

ÉCONOMIE

Le marché
de la viande ovine p.6

RÉSONANCES ÉLEVAGE

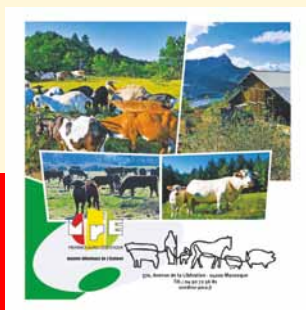
É C O N O M I E



L'ENGRAISSEMENT des chevreaux p.9

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

Numéro 28 - décembre 2022



SOMMAIRE

• Brigitte cordier	p.3
ÉDITO	
• Dominique GUEYTTE	p. 4
• L'équipe de la MRE évolue	p. 5
ÉCONOMIE	
• Le marché de la viande ovine en Provence Alpes Côte d'Azur	p. 6
• Etat des lieux de l'engraissement des chevreaux en région Sud PACA : premiers résultats	p. 9
• GIEE et certification environnementale	p. 13
• Les Excellentes, Pâturages d'altitude	p. 14
• Mesure contrat de transition	p. 16
TECHNIQUE	
• Les mélanges céréales/protéagineux	p. 18
• Expertis'Endurance : une expertise multidisciplinaire pour les jeunes chevaux d'endurance	p. 21
EXPÉRIMENTATION	
• Innovation et technologie au service des éleveurs régionaux	p.22
• Le fumage traditionnel des fromages	p.23
FORMATION	
• La formation à la MRE – Chiffres clés	p. 27
• Filière porcine : formation « Bien-être animal »	p. 28
SANITAIRE	
• Chronique ovine : la Gale : la prévenir, la diagnostiquer et la soigner	p. 30
INTERPROFESSION	
• Nouveau dispositif « Fonds d'Assainissement Régional » au 1 ^{er} Février 2023	p. 32
• Les outils du PACTE SOCIÉTAL en vidéo	p. 34
• Saisie totale, quelles en sont les conséquences ?	p. 34
• L'outil Boviwell en bref	p.35
TECHNIQUE	
• Éleveurs herbassiers en PACA : ils forment leurs association	p. 36
• L'appui technique fromager et réglementaire en région PACA	p. 38

RÉSONANCES ÉLEVAGE

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

ÉDITEUR

Maison Régionale de l'Élevage

Association loi 1901

Avenue de la Libération - 04100 Manosque

Tél.: 04 92 72 56 81

Email: mre@mre-paca.fr - Site: www.mrepaca.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Dominique GUEYTTE

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO

Anne BAFFERT - Marie-Laure BAGARRY

Eric BELLEAU - Laure EON

Vincent ENJALBERT - Nathalie ESPIÉ - Estelle FESCHET

Pierre Guillaume GRISOT - Rami LECONTE

Cécile RICHARD - Patrice ROUCOLLE - Coline SABIK

Agathe SERGY - Lucie URTASUN - Candice VIONNET

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

CONCEPTION - IMPRESSION

SAS MOHICAN

Tél.: 06 52 55 24 28

Email : sas-mohican@orange.fr

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



PRENEZ DATE EN 2023 !

COLLOQUE SERAM 4

ÉDITION 4e

Du 25 au 29 septembre 2023

Semaine européenne des races locales de massifs

SUR LE THÈME DES RACES LOCALES ET DU PASTORALISME AU SERVICE DES PRODUITS DE QUALITÉ

Au programme :
colloque scientifique, visites d'élevages et journée transfrontalière.

CORDAM
races de massifs

Merci de réserver la semaine dans votre agenda, le programme vous parviendra prochainement.



BRIGITTE CORDIER



*Brigitte Cordier, Vice-Présidente de la MRE
et Présidente de la section
caprine et fromagère fermière
lors des dernières Rencontres du Fromage Fermier
en octobre 2021*

C'est avec une immense tristesse que nous avons appris le décès de Brigitte Cordier.

Femme de conviction, elle a œuvré tout au long de sa vie professionnelle pour la défense des fromagers fermiers. Figure incontestée au sein de la filière, elle s'est engagée dans de nombreux dossiers notamment réglementaires pour faire reconnaître les spécificités des fromagers fermiers. Toujours constructive et positive dans les discussions, elle savait aussi dire les choses avec franchise et sans détours lorsque cela était nécessaire.

Avec Brebis Lait Provence, la MRE, Actalia Carmejane, FACEnetwork (association européenne des fromagers fermiers), elle fut de tous les combats pour le bénéfice du plus grand nombre. Lister tous les dossiers sur lesquels elle s'est mobilisée durant sa carrière serait risquer d'en oublier tant ils furent nombreux !

Jusqu'au bout elle s'est engagée avec la même énergie dans la lutte contre la maladie avec dignité et discrétion.

Désormais nous allons devoir apprendre à faire sans toi Brigitte. Nous passer de ta hauteur de vue, de ta capacité à mesurer les enjeux ne va pas être facile.

Nous te disons tous merci pour le travail réalisé toutes ces années.

Au nom de l'ensemble des éleveurs et des équipes techniques, nous adressons nos plus sincères condoléances à toute sa famille.

Edito



Chères éleveuses, chers éleveurs,

J'ouvre cet éditto avec beaucoup de tristesse pour évoquer la mémoire de notre amie Brigitte CORDIER, qui nous a quitté à la fin de l'été, trop tôt. Elle a consacré sa vie à la défense des éleveurs fromagers fermiers, en s'investissant pour le collectif avec beaucoup de fermeté et toujours une grande diplomatie. Elle va beaucoup nous manquer et je veux adresser toute ma sympathie à sa famille et à ses proches.

L'actualité de ces derniers mois a été marquée en premier lieu l'explosion des coûts de l'énergie et des intrants, qui constitue un véritable problème pour nos filières, et met en grande difficulté l'ensemble de nos éleveurs et de nos entreprises.

Cette situation s'ajoute à des récoltes fourragères et céréalières fortement pénalisées par l'épisode de sécheresse estival et de stress hydrique, avec selon Arvalis une année 2022 qui reste la pire année depuis 34 ans en termes de rendements céréaliers dans la région. Le déficit en eau a été tel qu'il a affecté l'abreuvement de troupeaux dans des secteurs d'alpages habituellement épargnés.

Enfin, concernant la réforme de la PAC pour la période 2023-2027, le Plan Stratégique National ayant été adopté, nous avons de sérieuses inquiétudes au sujet de son application pour les estives collectives, en particulier sur la question du taux de chargement minimum, et de la prise en compte des surfaces collectives pour l'activation des DPB et de l'ICHN pour les éleveurs. J'espère que les appels de la profession seront entendus par les pouvoirs publics.

Parmi les sujets au sommaire de ce numéro, une étude réalisée par l'équipe de la MRE sur le marché régional de la viande ovine, et les échanges extra régionaux. Notre région reste déficitaire en agneaux produits par rapport à la consommation, et malgré cela près du quart des agneaux sont exportés, ce qui pose plus que jamais la question récurrente de l'engraissement de nos agneaux.

Sur le même thème, l'engraissement des chevreaux est aussi une préoccupation majeure des éleveurs caprins, mise en exergue lors de la crise sanitaire de 2020, et de la fermeture des débouchés. Vous trouverez dans ce bulletin les résultats d'une enquête réalisée auprès de l'unique centre d'engraissement régional et de 120 éleveurs.

Je vous laisse découvrir au fil des pages les sujets économiques, techniques et d'expérimentation, ainsi que les pages proposées par les interprofessions.

En remerciant les différents contributeurs pour leur participation à ce bulletin Résonances Élevage et pour la qualité de leurs articles.

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

Dominique GUEYTTE

Président de la Maison Régionale de l'Élevage

L'ÉQUIPE DE LA MRE ÉVOLUE

Nous leur souhaitons la bienvenue, n'hésitez pas à les contacter, et merci de leur réserver le meilleur accueil.



Eliette KARCHE

(architecte conseil en bâtiment d'élevage)

Eliette a pris ses fonctions à la MRE le 2 novembre 2002. Elle remplace Laurence MUNDLER, qui quitte ses fonctions pour une retraite bien méritée.

Après quelques années passées à la fois en agence d'architecture, mais aussi au PNR du Queyras, elle pourra répondre aux questions des éleveurs de la région et les accompagner dans leurs projets de bâtiments ou d'ateliers de transformation.

Contact : e.karche@mre-paca.fr



Manon DAUX

Récemment diplômée suite à un parcours d'ingénieur agronome à Montpellier Supagro, Manon intègre l'équipe en remplacement de Claire JOUANNAUX, pour l'animation de l'Organisme de Sélection Races Ovines du Sud-Est.

Elle connaît la filière ovine pastorale puisque son mémoire de fin d'étude était consacré à l'étude des compétences et des rôles des bergers dans les exploitations ovines de la région.

Contact : m.daux@mre-paca.fr

LE MARCHÉ DE LA VIANDE OVINE EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Que deviennent les agneaux produits en PACA ? Comment la production régionale est-elle valorisée ? Ces problématiques ont été étudiées dans le cadre d'un stage de fin d'études, encadré par la Maison Régionale de l'Élevage et l'INRAE de Montpellier.

Concentration et fuite des produits comme constats à l'origine de l'étude

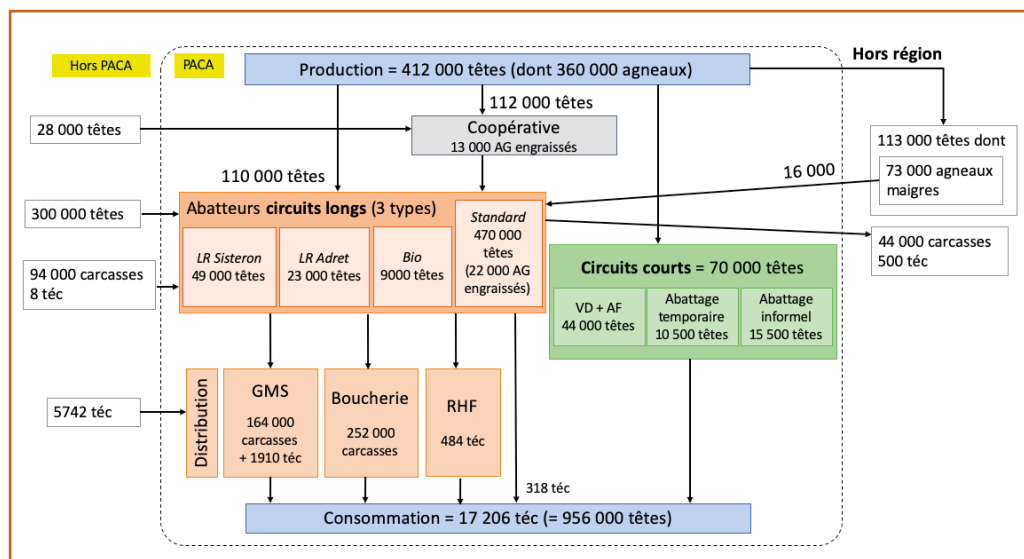
Déjà réalisée en 2011, cette étude pointait deux constats : un phénomène de concentration des opérateurs et des outils de la filière ainsi qu'une fuite des produits hors région. En 2021, ces deux constats sont toujours d'actualité et se sont même renforcés, ce qui questionne les dynamiques actuelles existant au sein de la filière ovine viande de PACA : comment ce marché fonctionne-t-il aujourd'hui ? Répondre à cette question nécessite de s'intéresser à la structuration des flux de produits au sein de la filière.

Reconstituer les flux de produits par des enquêtes auprès des opérateurs commerciaux

Des enquêtes ont d'abord été réalisées dans les abattoirs régionaux afin d'identifier les différents abatteurs et les volumes abattus par ces derniers. Une seconde phase d'enquêtes a ensuite été menée auprès des abatteurs. Cette étude s'est concentrée sur les sociétés de cheville dont le nombre est limité en région : 8 enquêtes (sur les 10 identifiées) ont pu être réalisées auprès de ces professionnels. Afin de prendre en compte la diversité des abatteurs, 4 bouchers ont également été enquêtés en région. Enfin, les deux organisations de producteurs de la région ainsi que l'association CESAR ont aussi été rencontrées. Ces enquêtes conduites en PACA ont été complétées par d'autres réalisées en Occitanie, région identifiée pour ses pratiques d'achat en maigre et d'engraissement d'agneaux produits en PACA.

Synthèse des flux : 3 devenir possibles pour l'agneau de PACA

En 2021 la production ovine de PACA a été estimée à 412 000 têtes, agneaux et brebis de réforme confondus, soit presque 60 000 têtes de moins qu'en 2011. Que devient alors cette production ?



Il y a 3 devenir possibles pour la production ovine de PACA : les circuits courts par l'intermédiaire des bouchers abatteurs ou des éleveurs pratiquant la vente directe, les circuits longs internes à la région via les sociétés de cheville principalement et l'extrarégional faisant intervenir une diversité d'opérateurs, coopératives comme négociants.

Description des circuits courts

Les volumes qui transitent par les circuits courts (70 000 têtes) sont globalement stables depuis 2011, néanmoins les dynamiques au sein de ces circuits ont évolué : alors que les volumes abattus pour la vente directe ont eu tendance à augmenter (presque 20 000 têtes aujourd'hui à Sisteron soit deux fois plus qu'il y a quelques années) ceux pour l'abattage informel ont au contraire diminué (ils étaient estimés autour des 40 000 têtes en 2011).

Description des circuits longs

La collecte de la production régionale n'est plus une activité réservée à la coopérative : tous les abatteurs des circuits longs collectent en vif en direct auprès des éleveurs régionaux et la somme des volumes collectés par ces abatteurs (110 000 têtes) est quasiment égale au volume collecté par la coopérative (112 000 têtes). Cet état de fait est sans doute à relier à la raréfaction des collecteurs. Aujourd'hui, il n'y a en effet presque plus de négociants régionaux significatifs.

La consommation régionale¹ a été estimée à 17 206 téc (25 000 téc en comparaison en 2011) soit par conversion environ 956 00 têtes : la production régionale est donc largement insuffisante pour satisfaire ce niveau de consommation, ainsi des flux entrants sont nécessaires. Ces derniers existent à deux niveaux : le premier concerne les chevilles, le second la distribution. Les chevilles achètent à l'extrarégional des volumes importants en vif (300 000 têtes) mais aussi en carcasses (94 000) et en viande (8 téc). Ces achats se font auprès de fournisseurs divers : principalement des coopératives ou des négociants situés dans le Centre, l'Ouest ou le Grand Est mais aussi à l'étranger (pour 46 000 têtes). En ce qui concerne l'approvisionnement au niveau de la distribution, celui-ci a été estimé à 5742 téc de viande. Dans ce volume plus de 1400 téc sont apportés par un même groupe national implanté en Occitanie.

En volume la GMS² reste le canal de distribution le plus important comme au niveau national. Ce canal est cependant suivi de près par celui de la boucherie, ce qui est là une spécificité régionale. La RHF³ est en revanche un canal moins développé, 3 opérateurs en ont fait néanmoins un de leur débouché privilégié. Ces différents canaux n'achètent pas les mêmes types de produits : alors que la RHF n'achète que du découpé, la boucherie n'achète à l'inverse que des carcasses. Seule la GMS achète un mix des deux ce qui permet à certains opérateurs ne faisant pas de découpe de pouvoir tout de même approvisionner ce canal. Ces différents canaux sont également associés à différents modes de valorisation des produits : les marques privées sont surtout utilisées en RHF ou en GMS afin de valoriser l'aspect local de la production (on peut par exemple citer l'Agneau Pro Alpilles, l'Agneau Alpes Luberon Crau ou encore l'Agneau Guil et Durance), la GMS se caractérise aussi par la présence de SIQO⁴ et en particulier de Labels Rouges (deux se retrouvent en concurrence dans les linéaires : l'Agneau de Sisteron et l'Agneau de l'Adret), enfin la boucherie préfère valoriser du standard produit localement.

Description des circuits hors région

Une part de la production quitte définitivement la région dès la sortie d'élevage : cela représente un peu moins de 100 000 têtes soit presque un quart de la production régionale. Ces animaux sont captés par des négociants extrarégionaux, soit indépendants soit rattachés

¹ Pour info, en moyenne un habitant de la région PACA consomme 5,2 kg de viande ovine par an contre moins de 3 kg au niveau national.

² Grandes et Moyennes Surfaces

³ Restauration Hors Foyer

⁴ Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

Une part de la production quitte définitivement la région dès la sortie d'élevage : cela représente un peu moins de 100 000 têtes soit presque un quart de la production régionale. Ces animaux sont captés par des négociants extrarégionaux, soit indépendants soit rattachés à une coopérative. Ce volume concerne principalement les agneaux maigres : 73 000 sont collectés par des opérateurs aveyronnais, ce sont des agneaux qui quittent la région pour être engraisés en Aveyron. Dans ce volume seuls 16 000 ont été identifiés comme revenant se faire abattre en PACA après engraissement. Ce sont donc plus de 57 000 agneaux maigres qui quittent définitivement la région et qui sont engraisés par des opérateurs extrarégionaux. En comparaison ce chiffre s'élève à 35 000 têtes en région PACA : 13 000 agneaux sont engraisés par la coopérative et 22 000 par des abatteurs régionaux.



3 types d'abatteurs

En fonction des activités réalisées au sein de la filière, et de l'importance accordée à chacune, 3 groupes d'abatteurs ont pu être identifiés à l'issue de l'étude : les intégrateurs qui sont capables de réaliser toutes les activités de la filière et se distinguent des autres par leur capacité à faire de l'engraissement soit eux-mêmes soit en prestation, les grossistes abatteurs orientés vers le détail qui font tout sauf de l'engraissement et ont particulièrement orienté leur stratégie vers la vente au détail notamment pour la RHF, et enfin les grossistes abatteurs qui ne font ni engraissement ni vente au détail mais uniquement du négoce de carcasses.

Questionnements et perspectives d'évolution pour la filière

À l'issue de cette étude, deux problématiques principales ressortent et nécessiteront certainement de se pencher dessus pour l'avenir de la filière. La première, d'ordre quantitative, concerne l'offre globale : aujourd'hui, la production ovine de PACA ne satisfait que 43,2% de la consommation régionale (ce chiffre est de 44% au niveau national). Quelle stratégie faut-il ainsi développer pour réduire l'écart entre la production et la consommation ? Faut-il par exemple développer davantage l'activité d'engraissement au niveau des abatteurs régionaux pour capter la part de maigre qui actuellement ne revient pas ? La seconde problématique est plutôt qualitative puisqu'elle concerne la segmentation du marché. Deux visions de la qualité existent aujourd'hui en région : la première est plutôt une « qualité SIQO » alors que la seconde est plutôt une « qualité standard locale ». Ces visions opposées de la qualité posent question quant au devenir du Label Rouge Agneau de Sisteron dans ce contexte de diminution globale de l'offre : la diminution de l'offre menace-t-elle le label au profit du standard local ? Le Label Rouge Agneau de l'Adret peut-il entrer en concurrence avec le Label Rouge Agneau de Sisteron ? Toutes ces questions montrent que les dynamiques et perspectives d'évolution de la filière ovine viande de PACA sont donc nombreuses pour les années à venir.

Agathe SERGY - Étudiante ingénieure agronome de l'Institut Agro Dijon

Encadrée par : Marie-Odile NOZIÈRES-PETIT

Rémi LECONTE Maison Régionale de l'Elevage

ETAT DES LIEUX DE L'ENGRAISSEMENT DES CHEVREAUX EN RÉGION SUD – PACA : PREMIERS RÉSULTATS

La crise de débouchés du printemps 2020, causée par la crise sanitaire, a révélé une vraie fragilité de la filière chevreau, trop dépendante de l'export intra UE et marquée par une concentration des outils d'abattage et d'engraissement. Dans ce contexte la Maison Régionale de l'Elevage PACA associée à Auvergne Rhône-Alpes Elevage ont engagé une étude sur la valorisation des chevreaux. Un questionnaire à destination des éleveurs caprins de la région Sud-PACA a ainsi été diffusé durant l'hiver 2021 afin de réaliser un état des lieux sur l'engraissement des chevreaux. En complément, un entretien semi-directif a été conduit auprès de l'atelier d'engraissement – Société DISDIER à Aureille (13).

Cette étude est soutenue par l'Etat - Fonds National d'Aménagement et de Développement du Territoire et la Région Sud-PACA.

Présentation de l'échantillon de réponses

120 réponses ont été obtenues suite à la diffusion de ce questionnaire en ligne. On estime que cela représente plus d'un tiers des élevages caprins de la région PACA, soit un taux de réponse intéressant, permettant d'obtenir des résultats assez représentatifs de la population. Sans surprise, la proportion des différents systèmes de production est la suivante :

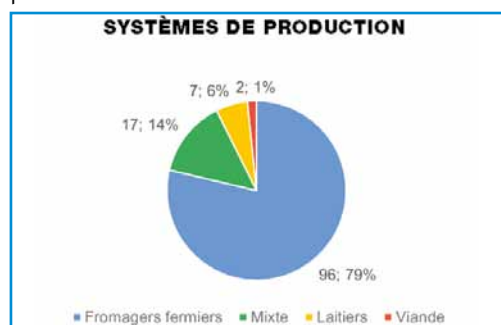


Figure 1 : Proportion des systèmes de production des fermes caprines de l'échantillon

Ici les systèmes mixtes sont une combinaison des activités de transformation du lait à la ferme, de livraison de lait et de la production de viande de chevreaux.

Sur cet échantillon de 120 réponses, trois groupes d'élevages ont été constitués en fonction de la réponse à la question : Vendez-vous vos cabris à un atelier d'engraissement ?

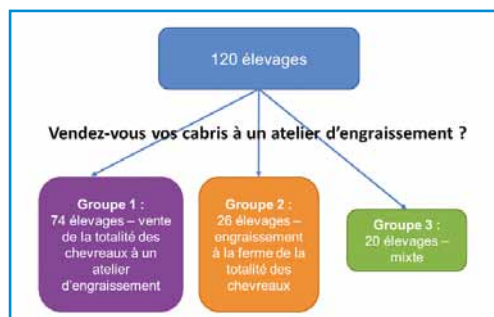


Figure 2 : Schéma de répartition des élevages en trois groupes

Les groupes ont été constitués de la façon suivante :

Groupe 1 : les élevages qui vendent l'intégralité de leurs chevreaux à un atelier d'engraissement et ceux engraisant moins de 10 cabris annuellement (activité d'engraissement à la ferme négligeable).

Groupe 2 : les élevages qui engraisent à la ferme la totalité des chevreaux vendus.

Groupe 3 : les élevages qui vendent une partie seulement des chevreaux en atelier d'engraissement et engraisent à la ferme plus de 10 chevreaux par an (activité mixte). Ainsi, on remarque que 63% des élevages enquêtés vendent la totalité des chevreaux à un atelier d'engraissement. En moyenne, cela représente 85 chevreaux vendus par an à un âge moyen de 11 jours. Par ailleurs, la grande majorité (83%) des élevages faisant de l'engraissement à la ferme de chevreaux (groupe 2 et groupe 3) vendent au plus 50 chevreaux « gras » par an (dans le sens « prêts à être abattus »). Dans les élevages mixtes (groupe 3), les

chevreaux vendus « gras » représentent moins de 40% des chevreaux vendus dans les ¼ des cas.

Organisation du centre d'engraissement et point de vue des éleveurs

Dans notre région il existe un seul centre d'engraissement situé à Aureille dans les Bouches-du-Rhône. A l'entrée les chevreaux pèsent environ 4 à 5 kg vif et sont engraisés durant 1,5 mois au lait reconstitué. Ils seront ensuite abattus à 11 kg vif.

La collecte des chevreaux est majoritairement réalisée en points de rassemblement (cité par 72% des éleveurs ayant répondu au questionnaire). Les lieux de collecte sont variables, notamment en fonction du nombre d'éleveurs concernés, et sont rarement des lieux prévus et aménagés pour cette activité. Il a été demandé aux participants de renseigner leur niveau de satisfaction en lien avec l'atelier d'engraissement et les causes d'insatisfaction le cas échéant. Sur une échelle de 1 à 5 (1 correspondant à « très insatisfait » et 5 à « très satisfait »), il est à souligner que près de la moitié des éleveurs du **groupe 1** (35) ont attribué la note de 4 et 5. Par ailleurs, 74% des répondants disent ne pas avoir d'alternative à la vente de chevreaux à ce centre d'engraissement si celui-ci arrête son activité. Ces réponses soulignent l'importance de cet atelier qui répond

à un besoin des éleveurs et la nécessité de le conforter. Néanmoins, il existe des points

à améliorer tels que la mise en relation des éleveurs avec le centre d'engraissement (évoqué dans 28% des cas où la note de satisfaction était inférieure à 4) : il s'agirait de trouver des systèmes pour fluidifier la prise de rendez-vous tout en minimisant la sollicitation de l'engraisser. De plus, 23% des éleveurs ayant attribué une note inférieure à 4 ont cité le prix de vente des chevreaux comme cause d'insatisfaction. L'engraisser est pour sa part pris en étau entre un prix de marché peu dynamique et des coûts d'engraissement en constante augmentation et notamment le prix de la poudre de lait qui est la charge principale pour engraisser les chevreaux. Néanmoins il reste optimiste sur les perspectives d'avenir de cette activité. Les chevreaux sont commercialisés et abattus par les Etablissements Ribot à Lapalud (84). Les débouchés pour ces chevreaux sont soit les GMS soit l'exportation vers l'Europe du Sud.

Pratiques, freins et besoins en lien avec l'engraissement à la ferme de chevreaux

63% des éleveurs enquêtés qui engraisent des chevreaux à la ferme le font depuis plus de 5 ans. Cela montre que ce n'est pas une pratique nouvelle et que ce n'est pas seulement l'opportunité liée à un contexte particulier qui pousse les éleveurs à engraisser des chevreaux. Cela peut être une pratique qui est suffisamment satisfaisante pour qu'elle soit pérenne.

MODES D'ÉLEVAGE DES CHEVREUX GROUPE 2 ET 3

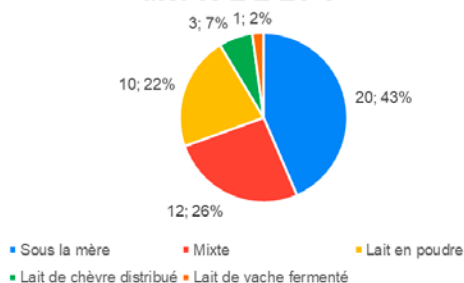


Figure 3 : Modes d'élevage des chevreaux engraisés à la ferme

Concernant le mode d'alimentation des chevreaux, les pratiques sont variées : 43% des éleveurs qui engraisent des chevreaux à la ferme laissent ces derniers sous la mère ; pour 26% des élevages, l'alimentation est mixte (sous la mère, poudre de lait etc.) ; 22% alimentent les chevreaux avec de la poudre de lait uniquement. Pour 73% des élevages du **groupe 2** et du **groupe 3**, les chevreaux



vendus « gras » sont abattus à l'âge de 60 jours ou plus en moyenne.

Les modes de valorisation des chevreaux engraisés à la ferme sont très diversifiés à l'échelle d'un élevage : colis découpés (le plus cité, par 34 des 46 élevages), carcasse, demi-carcasse, vif, transformé (terrines, plats cuisinés, conserves...). Par ailleurs, aucun élevage du groupe mixte (groupe 3) n'a recours à la transformation de la viande contrairement aux élevages qui engraisent la totalité des chevreaux (groupe 2 - 8 d'entre eux). Nous pouvons émettre l'hypothèse que ceux qui engraisent la totalité de leurs chevreaux sont à la recherche d'une diversification et se sont investis davantage dans cette recherche de débouchés compte tenu de l'importance relative de l'activité d'engraissement. Le nombre moyen de chevreaux vendus « gras » chez les éleveurs qui commercialisent une partie des chevreaux sous forme transformée est de 65 contre 36 en moyenne du groupe 2. Il est probable que la transformation de la viande soit un moyen de reporter la vente de ces chevreaux en surplus pour ces éleveurs.

Dans ce questionnaire, il a été demandé aux éleveurs ayant déjà engraisé des chevreaux mais ayant arrêté (33 des 74 éleveurs du groupe 1 soit 45%) les raisons de cet arrêt. En parallèle, nous avons demandé aux éleveurs du groupe 2 (engraissement de la totalité des chevreaux à la ferme) d'identifier les freins à la réalisation de cette activité. Les réponses à ces deux questions se recoupent : c'est avant tout pour des raisons économiques que les éleveurs n'engraissent pas leurs chevreaux. Ces raisons économiques ont différentes origines : c'est moins rémunérateur de donner le lait maternel aux chevreaux que de valoriser le lait sous forme de fromages (ce qui est dissocié dans le cas des élevages nourrissant les chevreaux au lait en poudre par exemple) ; manque de demande/débouchés commerciaux ; prix du lait en poudre trop élevé ; prix de vente des chevreaux trop faible...

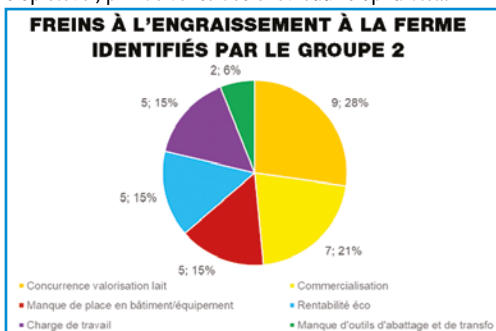


Figure 4 : Freins à l'engraissement à la ferme identifiés par les éleveurs engraisant la totalité de leurs chevreaux

Les éleveurs ont également été interrogés sur leurs motivations pour l'engraissement à la ferme. Sans surprise, ils citent avant tout des raisons immatérielles : éthique et satisfaction d'aller au bout de son activité.

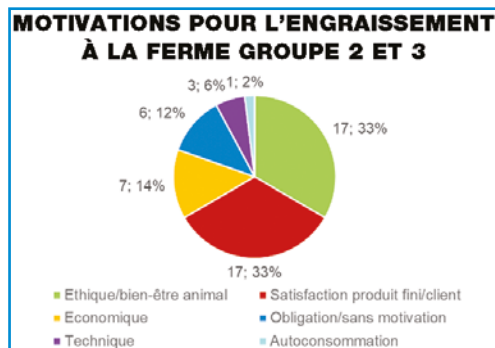


Figure 5 : Motivations pour l'engraissement à la ferme des chevreaux

En complément, il a été demandé aux éleveurs de renseigner la distance entre leur ferme et l'abattoir. L'hypothèse initiale était : les élevages qui engraisent la totalité des chevreaux sont des élevages qui bénéficient d'une plus grande proximité des abattoirs. Or, d'après les résultats, la distance moyenne entre la ferme et l'abattoir est exactement identique (52km) pour le groupe 1 (vente de la totalité des chevreaux à un atelier d'engraissement) et le groupe 2 (engraissement de la totalité des chevreaux à la ferme). L'hypothèse ne se vérifie donc pas : la distance entre l'élevage et l'abattoir le plus proche ne semble pas être un paramètre influençant le choix des éleveurs entre la vente à un atelier d'engraissement ou l'engraissement à la ferme des chevreaux.

Pour conclure ce questionnaire, il a été demandé aux éleveurs d'indiquer leurs besoins en lien avec l'engraissement des chevreaux à la ferme.

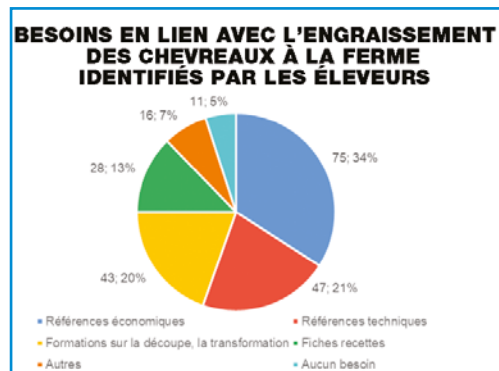


Figure 6 : Besoins en lien avec l'engraissement des chevreaux à la ferme identifiés par les éleveurs

Le besoin le plus important identifié est l'acquisition de références économiques, ce qui est cohérent avec les freins à l'engraissement à la ferme identifiés. C'est ensuite, au même niveau, le besoin en références techniques et formations sur la découpe et la transformation qui ont été soulignés.

C'est pour répondre à ces préoccupations que le projet Valcabri, d'envergure nationale, a été conduit et touche aujourd'hui à sa fin. Centré sur l'engraissement du chevreau à la ferme, il se penche sur les thématiques suivantes :

- le croisement avec des races de type viande, pour produire des animaux mieux conformés,
- le choix de l'aliment d'allaitement des chevreaux,
- l'adaptation de la durée d'engraissement,
- le renouvellement de l'offre en viande de chevreau, pour une meilleure adéquation avec les attentes des consommateurs,
- et les aspects économiques de l'itinéraire de production, pour limiter la surcharge de travail pour l'éleveur et lui assurer une rémunération satisfaisante.

La plupart des résultats sont désormais publiés et consultables sur le site dédié de l'Institut de l'Élevage : idele.fr/valcabri/

Nous remercions tous les éleveurs et Monsieur Disdier d'avoir pris du temps pour répondre à nos questions et contribué à cet état des lieux.

L'étude se poursuivra en 2023 par des enquêtes approfondies chez quelques éleveurs qui ont mis en place un atelier d'engraissement de chevreaux à la ferme avec une vente en circuit court. L'objectif est de recueillir des données techniques et économiques (si des enregistrements ont été faits) afin de fournir quelques références aux éleveurs qui s'interrogent sur la faisabilité d'engraissement à la ferme.

Dans la continuité, un travail visant à explorer et analyser l'offre d'outils de transformation mobilisables pour la valorisation de la viande de chevreaux et agneaux laitiers en région PACA sera conduite par un groupe d'étudiants de M2 de l'Institut Agro Montpellier. Elle sera l'objet d'un projet ingénieur de 6 semaines commandé et encadré conjointement par la MRE, l'UMT Pasto et les structures départementales partenaires



GIEE & CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE

Les élevages de porcs de la SICA le Montagnard sont certifiés HVE 2 dans le cadre du GIEE « Le Montagnard des Alpes, une filière certifiée durable et agro écologique ».

La certification environnementale comporte trois niveaux. Le niveau 1 relève de l'éco-conditionnalité, le niveau 2 permet l'accès aux marchés publics de l'alimentation durable dans la Loi Egalim et le niveau 3 est à proprement parler la Haute Valeur Environnementale (HVE).

Dans le cadre du GIEE, la SICA le Montagnard a souhaité mener collectivement la certification pour répondre à la segmentation des marchés. Cette action s'inscrit dans le cadre du GIEE mais elle est également menée en partenariat avec l'Association Porc Montagne qui coordonne les certifications afin de réduire les coûts.

Ainsi le printemps et l'été 2021 ont été mis à profit pour réaliser les audits individuels et les audits externes ont été réalisés en octobre, ce qui a permis d'obtenir la certification à l'automne 2021. Au niveau de l'Association Porc Montagne cela représentera 20 % d'élevages inscrits dans la démarche environnementale qui seront certifiés HVE et 80%, en niveau 2.

La certification HVE est une démarche volontaire, progressive (basée sur 3 niveaux de reconnaissance) et construite autour de 4 thématiques : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau. Cette certification apporte un engagement supplémentaire de la prise en compte des enjeux environnementaux, par les éleveurs de porcs de la SICA le Montagnard, et permet d'ouvrir de nouveaux débouchés valorisants.



LES EXCELLENTE, PÂTURAGES D'ALTITUDE

Depuis l'automne 2020, l'Association César travaille avec ses éleveurs bovins adhérents et ses différents abatteurs au développement d'une nouvelle marque de valorisation de la viande bovine régionale. Le choix a été fait de valoriser des animaux de races allaitantes (Charolaise, Limousine, Salers, Blonde d'Aquitaine et Aubrac), en race pure ou croisement de ces 5 races.

Le cahier des charges de la marque a été écrit sur les bases du cahier des charges Label Rouge Gros Bovins avec pour objectif de devenir rapidement le premier Label Rouge gros bovins de la Région Sud. L'idée de ce cahier des charges n'est pas de révolutionner les pratiques de productions actuelles mais de travailler sur la finition d'animaux d'exploitations situées en zone de montagne. Le cahier des charges exige notamment que les animaux soient nourris avec des aliments NON OGM, que les bêtes pâturent au moins 5 mois de l'année et qu'au moins 70 % de l'alimentation soit produite sur l'exploitation.

Ce cahier des charges se veut également fédérateur autour d'un groupe d'éleveurs engagés et impliqués dans la démarche. En partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, plusieurs journées de formation par an seront organisées pour les éleveurs. Une journée de formation avec un nutritionniste bovin a été proposée aux éleveurs en février 2022 dans le but de travailler sur l'équilibre des rations tout en étant le plus auto-suffisant possible. Une autre journée de formation sur le parage des bovins est également prévue le 20 décembre 2022 en partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes.

Conscients que régionalement nous devons encore travailler techniquement sur l'engraissement et la finition des gros bovins, nous souhaitons proposer début 2023 un voyage d'étude pour les éleveurs intéressés, dans le sud-ouest afin d'aller visiter des engraisseurs spécialisés et d'approfondir encore nos connaissances en terme de nutrition. Nous souhaitons également proposer aux éleveurs une formation sur

la gestion de la ressource en herbe sur des années de forte chaleur et sécheresse.

Pour pouvoir rentrer dans la démarche «Les Excellentes», les éleveurs doivent être engagés avec la Coop Bovine 04/05 ou l'Association des éleveurs bovins 04/05 et avoir annoncé à l'automne précédent, à leur structure, les animaux qui pourront potentiellement rentrer dans la démarche. Suite à cela, des visites en ferme sont réalisées dès l'entrée à l'engraissement des animaux par Cécile Richaud de l'Association César et le technicien de la structure afin de valider que les animaux respectent bien les critères de conformation et de poids imposés par le cahier des charges. Si tout est ok, une date prévisionnelle de tuerie est définie conjointement avec l'éleveur et l'animal sera revu une fois en fin de phase de finition pour être pointé. La labélisation de la carcasse est réalisée automatiquement lors de la pesée à l'abattoir si la carcasse respecte bien tous les critères du cahier des charges :

- éleveur engagé
- poids minimum 360 kg
- races autorisées conformes
- état d'engraissement et conformation selon la grille EUROP R+3 minimum
- état d'engraissement 4 autorisé pour les bêtes de plus de 500 kg carcasse

Depuis février 2022, ce sont 81 vaches et génisses qui ont été labélisées les « Excellentes ».

En octobre, le lancement officiel de la marque a eu lieu à l'occasion des Rencontres Paysannes organisées par

Les Jeunes Agriculteurs des Hautes-Alpes à St Bonnet en Champsaur. A cette occasion 5 éleveurs engagés dans la démarche avaient préparé des vaches et génisses qui ont été vendues lors d'une vente aux enchères organisée par Alpes Provence Agneaux, seul metteur en marché pour le moment de la marque Les Excellentes. Les animaux ont été valorisés prix éleveurs entre 7 et 8.40 €/ kg carcasse.

Cette nouvelle marque est ouverte à tous, éleveurs, bouchers, acteurs touristiques ... Les éleveurs peuvent se rapprocher de l'Association CESAR ou de leur structure référente pour obtenir plus d'informations.



Un site internet et une page Facebook sont en ligne afin de partager les actualités de la marque.

www.les-excellentes.fr

Cécile RICHAUD - ODG César

DIRECTION GÉNÉRALE AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Service Filières Agricoles et Transition Agro-environnementale

Soutien aux investissements agricoles - Mesure 73.01 du PSN

MESURE CONTRAT DE TRANSITION

Introduction

Après de longs mois de concertation et d'échanges techniques avec les partenaires et organismes professionnels régionaux, la déclinaison régionale du Plan Stratégique National – PSN (approuvé le 31/12/22 par la Commission Européenne) FEADER 2023-2027 est désormais opérationnelle.

Suite au décroisement des financements entre l'Etat et les Régions, la mise en œuvre des mesures relevant de l'investissement dans les exploitations agricoles est confiée à la collectivité régionale.

Ainsi, le service Filières Agricoles et Transition Agro-environnementale est en charge de la gestion de la mesure 73.01 « contrat de transition ».

Contact : Stéphanie Peugnet
speugnet@maregionsud.fr

Contact dans chaque département :

MRG 04 : à venir
MRG 05 :
MRG 84 :
MRG 13 :
MRG 06 :

Une mesure unique

regroupant les aides existantes en 2014-2022.

La mesure « Contrat de transition » permet le soutien aux investissements assurant :

- la pérennité de l'exploitation liée à la compétitivité
- le maintien d'une activité d'élevage respectueuse de l'environnement et des animaux
- les efforts des exploitants agricoles en matière de préservation de l'environnement indispensables en termes de production et de durabilité des systèmes d'exploitation
- la contribution à l'atténuation du changement climatique et à l'adaptation face à ce dernier

Elle regroupe les aides précédemment apportées dans les 3 mesures dites « Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles - PCAE », et les 2 mesures « Modernisation des serres et des équipements dans les secteurs maraîchers et horticolas » et « Investissements pour la rénovation des vergers ».

Un diagnostic de transition

pour accompagner l'exploitation sur ses enjeux agroécologiques individualisés.

La réalisation d'un diagnostic par une structure compétente est obligatoire et **financé à 80% par la mesure**. Le diagnostic a été élaboré en concertation avec l'ensemble des représentants professionnels régionaux. Il vise à accompagner les bénéficiaires - en parallèle de leur projet de modernisation de bâtiments ou d'acquisition d'équipements - à intégrer une démarche de progrès. Les bénéficiaires doivent tendre vers des objectifs de résilience globale, d'amélioration de la qualité et/ou d'impact environnemental de leur structure.

Pour réaliser ce diagnostic, les opérateurs à contacter sont : les chambres d'agriculture, Agribio, CIVAM, CETA etc....



Cofinancé par
l'Union européenne

**RÉGION
SUD**
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



A qui s'adresse cette mesure ? exploitations agricoles et CUMA dont le siège social est en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Que finance-t-elle ? les matériels éligibles sont listés par enjeux : (consulter l'appel à projet).

Quand effectuer sa demande ? Le dépôt est possible pendant l'ouverture de l'appel à projet (fin 1^{er} trimestre de l'année).

Comment les dossiers sont-ils retenus ? Ils sont classés suivant une grille de sélection transparente, indiquée dans l'appel à projet, permettant une priorisation des dossiers.

Où trouver l'appel à projet ?
Dès son ouverture, il est en ligne sur le site
www.europe.maregionsud.fr

Des taux d'aides plus simples

pour faciliter la lecture de la mesure.

La grille des taux d'intervention a été simplifiée : un taux unique pour l'ensemble des investissements de 40 % excepté pour la « modernisation des serres » (20%) et la « rénovation des vergers » (20%, cumul possible avec le soutien apporté par FranceAgrimer par la mesure éponyme).

Deux bonifications possibles parmi 3 : +10% Jeunes Agriculteurs /Nouveaux Installés, +10% zone de montagne et +10% Agriculture Biologique.

Le plancher d'investissements est fixé à 10 000 € pour les exploitations individuelles (5 000 € pour les CUMA). Le plafond est fixé à 80 000 € (150 000 € pour les CUMA).

De nouveaux investissements éligibles

La liste des investissements éligibles est élargie en 2023 sur les enjeux suivants :

- le bien-être animal
- l'adaptation aux aléas climatiques
- la transformation à la ferme filière végétale
- l'agroforesterie
- la plantation de haies

L'ensemble des investissements éligibles est consultable dans l'annexe de l'appel à projet, ils sont classés par thématique.

Un dépôt des dossiers dématérialisé

Afin d'optimiser et faciliter la mise en gestion des dossiers, la plateforme EURO-PAC permettra aux porteurs de projets d'accéder au guide des aides, au dépôt et suivi de leurs dossiers de demandes d'aide et de paiements.



LES MÉLANGES CÉRÉALES / PROTÉAGINEUX DÈS LE PLUS JEUNE ÂGE POUR REEMPLACER LE CONCENTRÉ DU COMMERCE

Remplacer le complémentaire azoté du commerce ou le tourteau de soja par des protéagineux dans la ration des agneaux présente un intérêt économique. Les performances de croissance des agneaux s'en retrouvent toutefois légèrement altérées.



↑ INTÉRÊTS

→ Limiter les intrants et gagner en autonomie, jusqu'à 40 % de réduction des coûts de finition des agneaux.

↘ LIMITES

→ Organisation du stockage des matières premières, augmentation du temps de travail.

LES PROTÉAGINEUX ET CÉRÉALES UTILISABLES

Pois, féverole, vesce ou pois chiche peuvent être utilisés, associés à une ou plusieurs céréales pour l'alimentation des agneaux, que ce soit sous la mère ou en finition. Les teneurs en protéines varient d'un peu plus de 20 % pour le pois à quasiment 30 % pour la féverole. Moyennant une adaptation des proportions du mélange, ces graines peuvent avantageusement remplacer un complémentaire azoté du commerce. Un concassage léger peut pallier à la dureté de certains grains pour des agneaux jeunes, mais n'est généralement plus nécessaire à partir de 2 mois d'âge des agneaux.

Toutes les céréales peuvent être associées aux protéagineux (voir fiche « engraisser les agneaux avec du foin et des céréales de la ferme »). En cas de changement de régime alimentaire, une transition d'une semaine en incorporant progressivement le protéagineux est indispensable. Dans ce type de mélange, vous pouvez ajouter, à raison de 1 à 2 % du mélange, du bicarbonate et un minéral vitaminé avec un rapport Calcium / Phosphore de 3 minimum.

TAB. 1 : TYPES DE MÉLANGES POSSIBLES POUR LA FINITION AVEC UNE BASE DE FOIN MOYEN

	POIS	VESCE	FÉVEROLE	POIS CHICHE
Céréales	67 %	75 %	75 %	40 %
Protéagineux	33 %	25 %	25 %	60 %
Foin	À volonté	À volonté	À volonté	À volonté

UNE CROISSANCE SOUS LA MÈRE MAINTENUE

Le mélange fermier peut être distribué dès le plus jeune âge. Sous la mère, malgré une consommation de concentré légèrement inférieure avec du mélange fermier par rapport à un concentré du commerce, les croissances sont équivalentes. En effet, le lait des mères est le principal aliment de ces agneaux.

TAB. 2 : PERFORMANCE DES AGNEAUX SOUS LA MÈRE – SYNTHÈSE DE 5 ESSAIS RÉALISÉS SUR LA FERME EXPÉRIMENTALE DE CARMEJANE

	LOTS « ALIMENT DU COMMERCE »	LOTS « MÉLANGE FERMIER »
Nombre d'agneaux	192	192
Moyenne d'âge début d'essai	21 j	
Moyenne d'âge au sevrage	72 j	
Consommation de concentrés par agneau	19,1 kg	17,8 kg
Croissances pondérées, mise en lot - sevrage	310 g/j	305 g/j



LE MÉTEIL RÉCOLTÉ EN GRAIN, UNE SOLUTION INTÉRESSANTE

Pour utiliser un méteil grain récolté sur la ferme pour l'engraissement de ses agneaux, il est préférable d'évaluer la quantité de protéagineux afin de contrôler qu'il sera assez riche en protéines. Lors d'essais réalisés sur la ferme expérimentale de Carmejane, l'utilisation de méteils vesce orge avec une proportion de vesce de 20 % à 23 % du mélange a permis de bonnes performances de croissances des agneaux, équivalentes à celles attendues avec un mélange fermier. Cette composition finale du méteil grain vesce-orge résulte d'un semis avec une quantité de semences d'orge et de vesce équivalente.

UNE CROISSANCE PLUS FAIBLE APRÈS SEVRAGE

Pour les agneaux sevrés, le remplacement d'un complémentaire azoté par un protéagineux dans un mélange fermier se traduit en général par une baisse des croissances des agneaux de l'ordre de 15 à 20 %. Cette baisse de performances s'explique en partie par la moindre appétence des protéagineux et surtout une composition de ration moins optimisée en termes de niveau d'apport protéique. La durée de finition est ainsi majorée d'une semaine à 10 jours. Selon les performances habituelles dans votre élevage, il faut donc être vigilant dans le cadre d'une commercialisation en filière de qualité où l'âge des agneaux doit être maîtrisé.

Malgré la durée d'engraissement plus longue, les indices de consommation ne sont pas modifiés : les quantités de concentré consommées du sevrage à la commercialisation sont équivalentes à celles de rations avec complémentaire azoté ou tourteau de soja. D'autre part, l'utilisation d'un protéagineux comme source de protéines dans un aliment fermier ne modifie ni le rendement de carcasse, ni l'état d'engraissement, ni les qualités du gras.

LES RÉSULTATS ÉCONOMIQUES

5 À 8 EUROS ÉCONOMISÉS PAR AGNEAU APRÈS SEVRAGE

Le tableau 3 présente les consommations totales d'aliment et de fourrages pour des agneaux sevrés à 23 kg et vendus à 35 kg en moyenne, soit un gain de poids vif de 12 kg durant la phase de finition. Le coût alimentaire a été calculé pour des alimentations conventionnelles et bio.

L'utilisation d'aliment fermier à base de protéagineux permet donc d'économiser environ 5 € par agneau en conventionnel et jusqu'à 8 € par agneau en Bio sur le coût alimentaire de l'engraissement.

TAB. 3 : QUANTITÉ D'ALIMENT CONSOMMÉ PAR AGNEAU APRÈS SEVRAGE (POUR UN GAIN DE POIDS VIF MOYEN DE 12 KG) ET COÛT ALIMENTAIRE ASSOCIÉ, POUR 2 TYPES DE RATION

TYPE DE RATION	CONCENTRÉ AZOTÉ	FOURRAGE	COÛT DE LA RATION	COÛT DE LA RATION EN AB
Aliment complet	40 kg/agn.	14 kg/agn.	16,30 €	21,00 €
Céréales + protéagineux	38,5 kg/agn.	26,5 kg/agn.	11,50 €	13,00 €



TÉMOIGNAGE

CÉDRIC BREISSAND,
ÉLEVEUR OVIN ET BOVIN AU CASTELLARD MELAN (04)



Je suis passé progressivement d'une alimentation aliment complet - foin - céréale à un mélange 100 % fermier en 6 ans.

Aujourd'hui, le premier mois, les agneaux ont de l'orge aplati avec du foin de montagne première coupe et de la paille à volonté. Le deuxième mois, j'incorpore un mélange vesce avoine récolté en grain (2/3 avoine, 1/3 vesce) avec l'orge et toujours les mêmes fourrages. Enfin, le dernier mois, je rajoute du foin de sainfoin en plus du reste. La ration concentrée finale est composée de 2/3 d'orge pour 1/3 de vesce/avoine.

Mes surfaces en terres arables ont augmenté et j'ai naturellement eu envie de produire plus de matières premières pour nourrir mes animaux plutôt que d'acheter de l'aliment du commerce.

Cela m'a permis de réduire les charges d'alimentation et je n'ai pas vu de différence notable des âges à l'abattage, entre 125 et 130 jours suivant les années, ni sur la qualité des carcasses. Par contre, la ration à base d'aliment complet revenait à 22 € alors qu'aujourd'hui je ne suis plus qu'à 15,20 € par agneau.

Toutefois, il faut être plus attentif aux agneaux pour ajuster au fur et à mesure la ration pour éviter les diarrhées. Il a fallu plusieurs années de tâtonnement pour arriver à une ration équilibrée et pour me faire « l'œil » sur les agneaux car l'engraissement fermier demande de l'observation. En pratique, pour le grain et le sainfoin, je fais attention à ce qu'il n'en reste plus au prochain repas mais il ne doit pas leur en manquer non plus. Il faut bien observer et réajuster les quantités au fur et à mesure. //



EN CONCLUSION

Utiliser des protéagineux pour l'alimentation des agneaux ne détériore pas les qualités de carcasses et permet de réaliser une économie de 5 à 8 €/agneau en moyenne sur la finition. Cette économie est à mettre en regard de l'allongement de la durée d'engraissement, des équipements nécessaires (silo) et du travail supplémentaire que cette pratique peut requérir.

TECHNIQUE



DISTRIBUTION SÉPARÉE OU MÉLANGÉE, PEU DE DIFFÉRENCES

L'homogénéité du mélange n'évite pas complètement les comportements de tri et n'est pas indispensable pour assurer de bonnes performances. Sur la ferme de Carmejane, nous avons même testé une distribution des céréales et du protéagineux, du pois pour ces essais, dans 2 nourrisseurs séparés. Pour la majorité des lots, les agneaux se régulent seuls. La part journalière de pois consommée est souvent un peu supérieure à celle d'un mélange, mais les agneaux ont une croissance légèrement meilleure ce qui entraîne une consommation globale équivalente et donc un impact économique neutre de cette distribution séparée.



RÉDACTION : P-G. Grisot (Institut de l'Élevage), François Demarquet (Ferme expérimentale de Carmejane), et Marie Breissand (Chambre d'agriculture 04) - CRÉDITS PHOTO : Idele - Ferme de Carmejane - Fotolia - Réf : 0022 301 010 - Mars 2022

EXPERTIS'ENDURANCE : UNE EXPERTISE MULTIDISCIPLINAIRE POUR LES JEUNES CHEVAUX D'ENDURANCE

Les chevaux d'endurance peuvent être valorisés sur des circuits variés. Loisir, amateur, professionnel ? Ou reproducteurs améliorateurs de leur race ? Comment bien choisir ? C'est l'objectif du projet Expertis'Endurance.

Expertis'Endurance : un projet partenarial qui démarre en 2022

Le projet bénéficie d'un financement IFCE dédié aux projets de recherche et développement en territoire pour l'année 2022. Il est porté par la Maison Régionale de l'Elevage PACA, l'Association Cheval Arabe, la Filière Cheval Sud PACA et l'IFCE.

Son principal objectif est d'apporter aux producteurs des clés pour orienter les équidés précocement vers le circuit de valorisation le mieux adapté, grâce une expertise multidisciplinaire.

Une session terrain réalisée en avril 2022

Les 28 et 29 avril 2022, 14 chevaux âgés de 4 à 7 ans ont été expertisés aux Ecuries d'Aurabelle dans les Alpes de Haute Provence. Sous un beau soleil méditerranéen, plusieurs ateliers ont été proposés.

Au programme : mesures morphologiques, tests de tempérament simplifiés, trotting et tests d'effort, en plaine comme en dénivelé. L'ensemble des tests répondait aux exigences de protocoles scientifiques standardisés.

Ce rassemblement a été riche d'échanges. Les porteurs du projet ont recueilli les remarques des 4 éleveurs, 9 cavalières et la société d'objets connectés Movin'Smart™. Ces retours permettent de mettre en lumière des pistes d'amélioration sur les ateliers de prise de mesures, et également d'aborder les perspectives du projet.

Des données en cours d'analyse

A l'issue de ces deux journées, les équipes de Movin'Smart™ et de l'IFCE ont travaillé à l'analyse des données. Celles-ci ont ensuite été restituées aux éleveurs, sous forme :

- D'une fiche individuelle pour chaque cheval, présentant les résultats des tests d'effort et de tempérament ;
- D'une synthèse collective permettant de mettre en parallèle tous les équidés ayant participé.

Une analyse croisée des données « effort » et « tempérament », actuellement en cours de finalisation, aidera à sélectionner les paramètres les plus pertinents pour des travaux futurs.



Crédit photo: Maeva Primault

Article rédigé à partir d'un contenu publié par l'IFCE

(<https://www.ifce.fr/ifce/expertisendurance-une-expertise-multidisciplinaire-pour-les-jeunes-chevaux-d-endurance/>).

INNOVATION ET TECHNOLOGIE AU SERVICE DES ÉLEVEURS RÉGIONAUX

La Maison Régionale de l'Élevage, l'IDELE et ses partenaires travaillent sur un nouveau projet autour des innovations et des technologies en élevage : PACAPIT (Production d'Agneaux et Conduite des Animaux au Pâturage grâce aux Innovations et Technologies) avec le concours financier de l'Europe et de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur



L'objectif du projet est de tester, sur nos élevages régionaux, des innovations et des technologies répondant aux besoins du terrain.

Ce projet s'articulera autour de deux groupes d'éleveurs avec des thématiques d'intérêt régional :

- Production d'agneaux de qualité, s'appuyant sur des races locales adaptées, co-animé avec les organismes de producteurs Agneau Soleil et Ciel d'Azur. Ce groupe sera constitué d'éleveurs producteurs d'Agneaux de Sisteron IGP LR.
- Pilotage/conduite du troupeau au pâturage en zone pastorale dans un contexte de prédation, co-animé avec le CERPAM et la Chambre d'Agriculture du Var. Ce groupe sera constitué d'éleveurs du territoire du Verdon et de Canjuers.

En parallèle, des essais seront également faits sur les fermes expérimentales ovines de la région : Ferme expérimentale de Carmejane et Domaine du Merle.

L'INRAE apportera tout au long du projet son expertise scientifique et sa connaissance des innovations et technologies répondant aux besoins des éleveurs ailleurs en France et dans le monde.

Une première réunion avec les éleveurs de chaque groupe a déjà eu lieu. Elle a permis de faire un état des lieux de ce qui était déjà utilisé dans la région mais aussi des besoins et des envies du groupe.

Nous travaillons actuellement à la recherche de solutions innovantes répondant aux besoins des éleveurs et les premiers essais seront mis en place dès 2023 sur les élevages et les fermes expérimentales.

Nous ne manquerons pas de diffuser dès que possible les résultats de ces essais en termes de réponse aux attentes, de facilité d'utilisation mais aussi de coût de mise en place.

La page du projet sur le site de la MRE : <https://mrepaca.fr/pacapit/>



Auteurs : Rémi LECONTE - Maison Régionale de l'Élevage et les partenaires du projet « PACAPIT »

LE FUMAGE TRADITIONNEL DES FROMAGES

Le fumage des denrées alimentaires n'est pas une nouveauté, que ce soit pour des salaisons, des poissons et même certains fromages. Si à l'origine, le fumage avait un rôle principal d'amélioration de la conservation des denrées, aujourd'hui il est surtout utilisé pour donner de l'arôme aux produits.

C'est pour aider les producteurs qui souhaitent élargir leurs gammes que la MRE et ACTALIA – Centre de Carmejane ont travaillé sur cette étape du fumage en 2021. L'objectif était de créer un recueil de connaissances sur le fumage avec des éléments issus de la bibliographie, de retours de producteurs et de techniciens ; puis de tester le fumage sur une large gamme de fromages : lactique, caillé doux, tomme et raclette. Cette étude a bénéficié du soutien financier du Conseil Régional PACA et du Fond National d'Aménagement et de Développement du Territoire (FNADT/CIMA).

PRINCIPE

Le fumage est une opération qui consiste à exposer des denrées alimentaires, à une fumée produite par une combustion. L'objectif du fumage est double, en termes de conservation et de perception sensorielle.

Deux méthodes permettent d'obtenir un fromage fumé : le fumage traditionnel où le fromage est exposé à de la fumée et le fumage par trempage, douchage ou aspersion d'arômes de fumée. Seule la première méthode « traditionnelle » a été développée.

Premier point très important, le fumage des denrées fragiles comme le fromage doit être réalisé à froid (20-25°C), afin de préserver ses qualités sensorielles et son intégrité.

EQUIPEMENTS

Pour un fumage à froid, le fromage est laissé un temps donné (plusieurs minutes à plusieurs heures) au contact d'une fumée froide. Plusieurs équipements / technologies permettent de réaliser cette étape.

1. Production de fumée froide

Différents équipements permettent de générer une fumée. La spirale du fumage et le générateur électrique produisent de la fumée froide. Le poêle à bois génère de la fumée qu'il faudra ensuite faire refroidir. L'autonomie et la granulométrie du bois sont dépendantes de l'équipement utilisé.



Spirale de fumage RUK



Générateur de fumée froide SMO-KING

2. L'enceinte de fumage

Les enceintes pour le fumage à froid sont majoritairement des fumoirs en inox ou en bois. Il est possible d'utiliser d'autres matériaux et revêtements pour réaliser son enceinte ; offrant la possibilité de recycler un réfrigérateur en enceinte.

3. Le combustible

Traditionnellement les denrées alimentaires sont fumées au hêtre. D'autres essences se montrent adaptées au fumage : olivier, pommier, cerisier... Des plantes aromatiques peuvent également être additionnées pour la combustion afin d'aromatiser la fumée.

Il est impératif de fumer avec une fumée saine : combustion de copeaux, sciure de qualité alimentaire ou du bois exempt de peinture, vernis, traitements ... !

L'épaisseur des morceaux de bois : sciure, copeaux, bout de bois... a un impact sur la température de la fumée. Les morceaux les plus fins permettent d'obtenir une fumée plus froide.

NOS RECOMMANDATIONS SUR LE FUMAGE :

- Les caractéristiques du fromage à fumer vont impacter la capacité du fromage à s'imprégner du goût fumé : son format (taille et poids), son humidité, sa teneur en matière grasse, l'épaisseur de sa croûte...
- Le type d'équipement utilisé : les réglages des équipements et le type de fumée (origines du bois, finesse de la sciure et le mode de création de fumée) ont également un fort impact sur le fumage.
- Il est préférable de favoriser un fumage long avec un apport de fumée limité, pour permettre le meilleur équilibre aromatique. Un excès de fumée ou évacuation insuffisante de fumée peut entraîner des goûts âcres.
- Il est déconseillé de fumer des fromages persillés, leurs goûts s'accordent mal avec la fumée.
- Le fumage a pour conséquence d'assécher la croûte des fromages et de la colorer.
- Les fromages fumés sont très odorants, il est préférable de ne pas les remettre en cave.
- Pour intensifier l'arôme fumé, il est possible de placer les fromages sous vide.



Fromage Témoin



Fromage Fumé 1 heure



Fromage Fumé 2 heures



Fromage Fumé 3 heures

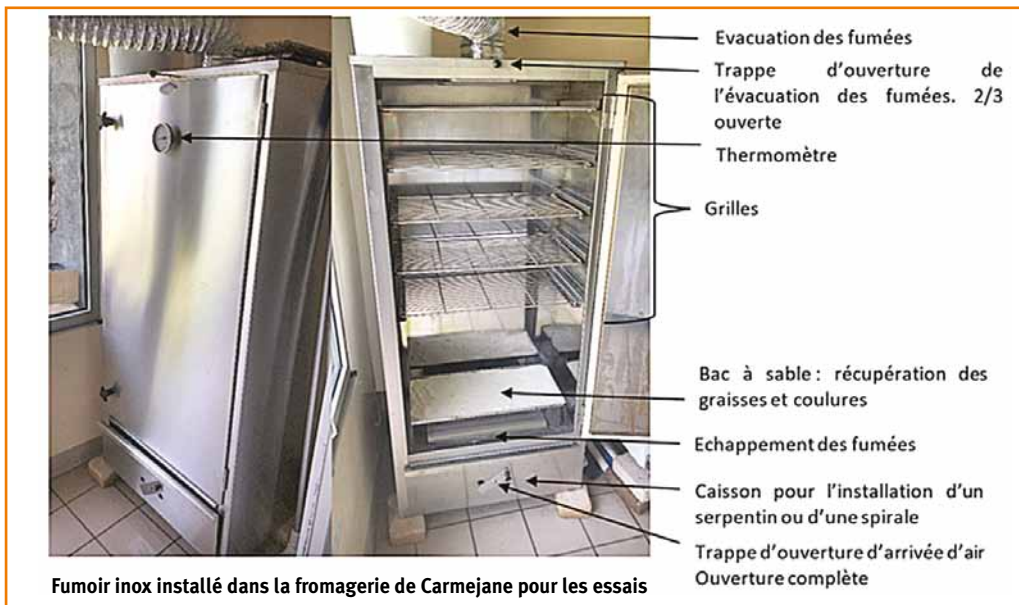
Aspect de fromage lactique de chèvre affiné en fonction du temps de fumage

TEMPS DE FUMAGE

Les recommandations du temps de fumage sont issues des essais réalisés. Ils ont été réalisés sur des fromages fermiers affinés, dans un fumoir inox équipé d'une spirale de fumage remplie de sciure de hêtre. Sciure de HÊTRE HB 500/1000 Granulométrie 0.5 à 1.0 mm - Humidité 8 - 12 % Sac de 15 Kg - Certifié Conforme aux normes DIN ISO 9001.

Technologie	Caractéristiques des fromages testés		Recommandation temps de fumage
Lactique ressuyé (entrée en cave)	Vache, chèvre et brebis	~ 100g (de 80 à 160g)	1h
Lactique affiné crémeux	Vache, chèvre et brebis	→ 100g (de 50 à 100g)	1 h
		← 100g (de 100 à 140g)	2 h
Séchons			Déconseillé
Caillé doux	Chèvre	~ 100g	2 h
	Brebis	de 75 à 150g	3 h ou +
Tomme	Vache et brebis	de 250 à 1000g	2h45 à 3h30 / 100g
Raclette	Vache	4,5 à 5kg	26 h

Ces données sont indicatives, en cas de matériel ou de fromages aux caractéristiques différentes il sera nécessaire d'adapter ces recommandations.





Serpentin générateur de fumée

RÈGLEMENTATION

L'étape du fumage doit être intégrée au Plan de Maîtrise Sanitaire. Le GBPH européen, outil de la filière pour concevoir son Plan de Maîtrise Sanitaire intègre cette étape de fumage. Elle présente un risque de contamination chimique, avec une concentration importante de HAP : Hydrocarbures Polycycliques Aromatiques. Certains composés peuvent avoir des propriétés cancérogènes et génotoxiques.

Si les bonnes pratiques de fumage sont respectées (cf GBPH européen), il n'est pas nécessaire de faire analyser les HAP sur les fromages, en laboratoire.

LA FORMATION À LA MRE

CHIFFRES CLÉS

Notre structure est soucieuse de proposer aux éleveurs de la région PACA une offre diversifiée. Les formations proposées par la MRE sont principalement financées par le fonds VIVEA. Dans le cadre de la mise en œuvre de la certification qualité pour les actions de formation et de manière générale, nous entretenons un partenariat étroit avec VIVEA pour anticiper les besoins des éleveurs en matière de formation et répondre à leurs attentes. Ainsi en 2021, les actions de formations ont fait un retour dynamique après une triste période de crise sanitaire.

EN 2021

66

STAGIAIRES FORMÉS
23% de femmes
77% d'hommes

22,95

PRIX HORAIRE MOYEN
Pris en charge
par Vivéa



120

JOURS DE FORMATION
Soit 840 heures
en présentiel



95%

DES STAGIAIRES EXPRIMENT
leur satisfaction générale
par une note comprise
entre 8 et 10

Le champ d'intervention de la MRE reste centré sur le programme de transformation viande mais aussi la biosécurité dans les élevages de porcs, la génétique ovine, savoir accueillir un chien de protection, et bientôt, le Bien-être animal pour la filière porcine.

Les formateurs sont tous des experts techniques, ils savent mettre en œuvre une pédagogie adaptée à l'acquisition des connaissances et compétences par un large public.

Prochaines formations : A Sorbiers (05)

- ☐ Transformation charcuteries crues artisanales **6,7,9,10 février 2023**
- ☐ Transformation charcuteries cuites artisanales **13,14,16,17 février 2023**
- ☐ Transformation plats cuisinés à base de viande **21, 22, 23 février/2023**

Et en janvier session « *Transformation de la viande : connaissances de base* » – e-learning

Contact et renseignements : **Anne Baffert 06.79.88.11.16**
a.baffert@mre-paca.fr - Site internet : www.mrepaca.fr

FILIÈRE PORCINE : FORMATION «BIEN-ÊTRE ANIMAL» LE MODULE DE FORMATION À DISTANCE EST DISPONIBLE !

Le bien-être animal est une préoccupation majeure de nos concitoyens. Afin que chaque personne intervenant dans un élevage soit sensibilisée au respect des animaux, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a engagé en 2020 une réflexion sur la désignation d'une personne référente en bien-être animal. Ce chantier, conduit en lien avec les organisations professionnelles, a abouti avec la publication le 29 décembre au Journal officiel d'un arrêté précisant les modalités de désignation de ce référent. Cette mesure est effective depuis le 1er janvier 2022.

À compter du 1er janvier 2022, tous les élevages d'animaux domestiques et d'animaux sauvages apprivoisés ou tenus en captivité doivent désigner un référent en charge du bien-être animal, quelle que soit leur taille.

Les référents sont désignés par le responsable de l'élevage. Le référent « bien-être animal » peut être le responsable d'élevage lui-même ou une personne qu'il désigne au sein de son personnel. Cette désignation est annoncée par voie d'affichage sur chaque site de l'élevage où il intervient, ainsi que mentionnée explicitement dans le registre d'élevage (nom, prénom, coordonnées, date de désignation et signature du référent).

Exemple d'affichage :

RÉFÉRENT BIEN-ÊTRE ANIMAL

Conformément à l'arrêté du 16 décembre 2021,

Je soussigné (Prénom NOM)
représentant l'exploitation

Adresse :

désigne comme « référent bien-être animal » de l'élevage sur le(s) site(s)

M./Mme (Prénom NOM)

Coordonnées :

Signature de la personne référente :

La personne référente est chargée de sensibiliser au bien-être animal les personnes exerçant leur activité en contact avec les animaux. Dans les élevages de porcs et/ou de volailles, la personne référente doit obligatoirement suivre un parcours labellisé de formation.

Date de désignation

Signature du/de la responsable de l'élevage :

..... / /

Une copie de ce document est affichée sur le(s) site(s) d'élevage concerné(s) et une autre est conservée dans le registre d'élevage.

L'arrêté précise que les référents en élevage de porcs et les élevages de volailles doivent obligatoirement être formés, et détaille le contenu de cette obligation. Dans les autres filières (bovines, ovines, caprines...), une formation au bien-être animal pourra être suivie de manière volontaire par les référents.

Le parcours de formation est constitué :

- D'un module en distanciel commun d'une durée de deux heures, www.formation-referent-bien-etre-animal.fr
- D'une formation labellisée « bien-être animal », d'une durée minimum de 7h.

La MRE organisera en partenariat avec le Vivéa, des formations Bien-être Animal dès le printemps 2023. Les détenteurs référencés dans la base de donnée «BD PORC» recevront directement les dates par mail



En résumé :

- Tous les référents dans tous les élevages, de toutes les espèces doivent être désignés depuis le 1er janvier 2022 (exemple en dessus)
- Une formation est obligatoire pour les référents porcs/volailles. Elle est composée d'un module de 7h labellisé par VIVEA et OCAPIAT et d'un module distanciel de 2h
- Calendrier :
 - ✗ Les référents désignés au 1er janvier 2022, disposent de 18 mois au global pour faire les deux modules (présentiel et distanciel)
 - ✗ Les référents désignés à partir du 1er janvier 2023 (installation par exemple) et qui ne font pas déjà partie des exceptions (récemment diplômés par exemple) conservent l'échéance de 6 mois pour entamer le premier module (soit distanciel soit labellisé) et de 12 mois pour suivre le deuxième module pour obtenir leur attestation
- Le parcours reste valable 7 ans : il faudra repasser le module distanciel et un module labellisé choisi par le référent 6 ans et 10 mois après l'obtention de sa première attestation.

Pour aller plus loin, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire a mis en ligne un questions/réponses disponible sur le site internet à l'adresse suivante : <https://agriculture.gouv.fr/referent-bien-etre-animal-questions-reponses>

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

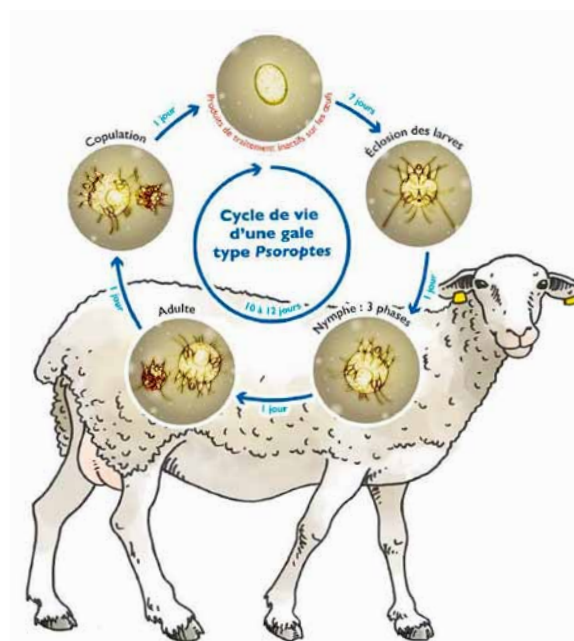
CHRONIQUE OVINE : LES ACTUALITÉS TECHNIQUES DE LA FILIÈRE



La MRE et ses partenaires publient environ 2 fois par mois une chronique ovine dans l'objectif de diffuser l'actualité et les derniers résultats techniques. Vous pouvez retrouver ces chroniques ovines sur notre site internet : <https://mrepaca.fr/documentation/ovins/>, sur facebook mais aussi dans la presse spécialisée

La Gale : la prévenir, la diagnostiquer et la soigner

Chronique ovine de Novembre 2021



La gale ovine est une parasitose très contagieuse provoquée par un acarien qui vit dans l'épaisseur de la peau. Cet acarien appelé psoropte est responsable de la forme de gale la plus fréquente chez les ovins. De par les fortes démangeaisons et lésions qu'elle occasionne, la gale perturbe le bien-être des animaux, entraînant une baisse de l'appétit et donc de la production.

Les symptômes sont assez spectaculaires et facilement repérables. Il convient néanmoins de le repérer précocement, la gale étant très transmissible. Il faut suspecter la gale dès que l'on voit des ovins qui se grattent, qui perdent leur laine ou avec des croûtes jaunâtres. Elle peut se diagnostiquer par un réflexe de Flemming lorsque l'on gratte les animaux sur le dos et doit être confirmée par un examen microbiologique par un vétérinaire.

C'est un parasite très résistant et transmissible. Il peut survivre 16 à 28 jours dans le milieu extérieur. Il est important d'adopter des pratiques de prévention. Le mélange de lot d'animaux ou de troupeaux, le matériel collectif, de transport ou de tonte sont des facteurs de propagation du parasite.

Lors d'une épidémie, du fait de la résistance et de la transmissibilité du parasite, il faut être rigoureux dans le traitement. Il faut établir un protocole de traitement avec son vétérinaire et l'appliquer rigoureusement sous peine d'une inefficacité apparente du traitement (baignade ou injection). Il faut traiter tous les animaux sans exception. Un seul animal qui échappe au traitement peut réinfecter tout le troupeau. Il est important également de désinfecter le bâtiment et le matériel avec un acaricide et de faire un vide sanitaire de 3 ou 4 semaines pour le bâtiment et si possible les pâtures. Dans la plupart des cas, il faudra faire second traitement pour éliminer les oeufs présents sur les animaux lors du premier traitement.

Vos GDS sont là pour vous renseigner sur les bonnes pratiques.

Auteurs : Laure EON - Eric BELLEAU & Lucie URTASUN - GDS PACA
& Remi LECONTE - Maison Régionale de l'Élevage

Faut-il retarder le sevrage des agneaux pour économiser des concentrés ?

Chronique ovine de Septembre 2022

Crédit photo : IDELE



Pour la production d'agneaux de bergerie, le concentré des agneaux représente une charge importante, notamment dans le contexte actuel de flambée des prix des matières premières.

Pour tenter de réduire ce coût, nous avons testé, sur la ferme de Carmejane, de retarder l'âge au sevrage des agneaux. L'hypothèse étant qu'un sevrage plus tardif des agneaux pourrait permettre une substitution de l'aliment concentré consommé par le lait maternel.

Nous avons donc conduit 2 lots d'essais :

- un lot témoin sevré autour de 70 – 75 jours d'âge, que nous appellerons lot « classique »,
- un lot essai sevré autour de 95 – 100 jours d'âge, que nous appellerons lot « tardif ».

A partir de 70 jours d'âge des agneaux, les brebis du lot « classique » étaient taries puis alimentées foin 1ère coupe graminées. Les brebis du lot « tardif » étaient alimentées d'un mélange foin 1ère coupe graminées, foin 2ème coupe luzerne et de maïs grain jusqu'au tarissement à 95 – 100 jours d'âge des agneaux. Les agneaux des 2 lots disposaient d'un mélange 1/3 maïs, 1/3 orge et 1/3 complémentaire azoté du commerce à 24% de MAT à volonté et de paille à volonté.

Nous avons mesuré les consommations des animaux des 2 lots, les performances de croissances des agneaux, les qualités des carcasses des agneaux et nous avons évalué le temps de travail nécessaire aux 2 conduites.

Concernant les performances des agneaux, nous n'avons pas observé de différence significative sur les croissances ou les qualités de carcasses des agneaux. Nous avons seulement observé une différence de rendement carcasse (48,6% pour le lot classique contre 49,2% pour le lot tardif) ce qui a entraîné un poids de carcasse légèrement supérieur pour le lot tardif.

Concernant les consommations, les agneaux du lot tardif ont consommé 4kg de concentré en moins que ceux du lot témoin soit 10%. Toutefois les brebis du lot tardif ont consommé 12,5 kg de maïs et 24% de fourrage en plus.

Le temps de travail nécessaire à la conduite du lot tardif a été augmenté de 70%, essentiellement à cause de l'augmentation du temps de travail pour trier les agneaux pour l'abattoir du fait d'installations moins adaptées lorsque les agneaux étaient encore sous les mères par rapport à la bergerie d'engraissement.

Dans le contexte économique actuel (prix des matières premières et des agneaux), le solde sur coût alimentaire (prix des agneaux – coût de l'alimentation) du lot tardif est supérieur de 30 centimes à celui du lot classique. Ce résultat est à mettre en regard du temps de travail correspondant à chaque mode de conduite.

Auteur : Pierre Guillaume GRISOT - Institut de l'élevage
 Coordinateur: Remi LECONTE - Maison Régionale de l'Elevage

NOUVEAU DISPOSITIF « FONDS D'ASSAINISSEMENT RÉGIONAL » AU 1^{ER} FÉVRIER 2023

Note d'information à l'attention de tous les éleveurs de bovins âgés de 8 mois ou + destinés à l'abattage

A l'initiative de l'ensemble des Comités Régionaux d'Interbev (CRI) et des représentants des organisations professionnelles, il a été décidé la mise en place, dans toutes les régions de France, de Fonds d'Assainissement Régionaux (FAR), avec des règles de gestion harmonisées précisées dans un Accord-Cadre. Cet Accord-Cadre est décliné dans les CRI, en **Accords Interprofessionnels Régionaux permettant l'instauration de Fonds d'Assainissement Régionaux**.

Les FAR ont pour objet de constituer une **solidarité financière entre les éleveurs** pour supporter tout ou partie des **pertes économiques liées à des motifs de saisies** ne dépendant pas des acteurs de la filière pour tous bovins âgés de 8 mois ou + destinés à l'abattage en France. Les FAR ont également une **vocation d'assainissement** menée collectivement ou au niveau régional en s'appuyant sur différents partenaires.

Quel est le montant de Participation au FAR ?

La « **Participation FAR** » est volontaire¹, fixée à **0,006 € / kg** poids de viande fraîche net (poids net froid) de bovins âgés de 8 mois ou + abattu (ou 2,25 € / tête si le prix n'a pas été défini au poids).

Cette Participation FAR sera :

- prélevée auprès de tous les vendeurs et propriétaires de bovins âgés de 8 mois ou plus destinés à l'abattage, ou abattus,
- apparaît sur les bordereaux de règlement des acheteurs auprès de leurs vendeurs,
- un prélèvement sans incidence sur le montant de la TVA comme les autres cotisations interprofessionnelles,

En pratique, la collecte de Participation FAR est opérée par les abattoirs et/ou abatteurs adhérents et est répercutée en cascade auprès des apporteurs successifs jusqu'à l'éleveur vendeur d'un bovin destiné à l'abattage. INTERBEV appelle les participations FAR auprès des abattoirs ou abatteurs collecteurs, selon les fréquences et modalités définies pour l'ensemble des cotisations interprofessionnelles.

Quel est le montant de Participation au FAR ?

- Seuls les bovins âgés de 8 mois et plus destinés à l'abattage, présentés sains, loyaux et marchands au moment de l'abattage et ayant fait l'objet d'un prélèvement au titre de la participation FAR sont éligibles au FAR.
- Le fonctionnement harmonisé des FAR dans toutes les régions permet désormais d'assurer une prise en compte de 100% des saisies ou des réductions de prix liées aux préjudices subis (exception faite pour le Tiquetage musculaire où 50% restent à la charge de l'abatteur), tout en finançant des recherches et travaux dans un objectif de prévention et d'assainissement.

¹ Cette participation étant volontaire, seul l'éleveur peut en demander le remboursement (sur les 3 derniers mois) auprès d'INTERBEV. Cette décision entraînera l'arrêt des indemnisations de ses bovins pour une durée de 1 an, quel que soit la région d'abattage.

▪ **Liste des motifs de saisies indemnisables par le FAR (en saisie totale ou partielle) :**

- ✓ Myosite éosinophilique : Lésion de sarcosporidiose
- ✓ Couleur anormale : mélanose
- ✓ Cysticercose musculaire généralisée, Cysticercose musculaire localisée : forme vivante, Cysticercose musculaire localisée : forme dégénérée
- ✓ Ictère
- ✓ Sclérose musculaire : Myodystrophie : sclérose musculaire d'origine métabolique, Fibrolipomatose, Dégénérescence musculaire
- ✓ Processus tumoral généralisé
- ✓ Schwannome
- ✓ Altérations et anomalies : Tiquetage musculaire

▪ **La valeur d'indemnisation est déterminée par le CRI en tenant compte de la catégorie, du classement et de la conformation des bovins ayant subi un préjudice, sur la base des éléments suivants :**

- ✓ Prix au Kg retenu : cotation régionale entrée Abattoir (FranceAgriMer) ou, à défaut, la cotation nationale après déduction de 0,15 euros pour les frais d'approche,
- ✓ Majoration de 5% pour les animaux achetés sous SIQO et les animaux primés lors des concours reconnus par la FNCAB (sous réserve d'avoir des éléments de preuve),
- ✓ Versement de l'indemnisation à l'abatteur avec information à l'éleveur (site de remontées d'information d'abattage à minima) pour un reversement successif à l'éleveur.

En cas de saisie, les abattoirs et abatteurs :

- **Informent le propriétaire** (ou vendeur du bovin) le jour même ou au plus tôt.
- **Constituent un dossier d'indemnisation auprès du FAR de la région d'abattage** (Comité Régional Interbev) avec les pièces justificatives requises (certificat de saisie, informations de pesée, bon ou bordereau d'achat / bon d'enlèvement).
- **Le FAR de la région d'abattage détermine la valeur d'indemnisation**
- **Les règlements du FAR sont effectués au profit de l'abatteur-payeur** ayant constitué le dossier. Il devra avoir préalablement payé son fournisseur **qui règlera l'éleveur** (comme pour un gros bovin sain, loyal et marchand destiné à l'abattage) pour percevoir le remboursement du FAR PACA-Corse.
- **L'éleveur est informé du traitement par une information sur son compte de consultation des données d'abattage.**

A titre d'exemple,

Un éleveur contributeur au FAR vend une Vache Charolaise 8 ans R= 400 Kg, abattue le 10 novembre dans un abattoir en PACA : La carcasse est en saisie totale pour Myosite éosinophilique.

Valeur indemnisée par un calcul automatisé = (cotation régionale Grand-Ouest du 7 au 13 novembre à 5,39 € - 0,15 €) **soit 5,24 € x 400 kg = 2 096 €**. Cette somme est payée à l'apporteur qui la reverse à l'éleveur.

NB: pour les animaux LR ou de concours : +5% / cotations (sur fourniture de preuve), = 2 200,80€

Votre Comité Régional Interbev PACA Corse se tient à votre disposition pour tout renseignement concernant l'un des motifs de saisie ou sur le fonctionnement du dispositif en cas de saisie pour l'une des causes listées.



LES OUTILS DU PACTE SOCIÉTAL EN VIDÉO, EXPLIQUÉS PAR LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE

Dans le cadre du déploiement du Pacte Sociétal au sein de la filière élevage et viande et afin d'en améliorer la connaissance par l'ensemble des professionnels, INTERBEV a produit une série de vidéos qui expliquent et présentent les avantages des outils de progrès mis à leur disposition dans tous les maillons de la filière.

Une dizaine de professionnels de la filière Elevage et Viande -éleveurs, abatteurs, bouchers- ont ainsi été sollicités et ont répondu présent. Chacun a pu expliquer le dispositif RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) qu'il a mis en place au sein de sa structure (élevage ou entreprise) et en démontrer le bénéfice économique et social.

Parmi les outils du Pacte Sociétal décryptés dans cette nouvelle série vidéo : la contractualisation (Label Rouge), le Bio, BoviWell, CapzEr, Inn'Ovin...

Vous pouvez retrouver ces films et les visionner sur le site INTERBEV.fr, onglet Enjeux sociétaux, Pacte Sociétal

SAISIE TOTALE, QUELLES EN SONT LES CONSÉQUENCES ?

Crédit photo: Matthieu Rondell-hanslucas



Suite à l'inspection vétérinaire post-mortem, la saisie totale d'une carcasse peut être prononcée (généralement après une période d'observation appelée « consigne »). **L'éleveur doit être informé de la saisie par son acheteur au plus tard le lendemain de la saisie.** Il peut venir constater la saisie, dans un délai de deux jours francs à compter de son prononcé (cette visite s'effectue sur rendez-vous auprès des services vétérinaires de l'abattoir). Le cas échéant, une potentielle contestation ou recours gracieux devront être déposés auprès de la DD(CS)PP.

Pour rappel, le vendeur a l'obligation de délivrer et garantir à l'acheteur un animal dont les caractéristiques et les qualités correspondent à ce qui a été convenu lors de la conclusion du contrat de vente entre les parties. Par conséquent, **le vendeur d'un animal doit garantir les vices cachés occasionnant une saisie.** La garantie du vendeur sera engagée si l'acheteur apporte la preuve de :

- la réalité de la saisie (certificat de saisie),
- la correspondance entre la carcasse ayant subi la saisie et le bovin,
- l'antériorité du vice caché avant le transfert de propriété,
- du respect de la destination commerciale pour l'abattage.

En cas de saisie totale de carcasse pour vice caché, le vendeur doit rembourser le prix payé par l'acheteur pour l'acquisition du bovin. Il doit aussi verser la somme forfaitaire de **100 € HT (TVA 20%)** à l'abatteur pour les frais d'abattage et de destruction de la carcasse. Si un doute persiste sur la saisie, l'éleveur dispose de 48h (suivant la notification écrite de la saisie) pour adresser, par écrit ou par fax, une demande de recours administratif à la DD(CS)PP dont dépend l'abattoir.

L'OUTIL BOVIWELL EN BREF



Outil d'évaluation du bien-être animal en élevage bovin

Boviwell est un outil informatique de diagnostic du bien être animal (BEA) en élevage bovin à destination des techniciens d'élevage.

Un diagnostic se déroule en 3 étapes :

Première étape

Questionnaire

- ❖ Profil de l'élevage,
- ❖ Pratiques en place : Système d'attache, Ecomage, aires d'exercice...
- ❖ Indicateurs techniques : Mortalité, Conditions de vêlage, Taux de cellules...
- ❖ Echantillon d'animaux observés calculé automatiquement.

Deuxième étape

Observations en élevage

- ❖ Principalement animal centré : Etat corporel, Propreté, Blessures, Respiration difficile, Test d'approche, ...
- ❖ Complété par les conditions de logement : Surface disponible, Type de logement, Nombre et type d'abreuvoirs...

Troisième étape

Résultats

- ❖ 3 méthodes de calcul :
 - Arbres décisionnels
 - Comparaison à des seuils
 - Ecart à des références
- ❖ Données converties en Scores BEA répartis de 0 à 100
- ❖ Agrégation et non-compensation des résultats en plusieurs niveaux :
 - Exploitation
 - Catégorie animale
 - Liberté
 - Indicateurs techniques

DEVELOPPEMENT DE L'OUTIL

- ❖ Boviwell est articulé autour :
 - Des 5 libertés fondamentales de l'animal (Farm Animal Welfare Council, 1979),
 - Du protocole scientifique européen Welfare Quality®,
 - De référentiels techniques nationaux
- ❖ Quatre années d'expérience / Troisième version :
 - Echanges et sessions de travail avec des experts techniques, scientifiques et ONG,
 - Tests en élevage pour vérifier la faisabilité, répétabilité et la reproductibilité de l'évaluation,
 - Compilation et valorisation d'une base de données de plus de 1 600 élevages,
 - Groupes de Travail Interprofessionnels Lait et Viande

OBJECTIFS

Boviwell permet de :

- ❖ Evaluer le bien-être animal d'un élevage bovin en 1 à 2 heures.
- ❖ Valoriser les pratiques existantes sur l'exploitation,
- ❖ Sensibiliser les éleveurs et les techniciens à la thématique du BEA,
- ❖ Identifier des bonnes pratiques et voies d'amélioration.

→ Justifier le savoir-faire des éleveurs grâce à des données tangibles



5 LIBERTES FONDAMENTALES DE L'ANIMAL

- ❖ Liberté 1 : Ne pas souffrir de faim et de soif
- ❖ Liberté 2 : Ne pas souffrir de contrainte physique
- ❖ Liberté 3 : Ne pas souffrir de douleurs, blessures et de maladie
- ❖ Liberté 4 : Avoir la liberté d'exprimer des comportements normaux
- ❖ Liberté 5 : Être protégé de la peur ou de la détresse

(Farm Animal Welfare Council, 1979)

CE QU'IL FAUT RETENIR :

- ❖ Méthode objective et transparente d'évaluation du BEA basée sur des indicateurs reconnus,
- ❖ Conseil personnalisé facilité en élevage grâce au lien avec des indicateurs techniques,
- ❖ Plus de 1 600 élevages déjà diagnostiqués,
- ❖ Déploiement à grande échelle de Boviwell dans les principaux bassins d'élevages bovins laitiers et allaitants français,
- ❖ Outil évolutif et références ajustées grâce à une base de données centralisée

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

ÉLEVEURS HERBASSIERS EN PACA : ILS FORMENT LEUR ASSOCIATION

" Herbassier ", quésaco ?

Les herbassiers sont des éleveurs ovin viande du sud-est de la France qui circulent de « place en place » de pâturage, de la Provence aux montagnes des Alpes, tout au long de l'année. De ce fait, ils produisent des agneaux d'herbe peu consommateurs d'aliments concentrés. Ils ne possèdent en principe pas de terres en propriété : ils louent à la saison des places d'herbage sur la base d'accords verbaux ou de conventions pluriannuelles de pâturage essentiellement. Ils utilisent ainsi diverses surfaces pastorales (viti-pastoralisme notamment) et jouent un rôle clé dans la défense des forêts contre les incendies, le maintien de la biodiversité végétale et animale, et l'entretien et valorisation des paysages.

Lancement de l'association HER.B.E

Du fait de leur fonctionnement bien particulier, les systèmes herbassiers sont fragilisés par un contexte technique, juridique et politique adapté à d'autres modèles d'élevage. Pour se faire connaître, défendre leurs intérêts et conserver leur liberté, des herbassiers ont décidé de créer une association sous le nom de « HER.B.E » pour « herbassiers bergers/éleveurs ».



Crédit photo: Christophe Ondet

L'association aura pour but principal de rassembler les bergers/éleveurs herbassiers, ainsi que :

- Représenter lesdits herbassiers dans toutes les instances en lien avec leurs intérêts
- Amener tout type de soutien technique, financier, moral, administratif, social et juridique afin d'améliorer et préserver leurs pratiques pastorales, leurs savoirs et savoir-faire
- Promouvoir auprès de la société civile l'importance de leurs pratiques pastorales sur les écosystèmes, la biodiversité, la lutte contre les incendies, l'entretien des paysages et la valorisation des territoires
- Valoriser localement la consommation de viande d'agneau par divers moyens (ex : label, abattoir, point de vente collectif etc.)





Crédit photo: Claire Guyat

L'Assemblée Générale constitutive de l'association est prévue pour le printemps 2023. En présence des herbassiers intéressés, il s'agira de préciser la définition de ce terme, des statuts et du règlement intérieur, de déterminer les actions à conduire en priorité mais aussi d'échanger sur l'implication de l'association dans la démarche de reconnaissance de la transhumance au patrimoine mondial de l'UNESCO.

L'association HER.B.E sollicite les éleveurs/ses ou bergers/ères qui se reconnaissent dans ce modèle d'élevage et cette philosophie de vie "nomade", et qui souhaitent contribuer à cette dynamique, en les invitant à contacter l'un des herbassiers suivants :

Claire GUYAT
Herbassière dans le centre Var
06 98 57 01 23

Jean-Sébastien FREMAUX
Herbassier dans le centre Var
06 64 31 31 52

Guillaume SERRAT
Herbassier dans le centre Var
06 42 08 23 02

**Candice VIONNET - Maison Régionale de l'Élevage
en collaboration avec le groupe d'herbassiers**

L'APPUI TECHNIQUE FROMAGER ET RÉGLEMENTAIRE EN RÉGION PACA

La Maison Régionale de l'Élevage 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	
Objectifs : 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 projet 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)	435€ 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			340€ HT
Vous souhaitez mettre en place ou améliorer la qualité d'un produit	Contrat « Produit »	475€ 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			365€ HT
Vous souhaitez un suivi qualité régulier de vos produits	Contrat annuel « suivi qualité »	575€ HT	Couplé à l'accompagnement en fromagerie
Objectifs : Vous apporter un service de conseil et d'information. Ce contrat, valable une année, comprend deux 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).			475€ HT
Vous souhaitez concevoir, aménager, équiper ou modifier votre fromagerie	Contrat « Conception, Aménagement et Equipement des Locaux de fromagerie » (CAEL)	750€ 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 sanitaire européen	Contrat « Dossier agrément »	340€ HT	
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 nous étudierons ensemble la meilleure solution	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 - actaliao4@actalia.eu

Pour les questions administratives : MRE Candice Vionnet : 04 92 72 56 81 - c.vionnet@mre-paca.fr

UN PROJET DE BÂTIMENT



Vous avez un projet de :

- **Batiment neuf**
- **Extension**
- **Transformation**
- **Aménagement**
- **Equipement en matériel**
- **Changement de destination**

- vous avez détecté un problème d'ambiance dans la bergerie,
- vous vous demandez si vous devez déposer un permis de construire pour la couverture de la fumière,
- votre hangar à fourrage pourrait-il être équipé en centrale photovoltaïque,
- ...

Vous voulez commencer à réfléchir à « une idée », anticiper sur la transmission de votre exploitation dans le cadre familial ou pas, finaliser une installation, ... En bref vous avez des questions très techniques ou très générales,



LES FICHES

programmer - concevoir - mettre en œuvre
à retrouver sur www.mrepaca.fr

Prenez Rendez-vous
avec l'architecte conseil
Eliette Karche

06 64 94 43 68 - 04 92 72 56 81
e.karche@mre-paca.fr

L'INNOVATION AU COEUR DE VOTRE COOPÉRATIVE



L'Agneau Soleil, coopérative agricole spécialisée dans le matériel d'élevage !

"Cage sheepgrip"
Innovation 2022

Autre nouveauté 2022 :



Remorque Bétaillère
Grand Modèle:
Caisse: 4m par 1m50



Nous contacter : Téléphone: 04 92 61 45 00 - Mail: contact@agneausoleil.com - <https://agneausoleil.com/agneausoleil/>