependant, le passage en ration sèche est complexe et amène à revoir son système dans sa globalité, de la gestion du parcellaire à la conduite du troupeau, en passant par l'organisation du travail.

La disparition des surfaces ensilées, notamment en maïs, entraîne une modification des rotations de cultures et de l'assolement. Une réflexion globale doit être menée,

en fonction du potentiel de ses terres mais aussi de ses objectifs de production.

De la même façon, la recherche d'autonomie fourragère devient alors primordiale, les stocks doivent être évalués et les achats éventuels anticipés. Augmenter les temps de pâturage du troupeau est une solution pour limiter les besoins en stocks fourragers et faire des économies.

entre l'énergie et la protéine, dégradable plus ou moins rapidement. Cette dernière pourra être valorisée seulement en présence d'une bonne fibrosité pour faire ruminer les vaches. Il ne faut pas hésiter à se faire accompagner par son technicien pour calculer une ration efficace.

Pour vous accompagner dans cette transition vers une ration sèche, la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes a regroupé les points primordiaux dans son livret « Les 3 clés pour réussir son passage en ration tout foin », publié récemment.

Ce livret est disponible sur le site internet de la CAo5:

https://paca.chambresagriculture.fr/les-

actualites-proches-de-vous/detail-de-lactualite/ actualites/bovins-laitiers-les-3-cles-pour-reussir-sonpassage-en-ration-tout-foin-vient-de-paraitre/

Angélique ANDRIEU, 06 75 51 70 96 angelique.andrieu@hautes-alpes.chambagri.fr



Crédit photo : Patrick Domeyne

La production de foin, devenue la base de la ration, doit être aiguisée pour obtenir un aliment de qualité qui permettra d'équilibrer les rations des laitières : implantation de prairies à flore diversifiée, maîtrise des conditions de récolte, etc..

Enfin, c'est la ration des vaches laitières qui doit être revue, une ration à base de foin n'étant pas la garantie d'un équilibre de ration. La ration doit être bien équilibrée











Angelique ANDRIEU - Conseillère Bovins lait chambre d'agriculture des Hautes-Alpes



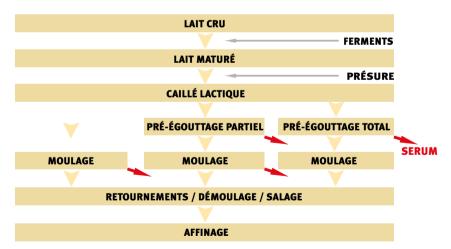
L'INFLUENCE DU PRÉ-ÉGOUTTAGE SUR LA **QUALITÉ DES FROMAGES LACTIQUES** FERMIERS AU LAIT DE PETITS RUMINANTS

La technique du pré-égouttage en technologie lactique est peu répandue en région PACA, pourtant elle permet dans certaines situations d'améliorer la réaularité de sa fabrication et de réduire son temps de travail.

Le pré-égouttage s'effectue en toile ou sac avant le moulage. Il peut être total, l'intégralité du lactosérum sera évacuée avant moulage; ou partiel, avec un égouttage se poursuivant en moule.



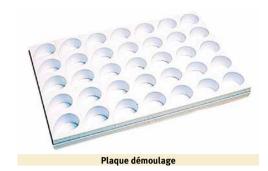




Afin de déterminer l'impact de ces pré-égouttages sur la qualité des fromages lactiques une étude a été réalisée par ACTALIA - Centre de Carmejane, en partenariat avec la Maison Régionale de l'Elevage, durant l'été 2020. Ce projet a bénéficié du soutien financier du Conseil Régional PACA et du Fond National d'Aménagement et de Développement du Territoire (FNADT/CIMA).

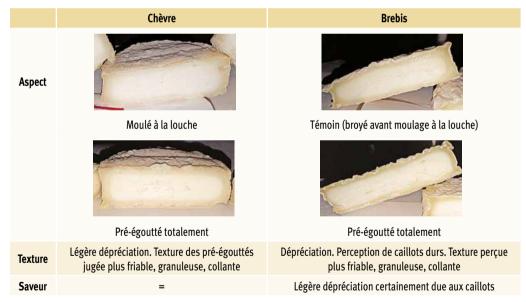
Des palets de 6cm et 6og au démoulage ont été réalisés, soit par moulage à la louche avec ou sans préégouttage partiel, soit avec une plaque de moulage pour l'égouttage total. Les fromages ont été réalisés avec du lait de chèvre et de brebis, au total 4 répétitions ont été effectuées. Les fromages ont été dégustés à deux stades d'affinage : ressuyés à l'entrée en cave et affinés 14 jours.





Le pré-égouttage total

Plusieurs essais ont été nécessaires pour obtenir le bon niveau d'humidité des fromages pré-égouttés totalement. Avec le lait de chèvre de nos essais, il a fallu en moyenne extraire 77% de sérum (~4h d'égouttage / 10L mis en transformation) et 50% (~1h30 d'égouttage / 4 L mis en transformation) de sérum en lait de brebis. Une perte moyenne de 10% de matière grasse dans le sérum a été observée.



Dans nos essais, le pré-égouttage de chèvre s'est bien déroulé. La seule différence observée est une modification de la texture. En revanche, la recette au lait de brebis est encore à parfaire, avec un lissage mécanique ou manuel des caillots de caillé.

Le pré-égouttage partiel

2 modalités de pré-égouttage partiel ont été réalisées avec du lait de chèvre : faible (cible égouttage : 50 % du sérum ; soit 30 à 45 min d'égouttage) et intense (65 % de sérum ; soit 2 à 3h d'égouttage).

Le niveau d'humidité des fromages moulés à la louche et fortement pré-égouttés sont les mêmes, du démoulage à la fin de l'affinage. En revanche, les fromages du faible pré-égouttage ont conservés plus d'humidité (+7 %).

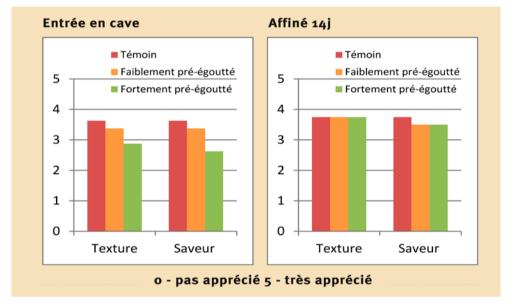
Comme pour le pré-égouttage total, une perte de matière grasse dans le sérum a également été retrouvée.

Visuellement, les fromages fortement pré-égouttés ne sont pas réguliers.







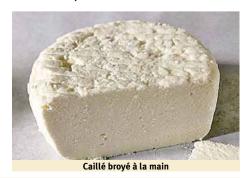


Lors de la dégustation, une dépréciation de texture et de goût est perçue sur les lactiques jeunes. Ces dépréciations ne sont pas ressenties une fois les fromages affinés, qui retrouvent pratiquement toutes les qualités d'un fromage lactique « normal ».

Le pré-égouttage partiel n'a pas été réalisé avec du lait de brebis car la pratique n'est pas retrouvée sur le terrain. En revanche, une partie des producteurs en région réalise un broyage avant moulage.

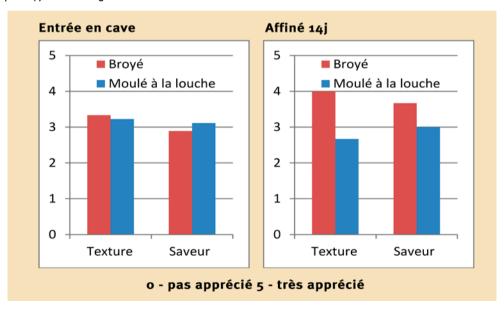
Le broyage (spécificité du lait de brebis)







Le broyage avant moulage permet de supprimer les strates de caillé et d'améliorer la régularité des fromages. Il entraine également un gain d'humidité dans le fromage: +3,3 % au démoulage, +8,6 % à l'entrée en cave et +7,1% après 14 jours d'affinage.



A l'entrée en cave, les fromages broyés ont des appréciations comparables, malgré une texture jugée plus granuleuse et moins fine que les fromages moulés à la louche. L'augmentation de l'humidité permet de compenser ces défauts.

Une fois affiné, les fromages broyés sont plus appréciés que ceux moulés à la louche : avec une amélioration de la texture et de la saveur. Cette amélioration est liée également a un surplus d'humidité.



Influence du pré-égouttage sur la qualité des fromages et sur l'organisation en fromagerie

	Pré-égouttage			Broyage avant moulage		
	Total	Faible	Important	(brebis)		
Qualité des fromages	 Texture moins lisse, moins fine et plus friable 					
	+ Fromages plus réguliers			+ Fromages plus réguliers		
	 Légère dépréciation de la texture des lactiques de chèvre Recette au lait de brebis à parfaire pour lisser les caillots 	+/- Fromages plus humides (intéressant dans certains cas)	– Irrégularité des Fromages	+ Fusion des couches de caillés + Fromages plus humides : Améliorations du goût et de la texture des fromages affinés		
Organisation	+ Permet de saler le caillé : réduction du temps de travail, régularité du salage, permet de se faire remplacer					
	+ Pe					
	+ Gain de temps : une plaque pour le moulage de tous les lactiques. Moins de vaisselle.					

Si vous souhaitez mettre en place un pré-égouttage dans votre atelier, n'hésitez pas à contacter un technicien fromager du centre de Carmejane pour vous accompagner.

Coline SABIK – Actalia Carmejane





LE CNIEL PRESENT AUX TERRES DE JIM



La plus grande fête agricole en plein air d'Europe dénommée Terres de Jim, s'est déroulée du vendredi 10 au dimanche 12 septembre 2021 sur la commune de Corbières (04). La manifestation, organisée par le syndicat des Jeunes Agriculteurs a accueilli plusieurs dizaines de milliers de visiteurs. La journée du vendredi a été marquée par la venue du Président de la République Emmanuel Macron et de son Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie.



Le CNIEL a dans ce cadre, tenu un stand à l'effigie des produits laitiers et notamment de France Terre de Lait. France Terre de Lait est née de la volonté d'imaginer collectivement une démarche de responsabilité sociétale au service de l'accélération des démarches individuelles des acteurs laitiers français - producteurs, coopératives, entreprises de transformations, commerce, distribution et restauration collective.

Une animation reliant sport et santé:

L'animation proposée consistait à pédaler sur des vélos reliés à un écran pour remplir des bouteilles de lait virtuelles. Le premier participant ayant rempli un quart de lait, se voit poser une question en lien avec l'aspect nutritionnel des produits laitiers. Si la personne répond juste elle peut continuer à remplir sa bouteille, sinon, elle repart à zéro... Le premier à avoir rempli une bouteille complète remporte la manche! Pour couronner cet effort, un bar à lait est présent et permet aux participants (et aux curieux) de s'abreuver pour récupérer.

Plusieurs écoles, familles et professionnels du secteur agricole ont ainsi participé à cette aventure!



Camille ROMETTE Maison Régionale de l'Elevage/CRIEL AMC



Téléchargez l'application mobile d'INTERBEV!

Avec l'application d'INTERBEV, suivez :

les Alertes

pour recevoir en temps réel les actualités importantes telles que les alertes canicule, des changements réglementaires, les communiqués d'INTERBEV et des informations clés.

les Questions - Réponses

pour disposer de l'information utile sur les interrogations les plus courantes concernant le secteur Élevage et Viande.

les Essentiels

pour accéder aux chiffres clés et communiquer positivement sur les engagements sociétaux de la fillière Élevage et Viande.



et aussi vos Données d'Abattage

Éleveurs de bovins, avec l'application INTERBEV, accédez à l'essentiel de vos données d'abattage en complément des informations disponibles via votre portail régional.





Cette application professionnelle de la filière Élevage et Viande demande une inscription qui peut nécessiter un délai de validation.

Les éleveurs de bovins bénéficient d'un processus d'inscription automatisé avec la prise en compte de leurs identifiants d'accès aux données d'abattage.

N'oubliez pas d'activer les notifications pour être alerté de la publication de nouvelles informations.







COMMENT CONNAÎTRE SES DONNÉES D'ABATTAGE BOVIN ?



Comment connaître ses données d'abattage bovin ?

Dans le cas de vente d'un animal dans laquelle le poids et/ou le classement sont des éléments de détermination du prix, l'accord interprofessionnel PPCM pour les bovins de 8 mois ou plus prévoit que le document de pesée soit fourni par l'acheteur, au plus tard au moment du règlement (au maximum 20 jours après l'enlèvement ou à la livraison de l'animal).

Néanmoins, les éleveurs peuvent consulter les données d'abattage de leurs bovins en accédant à leur compte sur le site INTERBEV PACA Corse ou sur l'application INTERBEV munis de leur numéro de cheptel.

http://interbev-pacacorse.normabev.fr

Ces données sont disponibles au plus tard à 7h, le lendemain de l'abattage (lieu d'abattage, conformation, engraissement, poids, consigne) quelle que soit la région d'abattage en France. Ce délai court de transmission des informations permet d'intervenir rapidement auprès du site d'abattage en cas de réclamation.

Comment faire une réclamation?

Les réclamations portent sur le poids, le classement (conformation et état d'engraissement), la traçabilité (contestation en lien avec l'identité, la catégorie ou le sexe d'un animal).

En cas de réclamation, contactez le comité régional PACA Corse, qui sollicite l'intervention de NORMABEV, enregistre la demande et vérifie sa recevabilité sur la base des éléments pertinents communiqués par le réclamant (par exemple trace écrite d'un pointage en vif en ferme, d'une estimation de poids par un tiers ou d'une pesée en ferme avant le départ à l'abattoir). Si la demande est jugée recevable, le comité régional s'assure auprès de l'abattoir et/ou de l'abatteur que la(les) carcasse(s) est(sont) encore présente(s).

Dans ce cas, et si la demande de réclamation a été faite dans les 24h suivant la mise à disposition des informations à l'éleveur ou l'apporteur, alors l'abatteur est tenu d'assurer le blocage de la carcasse pour une durée maximale de 24 heures. NORMABEV intervient dans ce délai et contrôle les carcasses à l'abattoir.

Estelle FESCHET - Interbev PACA-Corse



LES INSPECTIONS VÉTÉRINAIRES À L'ABATTOIR

Tout bovin amené à l'abattoir est obligatoirement contrôlé par les vétérinaires de l'Etat avant d'entrer dans la chaîne de consommation. Deux types de contrôles sont réalisés : sur l'animal vivant puis sur la carcasse.

L'exploitant d'abattoir ne peut introduire des animaux sur la chaîne sans les avoir soumis à l'Inspection Ante Mortem (IAM), inspection réalisée par les services vétérinaires de la DDPP.

La validation de cette IAM peut se traduire par un visa du document de traçabilité (par animal ou par lot d'animaux), par un visa sur un registre commun d'entrées des animaux ou par un enregistrement informatique de la décision de l'inspecteur sur le système informatique de l'exploitant. Lors de cette inspection, est observé l'aspect général de l'animal en lien avec la sécurité sanitaire des aliments et la protection animale (boiterie, abcès, propreté, etc.). Les observations s'appuient sur le premier tri réalisé par les opérateurs de bouverie (contrôle de tracabilité, etc.) et entraînent une décision qui peut être l'abattage, l'abattage sous conditions (passage en fin de chaîne, Inspection Post Mortem renforcée, etc.) ou l'euthanasie.

Une fois introduite sur la chaîne d'abattage, la carcasse fait l'objet de multiples observations, tant du point de vue du respect de la protection animale (vérification des signes d'inconscience) que de celui de la sécurité sanitaire (précautions lors de la parfente, de la dépouille, gestion des souillures, etc.). Les services vétérinaires, à plusieurs points de la chaîne, réalisent l'Inspection Post Mortem (IPM) des abats et de chaque carcasse correspondante. Aiguillés par les informations transmises en amont (ICA, ASDA, IAM) les services vétérinaires exécutent une analyse minutieuse (avec parfois des incisions au couteau de certains organes) pour détecter toute anomalie qui aurait un impact négatif sur la consommation humaine. C'est à l'issue de cette IPM qu'est apposée la marque de salubrité (FR XX-XXX-XXX CE) qui valide la mise en circulation de la viande dans les différents circuits de distribution. Dans les cas où l'IPM est dite défavorable, les services vétérinaires peuvent placer la carcasse en consigne, permettant de croiser plusieurs avis vétérinaires et ainsi décider, avec un décalage de guelques heures, de sa réintroduction dans le circuit de consommation ou de la réalisation du parage de la zone à problème (saisie partielle) ou, dans les cas extrêmes, de la saisie totale (pour destruction via les circuits d'équarrissage).



Consultez vos données d'abattage sur notre nouveau site: http://interbev-pacacorse.normabev.fr Avec votre no 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!





LA FORMATION AU SERVICE DES ÉLEVEURS : OBJECTIF QUALITÉ POUR LA MRE

La loi du 18 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel, prévoit que les organismes de formations ont l'obligation de justifier de la qualité de leurs actions de formation pour bénéficier de financements publics.

C'est dans ce cadre que la Maison Régionale de l'élevage, dans sa mission d'organisme de formation, s'engage dans le processus de certification QUALIOPI afin de répondre aux exigences des 7 critères et 22 indicateurs du réfèrent national qualité. La société SGS, en charge des audits, nous accompagne dans ce parcours.



La démarche est en cours et mobilise les collaborateurs de la MRE autour d'un véritable projet :

- Analyser les besoins des éleveurs afin de répondre précisément à la demande
- Veiller à l'accessibilité de la formation en déterminant les prérequis et se soucier des personnes en situation de handicap.
- Adapter les modalités pédagogiques aux objectifs de formation et au public : formation à distance ou en présentiels, supports pédagogiques clairs, alternance entre théorie et pratique, étude de cas pratiques
- Mettre au service des stagiaires les compétences professionnelles et techniques d'intervenants qualifiés (internes ou externes)
- Evaluer les acquis en formation sur la base de questionnaires ou de mise en situation
- Evaluer la satisfaction des stagiaires en fin de formation afin d'identifier les pistes de progrès
- Suivre la présence des stagiaires et délivrer une attestation de fin de formation.

Vous êtes éleveur et souhaitez acquérir ou développer des compétences dans un domaine particulier, La Maison régionale de l'élevage est à votre écoute pour répondre à vos besoins.

N'hésitez pas à nous contacter.

Anne Baffert

06.79.88.11.16

a.baffert@mre-paca.fr

Anne BAFFERT Chargée de mission formation à la MRE

PROGRAMME DE FORMATIONS A LA TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS AUTOMNE -HIVER 2021/2022

10	15. 30.00
ORGANÍC MARKET	6
1	1

Bien démarrer dans les circuits courts E-learning



Concevoir et savoir gérer un atelier de transformation viande: 4 jours 8, 9, 15, 16 décembre 2021 à Manosque



Transformation de la viande: Les connaissances de base E-learning



Transformation charcuteries crues artisanales: 4 jours 10, 11, 13, 14 janvier 2022 à Sorbiers (05)



Transformation charcuteries cuites artisanales: 4 jours 17, 18, 20, 21 janvier 2022 à Sorbiers (05)



Transformation Plats cuisinés: 3 jours 02, 03, 04 février 2022 à Sorbiers (05)

Renseignements, inscriptions: Anne BAFFERT 06.79.88.11.16 a.baffert@mre-paca.fr Maison Régionale de l'élevage: 570, av de la liberation 04100 MANOSQUE

LES 11es RENCONTRES DU FROMAGE FERMIER

Organisée par la MRE, en étroit partenariat avec les Chambres d'Agriculture, les associations d'éleveurs et les organismes techniques, cette 11º édition avait une saveur particulière après son report d'une année et plusieurs mois « d'isolement » en raison de la crise sanitaire.

Les 11º Rencontres du Fromager Fermier ont permis aux éleveurs, techniciens, formateurs, responsables administratifs de se retrouver pour s'informer, échanger et débattre des derniers résultats des travaux menés sur la filière. C'est dans cet esprit, professionnel et convivial, que s'est déroulée cette 11º édition sur le site du Lycée de Carmejane qui a une nouvelle fois mis à notre disposition ses infrastructures pour nous accueillir.

Ces rencontres sont aussi l'occasion pour les fromagers fermiers de rappeler que depuis de nombreuses années, ils ont eu à coeur de s'organiser pour la reconnaissance de leur métier et le développement de leur filière. Ce besoin s'est notamment concrétisé par la création du Centre Fromager de Carmejane il y a plus de 30 ans. Cette mobilisation professionnelle doit être maintenue pour les années à venir afin que les spécificités des fromagers fermiers soient toujours prises en compte dans les politiques publiques et la réglementation applicable à ce secteur.

Plus de 100 personnes ont fait le déplacement le 19 octobre dernier pour venir à ces 11^{es} Rencontres du Fromage Fermier.

Cinq ateliers thématiques étaient proposés au cours de cette journée technique :

- Influence de la température de caillage sur l'acidification et la qualité des fromages lactiques de chèvre
- Impact du pré-égouttage sur la qualité des fromages lactiques fermiers au lait de petits ruminants
- Quelle valorisation du lait écrémé?
- Fabriquer une gamme de glaces fermières au lait de petits ruminants
- La valorisation des chevreaux dans notre région

Ces ateliers ont laissé une large place aux débats et aux questions du public. L'ensemble des présentations sont téléchargeables sur le site Internet mrepaca.fr. Nous vous proposons ci-dessous une synthèse du débat qui a eu lieu lors de l'atelier sur les chevreaux.

La valorisation des chevreaux est une préoccupation récurrente pour les chevriers. La crise sanitaire de la covid-19 a mis en évidence de façon brutale la fragilité de la filière chevreaux de boucherie trop dépendante de l'export vers l'Europe du Sud. En 2020, privés de leurs débouchés traditionnels et en pleine période de Pâques, les abattoirs de chevreaux se sont retrouvés asphyxiés sous les invendus, qu'ils ont dû congeler massivement. Cette crise s'est répercutée tout au long de la filière jusqu'à l'amont et a fortement ébranlé l'ensemble des opérateurs.

La profession s'est donc saisie de cette question. Cet atelier était la première étape pour recueillir les avis et questionnements des éleveurs. Grâce à une enquête en ligne que chaque éleveur caprin va recevoir très prochainement, un état des lieux pourra être dressé. Nous vous demandons de bien vouloir y répondre en nombre pour avoir un panorama le plus complet possible.

Dans le cadre d'un réseau de petits ruminants laitiers ce travail est également entrepris par nos collègues des Alpes du Nord (Drôme, Isère, Savoie et Haute Savoie). L'objectif est de trouver des solutions complémentaires à la filière longue de valorisation des chevreaux. Les actions devront donc prendre en compte à la fois les opérateurs en place et être coordonnées avec les autres démarches déjà engagées au niveau national et / ou régional.



Freins à l'engraissement à la ferme	 Manque d'intérêt économique (notamment dans le cas de l'engraissement avec du lait de chèvre du fait de la bonne valorisation du lait sous forme de fromages) Manque d'abattoirs à proximité et de possibilité d'abattage des chevreaux Manque d'ateliers de découpe à proximité Cela demande beaucoup de temps (avis divergents) Nécessité d'un engraissement « long » car les consommateurs n'aimeraient pas les chevreaux légers Manque de références technico-économiques : mettre en place des suivis (rendement, temps de travail, fiches techniques)
Leviers pour l'engraissement à la ferme	 Développement de formations sur la découpe et la transformation à destination des éleveurs Création d'ateliers de découpe collectifs sous conditions de règles communes strictes Mise en place d'abattoirs semi-mobiles (avec contractualisation entre l'abattoir et les éleveurs) Importance d'une bonne communication auprès de la clientèle en amont pour créer de la demande Convaincre les collectivités locales pour investir dans des outils d'abattage et de découpe
Motivations des éleveurs pour engraisser leurs chevreaux	 Une filière longue très concentrée : 3 abatteurs en France, 1 seul engraisseur PACA, =
Méthodes/astuces pour l'engraissement à la ferme	 Faire une tétée par jour seulement et distribuer de l'alimentation solide pour que les chevreaux consomment moins de lait maternel Séparer les cabris des mères la nuit au bout d'un mois puis traite d'un pis sur deux
Eléments en faveur des ateliers d'engraissement	- Ils répondent à une demande/besoin des éleveurs, il faut les accompagner dans l'évolution de leurs pratiques
Freins à la vente de viande de chevreau	- Mauvaise image de la viande auprès du consommateur associée à une mauvaise découpe : « On voit le che- vreau au lieu de voir le gigot » - Manque de demande de la part des consommateurs (avis divergents)
Leviers associés à la vente de viande de chevreau (et chèvres)	- Création du Label Rouge pour faire monter en gamme la viande de chevreau et améliorer la découpe - Développement d'évènements tels que « le grand repas » qui met en avant un produit une fois par an en RHD et permet d'écouler une partie de la production - Maîtriser les techniques de transformation et conservation (formation autoclave, mise sous vide, salaisons)

Candice VIONNET – Vincent ENJALBERT Maison Régionale de l'Élevage

DE NOUVELLES TÊTES DANS L'ÉQUIPE DE LA MRE

De nouvelles têtes ont rejoint la Maison Régionale de l'Élevage en cette 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.



Justine CAVALLO

Justine a rejoint la MRE en septembre, après une licence professionnelle, pour participer aux missions de l'Organisme de Sélection des Races Ovines du Sud-Est.

Elle sera en charge de la promotion de la génétique ovine auprès des éleveurs, de l'organisation des ventes, du suivi du centre d'élevage des béliers.

Elle connaît bien cette filière ovine puisque ses parents sont éleveurs dans les Alpes Maritimes.

contact: j.cavallo@mre-paca.fr

Camille ROMETTE

Après un diplôme d'ingénieur agronome à Montpellier Supagro, Camille vient renforcer l'équipe en prenant en charge l'animation de la section économique, en partenariat avec la Coopération Agricole.

Elle coordonne le programme valorisation de la Viande des Alpes, qui comprend un volet sur les abattoirs et un appui à l'approvisionnement de la RHD.

Elle s'impliquera aussi dans les actions de partenariat entre coopératives céréalières et d'élevage pour l'alimentation des animaux en céréales et protéagineux.

Enfin, elle organisera des actions d'animation pour l'interprofession laitière (CRIEL Alpes Massif Central).

contact: c.romette@mre-paca.fr





LES AIDES POUR LA CONSTRUCTION DES BATIMENTS D'ELEVAGE EN PACA

Les derniers appels à projets de la programmation Feader 2014-2020 sont ouverts sur la plateforme de la région : https://europe.maregionsud.fr/les-appels-en-cours/appels-en-cours-programme-feader/

FEADER - Modernisation des exploitations d'élevage (PCAE) AAP 4.1.1 Publié le 30 novembre 2021 - Date de clôture : 21 mars 2022



FEADER - Investissements dans la performance énergétique des exploitations agricoles (PCAE) AAP 4.1.3 Publié le 30 novembre 2021 - Date de clôture de l'AAP : 21 mars 2022

DES OUTILS POUR REUSSIR VOS BATIMENTS D'ELEVAGE

- Les fiches conseils bâtiments de la MRE, disponibles sur le site de la MRE : https://mrepaca.fr/fiches-conseil-batiments/
- Des références en matière de bâtiments agricoles en bois. https://mrepaca.fr/batiment/
- Les permanences sur rendez-vous de l'architecte-conseil A Manosque, A la Chambre 04 à Digne le 1er mardi du mois. A la Chambre 05 à Gap le 3ème mardi du mois.

CONTACT:

Laurence MUNDLER Architecte conseil à la MRE 06 64 94 43 68

• 6 fiches éditées par La Chambre d'Agriculture et le Conseil d'Architecture d'Urbanisme et d'Environnement des Hautes-Alpes : Vous pouvez les télécharger aux adresses suivantes https://www.caueo5.com/batiments-agricoles

https://paca.chambres-agriculture.fr/les-actualites-proches-de-vous/detail-de-lactualite/actualites/vous-avez-un-projet-de-construction-ou-de-renovation-dun-batiment/

EQUIP'INNOVIN: UNE MINE D'INFORMATIONS SUR LES BERGERIES

https://idele.fr/detail-article/du-nouveau-sur-equipinnovin-1

Cet outil existe pour aider les techniciens et les éleveurs ovins à décider comment aménager les bergeries neuves ou existantes.

En 2021, ce site s'est beaucoup étoffé en quantité d'informations (contention, distribution, équipements spécifiques,...). Il dispose maintenant d'un outil de simulation à essayer absolument : La bergerie 3D.









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, interagire entre nous.



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

TABLETTE & MOBILE

www.mrepaca.fr

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