



Races locales, pastoralisme et valorisation des produits



Introduction



Dominique Gueytte

Président de la MRE /
OS ROSE



Sophie Vaginay

Maire de
Barcelonnette



Françoise Meyer

Vice-présidente du
Crédit Agricole
Provence-Côte-d'Azur



Florent Campello

Président du CORAM



Marc Pagès

Directeur général
d'Interbev



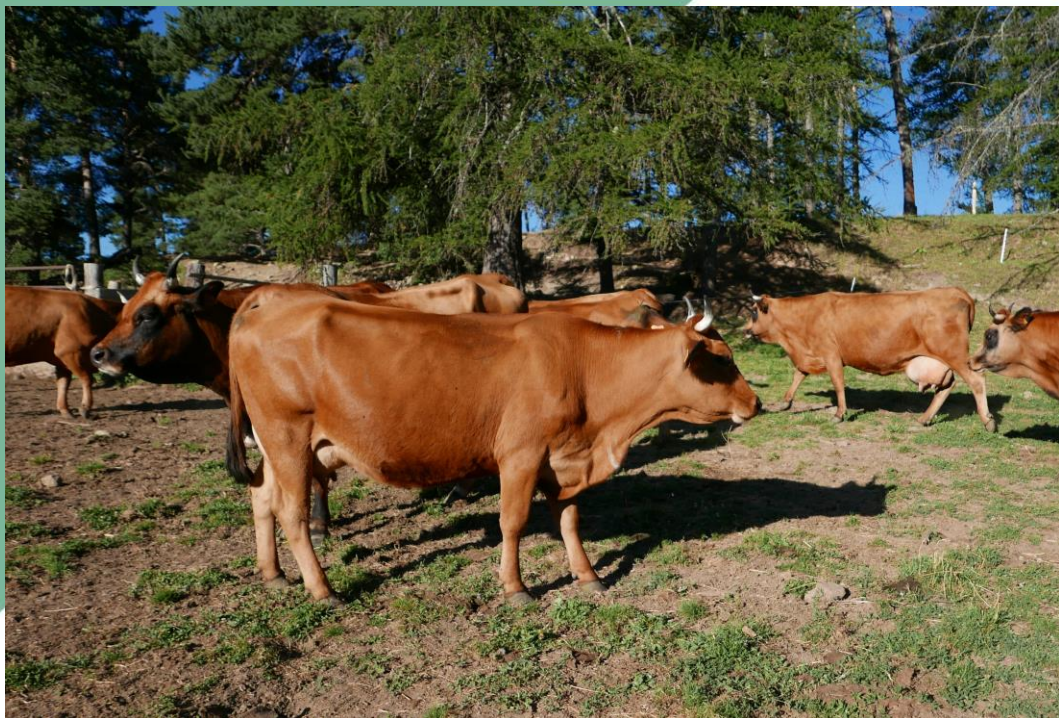
Jean-Charles Borghini

Conseiller Régionale
Provence-Alpes-Côte-
d'Azur



Jean-Michel Tron

Vice-président du
conseil départemental
des Alpes-de-Haute-
Provence



Dahalani M'houmadi

Sous-préfet de
Barcelonnette



Ouverture du Colloque de la SERAM 4

Les races locales possèdent de nombreux atouts (et quelques limites) pour leur inscription dans le cahier des charges de SIQO

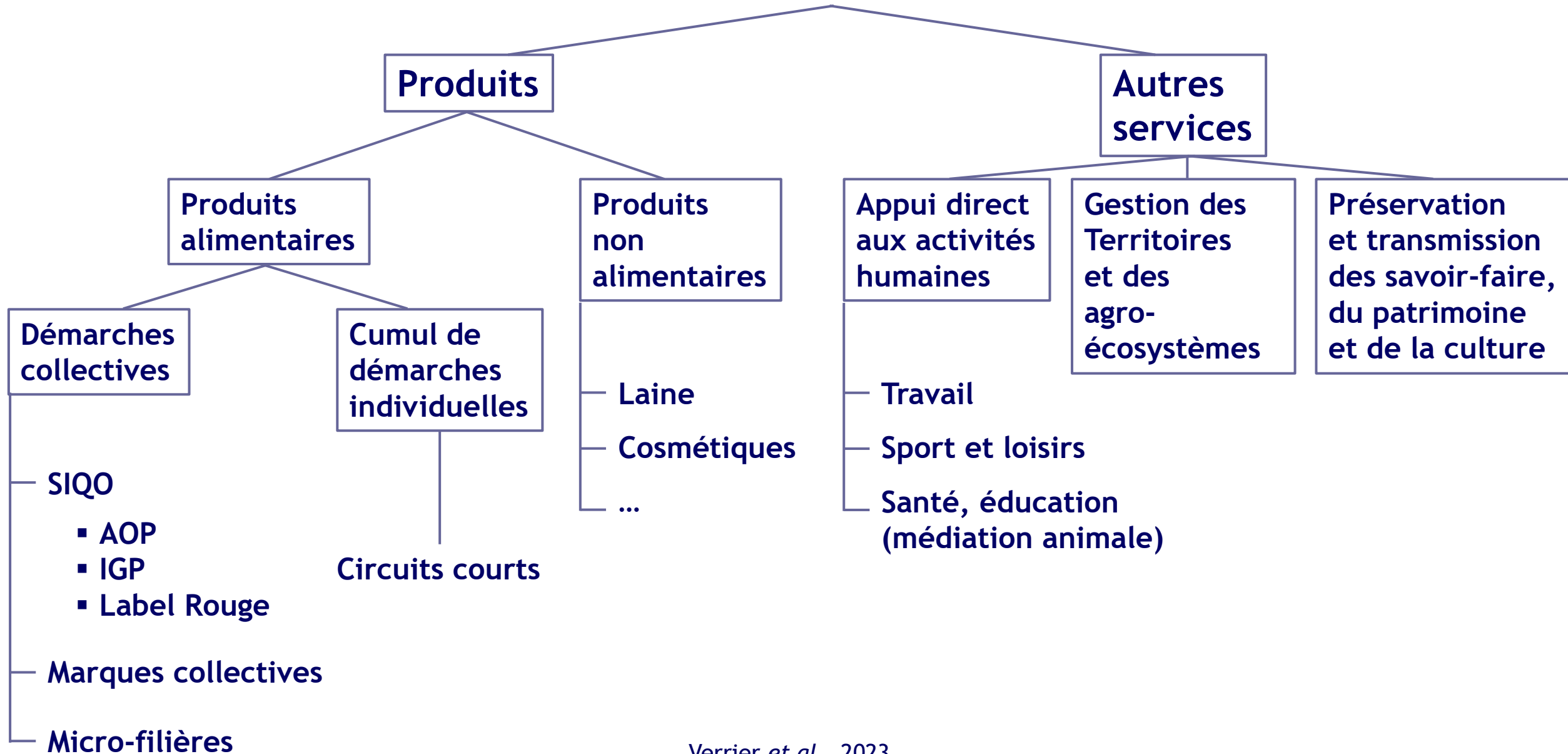


Etienne Verrier, Université Paris-Saclay, AgroParisTech, INRAE, UMR GABI
Anne Lauvie, INRAE, CIRAD, Institut Agro Montpellier, UMR SELMET
Tiffanie Verroul, VetAgroSup Clermont ; **Noémie Litalien**, Institut Agro Montpellier

Races locales et races menacées en France en 2022

Espèce	Nombre de races locales	
	Total	Dont menacées d'abandon
Cheval	18	18
Ane	8	8
Bovin	32	25
Mouton	48	26
Chèvre	11	9
Porc	7	7
Poule	46	45
Dinde	7	7
Pintade	1	1
Oie	12	12
Canard commun	9	9
Canard de Barbarie	0	0
Total	199	167

La valorisation, facteur majeur de la préservation



Différents modes de valorisation des races peuvent interagir

- ❑ La valorisation des races locales *via* des produits alimentaires sous SIQO peut interagir avec d'autres formes de valorisation :
Possibles synergies et/ou tensions
- ❑ Dynamiques d'interactions encore peu étudiées
- ❑ Ex. des races bovines Raço di Biou et Brave, à la fois utilisées dans des manifestations taurines et valorisées *via* la viande sous AOP Taureau de Camargue

La valorisation *via* des produits alimentaires

Initiatives individuelles
Circuits courts



BPN



Bazadaise

← Marque déposée →

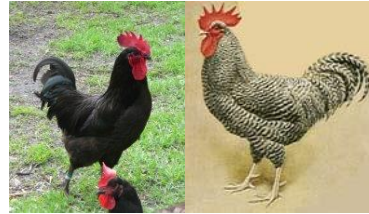


Parthenaise



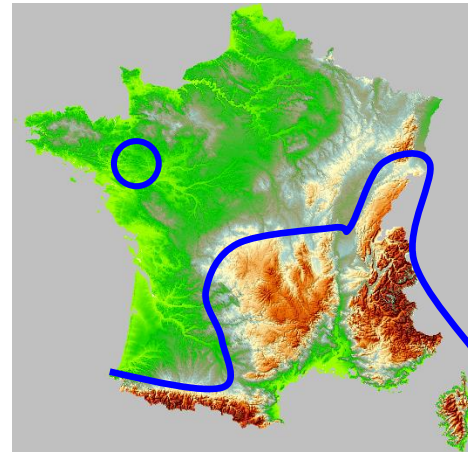
Porc Basque

Initiative d'entreprise
→ Marque collective 'Kintoa' → AOP



Gasconne Coucou de Rennes

Initiatives collectives sans label officiel



Abondance Tarentaise



Rouge des Prés



Gauloise Bresse



Salers



Aubrac



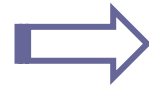
Manech Tête Noire

Initiatives collectives avec signe officiel de qualité ou d'origine



Adaptation à un milieu spécifique

AOP : terroir et savoir-faire



La race locale peut présenter une adaptation aux contraintes du terroir (s'il y en a)



Vaches Valdotaines

© B. Verrier



Brebis Basco-Béarnaise

© J. Moreno



Brebis Corse

© E. Verrier

À propos de la rusticité

Notion complexe et polysémique, qui peut se décliner à plusieurs échelles :

- Animal
- Troupeau
- Population (race)




Il est difficile de dissocier un animal rustique de son milieu et du système d'élevage associé

Race locale et rusticité sont souvent associées mais ce lien, bien que fréquent, n'est pas systématique
Ex. ovins : Berrichon du Cher, Mouton Charollais, Mouton Vendéen

Aptitudes pour le produit : lait et fromage

Race	N (x 1000)	Lait (kg)	TB (g/kg)	TP (g/kg)	TP/TB
Holstein	1 245	9 746	40,7	32,4	0,79
Montbéliarde	386	7 635	39,2	33,3	0,85
Normande	145	7 062	42,5	34,8	0,82
Abondance	23	5 669	36,4	33,0	0,91
Tarentaise	9	4 435	36,8	32,4	0,88
Vosgienne	1	4 154	37,7	31,7	0,84

Aptitudes pour le produit : poulet de chair

Filière	Durée d'engraissement (semaines)	Type génétique recherché	
Standard	6	À croissance rapide	
Label rouge	12-15	À croissance lente	
Bresse AOP	16-21	À croissance lente	

... mais des effectifs souvent insuffisants pour une filière au sens usuel du terme

Complémentarité entre race locale et race spécialisée

Croissance
Développement musculaire



Berrichon du Cher

Un agneau au potentiel
de croissance musculaire
accru ...



X



Adaptation à la transhumance en haute montagne
Comportement grégaire

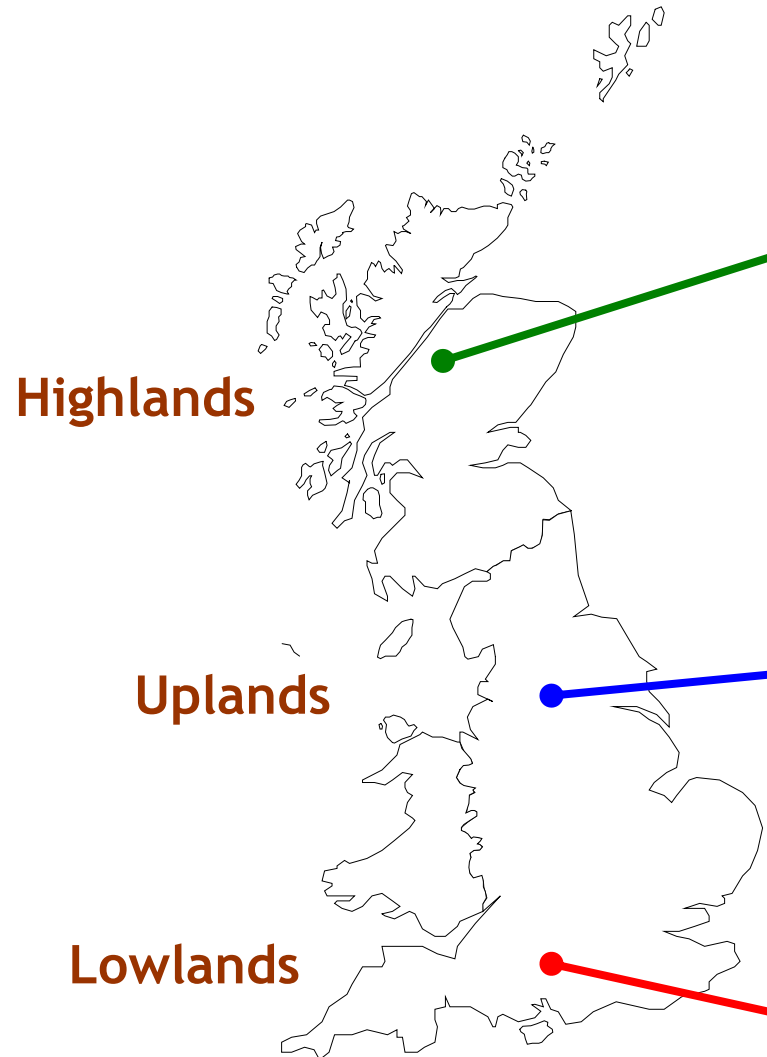
Fertilité
Comportement maternel



Mérinos d'Arles

... bien « soigné » et
bien nourri par sa mère.

Complémentarité entre race locale et races spécialisées



Scottish Black-Face
Robustesse, sobriété
Adaptation à un milieu rude

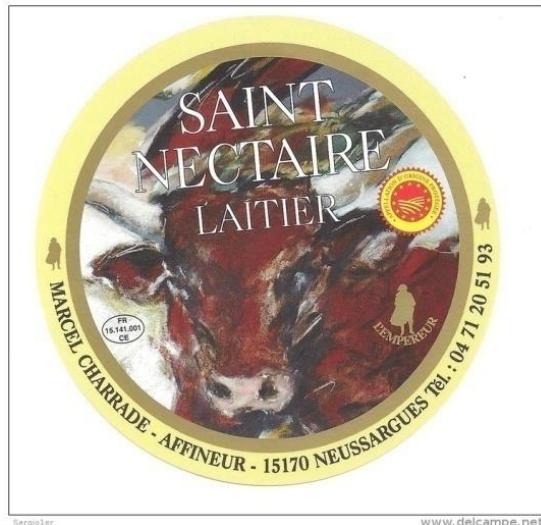


Border-Leicester
Prolificité



South Down
Croissance
Développement musculaire
Précocité en engraissement

La race locale support d'image



Mais... quelles attentes des consommateurs ?

Motivations affichées par des consommateurs de produits issus de races à petits effectifs

Motif	Vache BPN	Vache Rouge FI	Chèvre Pyréenne
Produit 'de qualité'	+ + + + +	+ + +	+ + + +
Goût unique	+ + + +	0	+
Relation avec le producteur	+ + +	+	+ + +
Origine locale du produit	+	+	+ +
Produit issu de l'AB	+ +	0	+

Dans ces enquêtes, la race n'est pas citée spontanément dans les motivations d'achat
Compléter par une gamme plus large de situations pour vérifier la tendance ?

Le nom, enjeu de communication



Conclusions

- ❑ Nécessité d'une bonne valorisation des races locales
- ❑ Inscription de la race dans le cahier des charges d'un SIQO : opportunité mais
 - Pas toujours accessible
 - Pas le seul mode de valorisation
- ❑ Atouts des races locales plus ou moins faciles à objectiver
- ❑ Atouts pas tous objectivables : de nombreuses dimensions en jeu, biologiques, zootechniques, économiques, sociales, psychologiques,...

Pour en savoir plus,

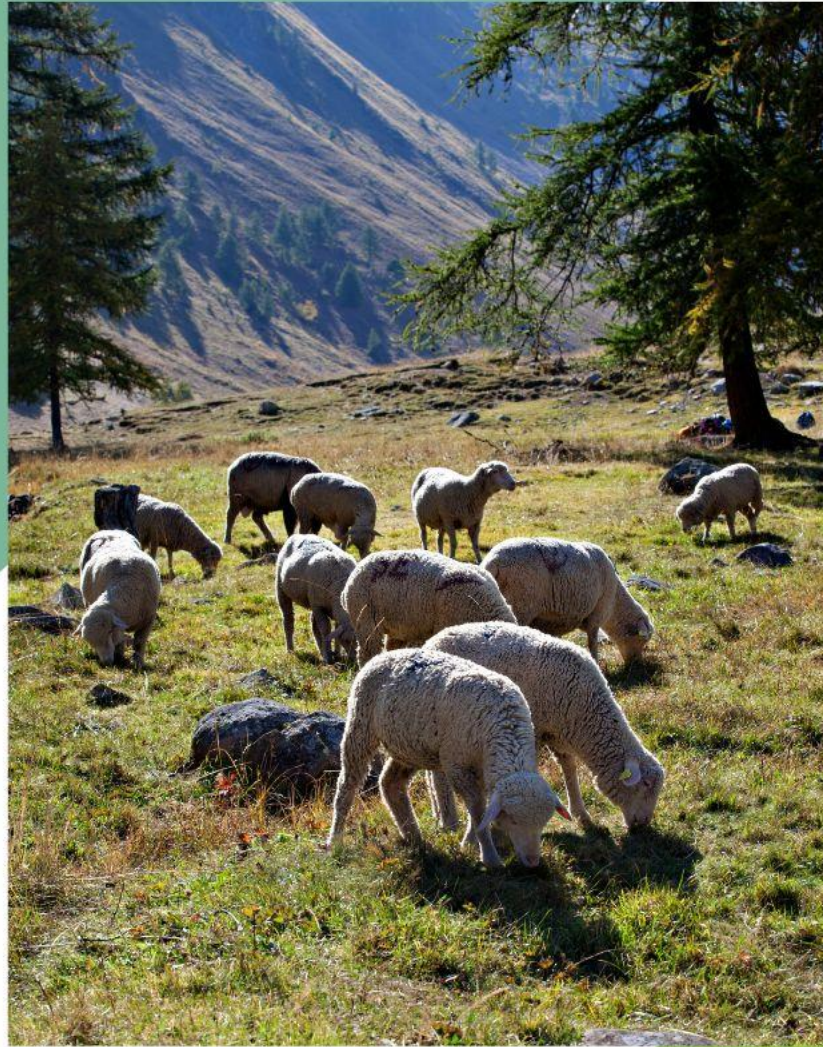
La biodiversité domestique - Vers de nouveaux liens entre élevage, territoires et société

A. Lauvie, A. Audiot, E. Verrier (dir.), 2022, Éditions Quae

Merci de votre attention !



Vache de race locale
en pleine méditation,
le regard fixé sur
la ligne bleue des Vosges
© E.R. Verrier



Des questions ?



Filières de qualité espagnoles Agneau Segureño et Chevreau Malagueño

Juan Manuel Micheo. Veterinario especialista en caprino y desarrollo rural. Técnico de la Federación de Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía.



Races de
moutons
andalous

2.200.000
animaux

- Races en developpement:
 - Aptitude à la viande:
 - Segureña
 - Merina
- Races en danger d'extinction:
 - Aptitude à la viande:
 - Lojeña
 - Montesina
 - Churra Lebrijana
 - Aptitude laitière:
 - Merina de Grazalema

Races de chèvres andalous

1.100.000
animaux

- Races en développement:
 - Aptitude laitière:
 - Florida
 - Malagueña
 - Murciano granadina
- Races en danger d'extinction:
 - Aptitude à la viande:
 - Negra serrana
 - Blanca andaluza
 - Aptitude laitière:
 - Payoya

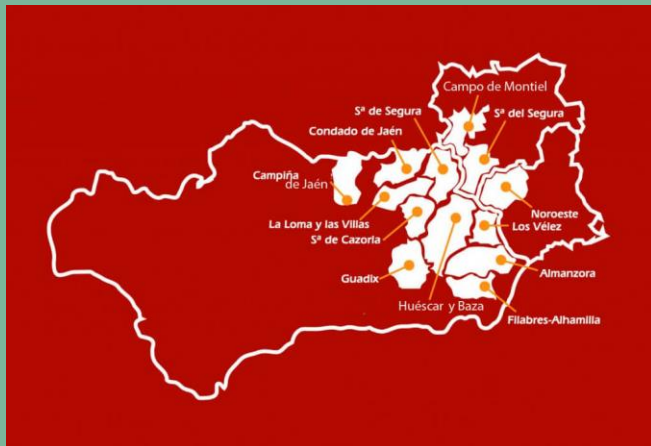
MOUTONS SEGUREÑA

1.500.000

animaux

recensement

approximatif



MOUTONS SEGUREÑA

150.000 inscrit
dans un livre
généalogique



- Granada, Jaén, Almería, Murcia, Albacete
- Aptitude à la viande
- Profil sous-convexe (Convexe)
- Palangriline et eumétrique
- Blanca (Rubisca) et fine toison blanche
- Rustique
- Extensif et semi (transhumance)
- 1,5 naissances par an
- Prolificité 1,4 agneaux par an
- Agneaux 21-26 kg pv (9-13 kg carcasse)





CHEVRE MALAGUEÑA

300.000 animaux
recensement
approximatif



CHEVRE MALAGUEÑA

30.000 inscrit
dans un livre
généalogique



- Málaga, Andalucía y resto del país
- Aptitude laitière (550 kg/240 jours)
grande qualité (5% de matières
grasses et 3,5% de protéines)
- Profil droit à sous-convexe
- Palangriline et eumétrique
- Blonde homogène (retinto, albahío)
- Rustique et adaptable
- Semiextensif
- 1 naissances par an
- Prolificité 1,9 chevreaux par an
- Chevreaux 30 jours, 8-10 kg pv
(carcasse de 4,5 kg)







L'AGNEAU SEGUREGNO



- Produit dans l'aire géographique de l'IGP : Grenade, Jaén, Almería, Murcia, Albacete
- Proviennent d'animaux certifiés par l'association des éleveurs
- Pure race Segureña en Extensif
- Munissez-vous du système de traçabilité homologué (étiquettes auriculaires à la naissance)
- Poids de l'agneau 21 a 26 kgs pv (carcasse de 9 a 13 kg)
- Exploitations qualifiées (enregistrements, santé, bien-être animal, utilisation de médicaments, etc.)

CHEVREAU MALAGUEGNO



- Malaga, Andalousie et le reste du pays
- Race Malagueña
- Système de traçabilité agréé
- Animaux enregistrés en livre généalogique
- Élevé au lait (au sein ou non)
- Enfants maximum 35 jours
- Chevreaux d'un poids maximum de 10 kg (carcasse de 4 à 6 kg)
- Exploitations qualifiées (enregistrements, santé, bien





Bovino



Equino



Porcino



Caprino



Cunicola



Dromedario



Ovino



Asnal



Aviar



NUESTRO SELLO

100% RAZA AUTÓCTONA

#100x100nuestro

LOGO RAZA AUTÓCTONA 100%



- L'ensemble du territoire national
- Toute race reconnue, avec un stud-book et une association d'éleveurs
- Lait et dérivés
- Viande et dérivés
- Spécification: demandez un cahier des charges avec les caractéristiques décidées par l'association, normalement il est comparé à d'autres chiffres de qualité gérés par la même race.
- Système de traçabilité et de contrôle du produit et des opérateurs



PLUS DE
60 RACES

DE 6
ESPÈCES



SEGREÑA



MALAGUEÑA



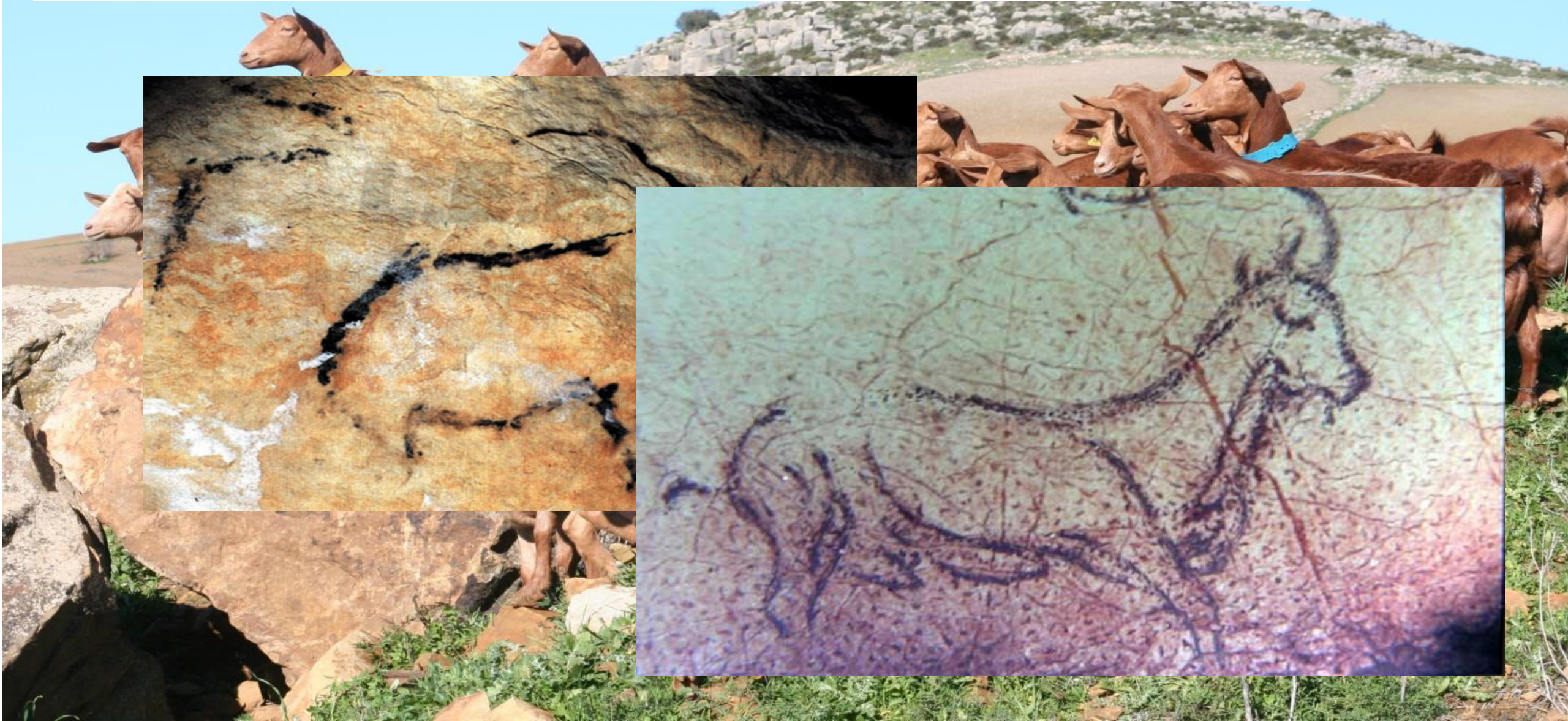


5.000 años ac L'ORIGINE DE NOTRE PROVINCE



Nous sommes la culture,
nous sommes l'histoire,
nous sommes le patrimoine

Pinturas en Cueva de Nerja y La Pileta





Málaga est la première province espagnole en termes de recensement caprin (230 000 têtes), en nombre d'élevages (1 500) et en production de lait de chèvre (environ 100 millions de litres) et de viande caprine (environ 3 millions de kg).

Cependant...

96% de lait...

et 92% de la viande de Chèvre de Lait...

...se transforme à l'extérieur de la province

!!! TOUTE LA VALEUR AJOUTÉE SORT DE NOS VILLES !!!





Nous devons changer cette réalité
et promouvoir nos produits



**Leche fresca de
Cabra Malagueña**

Productos de la Cabra Malagueña
El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)
Telf.-Fax: 952 75 85 63 Móvil: 615 94 91 73
www.cabrama.com cabrama@infonegocios.com











Activités gastronomique





Promotion dans les points de vente





Concours de cuisine

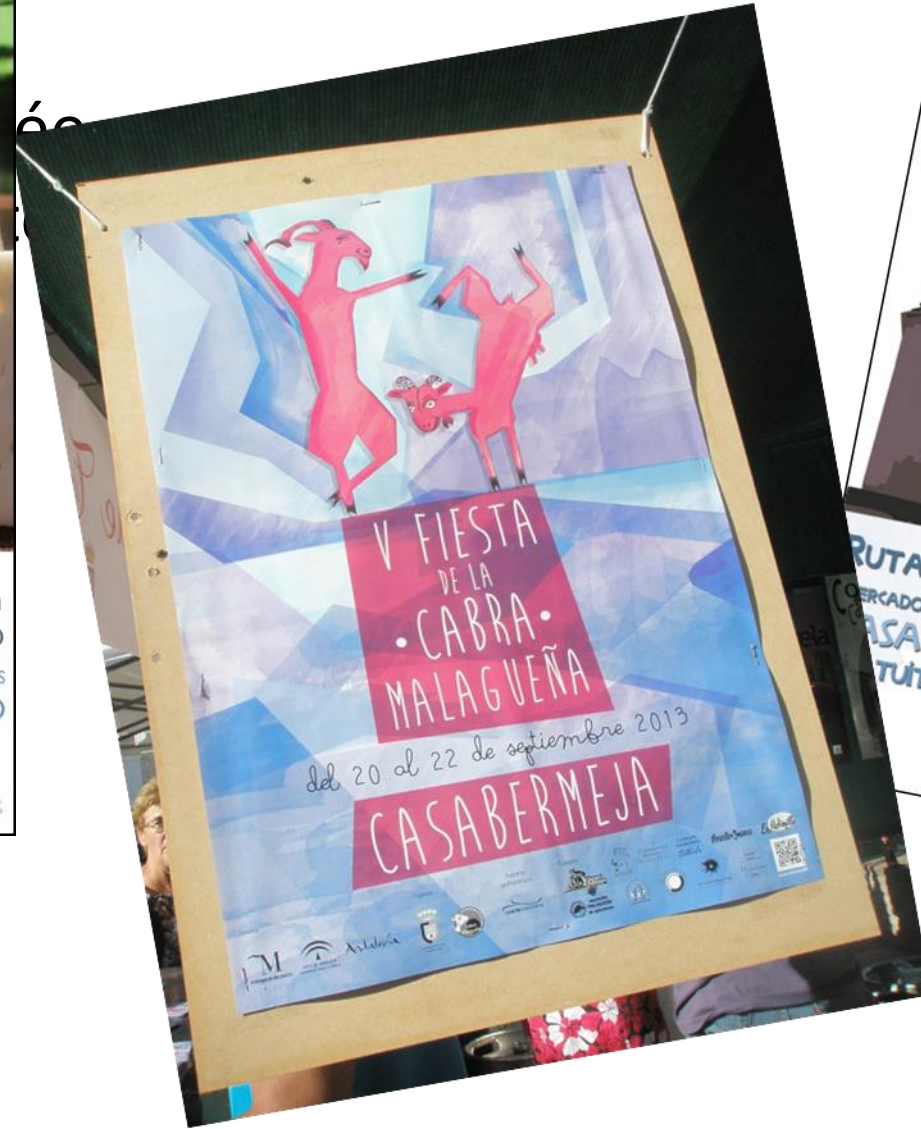


Fête de la chèvre de Malaga

Fiesta de la Cabra Malagueña
Casabermeja 25, 26 y 27 septiembre 2.009



Ruta gastronómica de los productos de la cabra
Mercado de Quesos Exposición de Ganado
Pasacalles y animación infantil Degustaciones
gratuitas de Chivo Lechal Malagueño





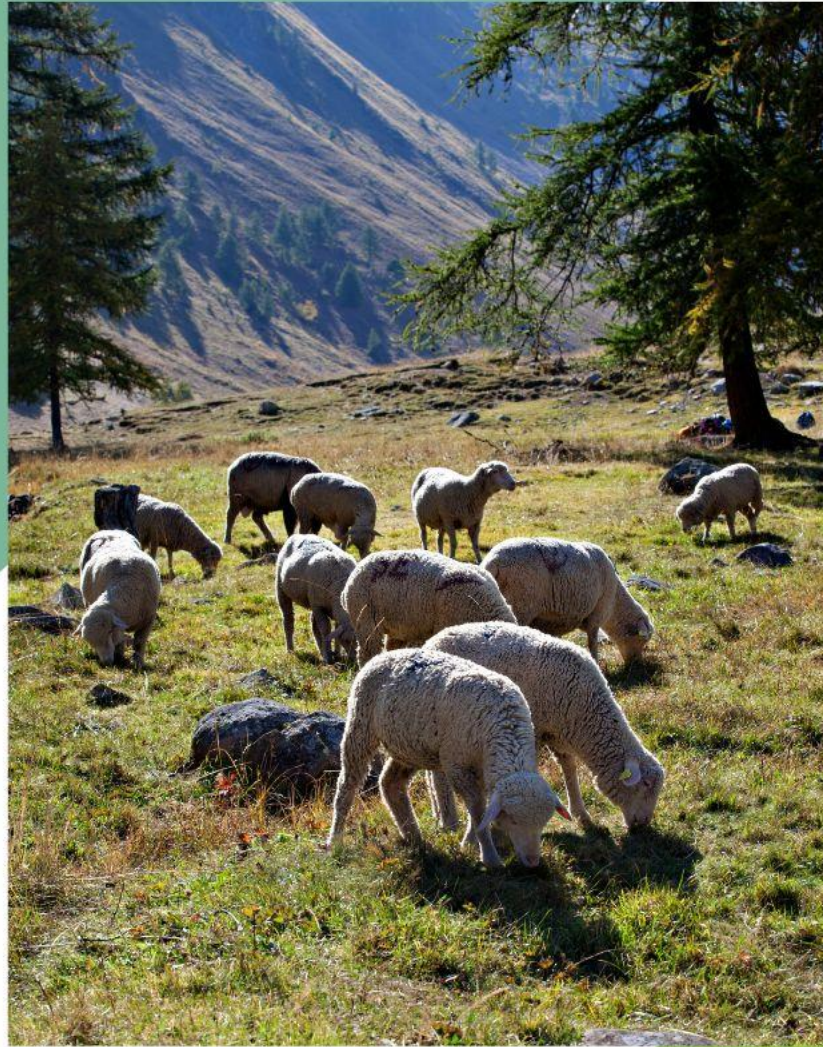
Actions culturelles : expositions OH MY GOAT an ALWAYS SEGREÑO





!!! Merci beaucoup pour votre attention !!!





Des questions ?



Témoignage d'un producteur en Label Rouge Gasconne des Pyrénées

Christian Asna – Président du groupe Gasconne des Pyrénées



Des questions ?



Démarches de qualité et pratiques pastorales

Daniel RICARD

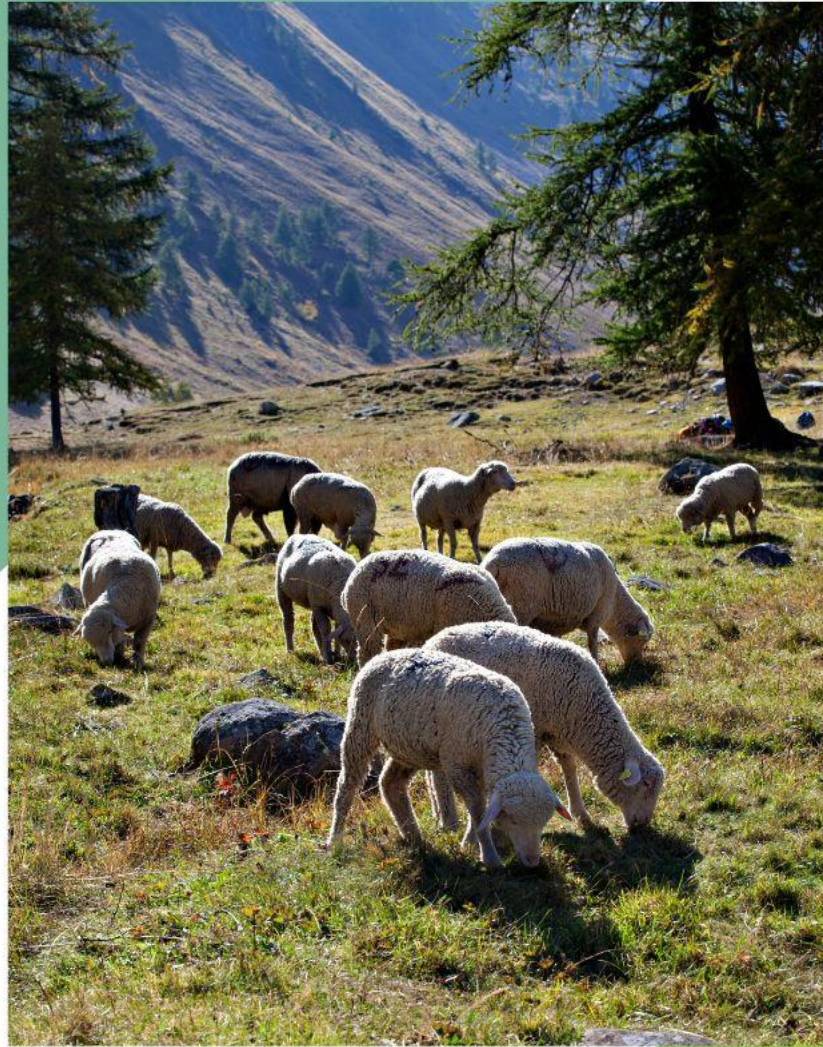
Université Clermont Auvergne

Démarches de qualité **et** pratiques pastorales

- *Deux termes importants pour le milieu agricole et les produits alimentaires*

>>> Des **démarches de qualité** à définir

>>> Des **pratiques pastorales** qui renvoient à des savoir-faire... aussi à préciser



Démarches de qualité...

- Thématique importante dans un pays qui met en avant la valorisation des produits agricoles, la VA associée à la qualité
- Ici aussi en Provence : agriculture peu concurrentielle, très orientée vers différenciation et qualité
(viandes, huiles, foin, vins, fleurs, p. épeautre...)
- *Problème : une expression de la qualité complexe, plurielle*

• Qualité supérieure

CDC qui assure au consommateur un « *niveau de qualité supérieur par rapport au produit standard de référence* »

Certification par jury de dégustation

Usage inégal selon les élevages

>>> Essentiel en volailles (VF...)

>>> Important en charcuterie salaisonnerie

>>> 16 + 4 LR en viande bovine

>>> 12 LR en élevage ovin

>>> Confidentiel en lait (*brie, raclette, emmental...*)





- **Qualité spécifique**

- Approche + complexe qui valorise des **spécificités** liées au mode de production et d'élaboration du produit

>>> Qualité liée à un **terroir** (AOP ou IGP) avec **aire délimitée**

51 en lait (46 + 5), 11 en viande (fin gras, Camargue...), 30 « autres produits », sans parler des vins

>>> Qualité liée au **respect de l'environnement** : l'AB

Pastoralisme...

- D'abord des pratiques d'**élevage**
- « *Ensemble des activités d'élevage valorisant par un pâturage extensif les ressources fourragères spontanées des espaces naturels* »
- « *Pâturages d'altitude, parcours méditerranéens, milieux humides de Camargue ou de marais* » (AFP)
- >>> Pratiques extensives
- >>> Pratiques spécifiques
- >>> Recours à des espaces « naturels »



- **Du pâturage ?**

- >>> Approche trop large :

Le pâturage peut être intensif : P Temp., rotations, fertilisation...

L'élevage breton ? ...

Mais aussi le « pastoralisme urbain » !

- **Des alpages ?**

- >>> Approche plus sélective et restrictive :

Un pâturage extensif, montagnard, saisonnier, sans fertilisation

Le + emblématique

- >>> ***Le parcours méditerranéen : logique similaire***



- D'évidents problèmes de définition / délimitation mais...
- **Des références** qui s'imposent
 - >>>> Alpagnes et parcours
 - >>>> Alpes, Pyrénées, MC
- **Des pratiques extensives** :
 - Utilisation temporaire, saisonnière
 - Faibles chargements
 - Pas de chimie (fertilisation, phytos)

Qualité et pratiques pastorales : des questions

L'intérêt : le croisement des deux termes

- Soulève de vraies **questions**
- Techniques : quelle expression de la qualité ?
- Economiques : rentabilité des pratiques, valorisation des produits finis
- Sociétales : quel bénéfice sociétal, environnemental ... qui paye ?
- *Bref : un raisonnement en système*

Qualité et pratiques pastorales : des questions

- Interroge donc l'expression de la qualité en lien avec des pratiques spécifiques
- **Quelle forme d'expression ?**
 - Dans un produit fini ? Fromage, viande finie ?
 - En amont ? Dans la MP : lait ? Broutard ?
 - *Qualité supérieure ? Spécifique ?*
- Quelle **sensibilité du consommateur** à cet argumentaire ?
- Quel **consentement à payer** ?
- **Quel soutien** de la collectivité ?

Qualité et pratiques pastorales : des constats...

Surtout alpages et parcours méditerranéens

Milieus vraiment spécifiques

- D'abord la **flore** : analyses scientifiques déjà anciennes, y c entre versants ou expositions
- Rôle de l'**altitude** : étagement
- Différenciation par le sol et le climat
Alpes du N / Alpes du S Pyrénées O et E...

Pratiques elles aussi spécifiques

- Différenciées par rapport au village
- Fort degré d'adaptation
- Avec SF souvent très complexes :

techniques fromagères...

Qualité et pratiques pastorales : des constats...

Spécificités qui s'expriment surtout dans des **produits finis**

> Produits alimentaires et pas matières premières

> **Avantage aux fromages** sur la « simple » nourriture estivale des animaux qui génère peu de viande finie : génisses, broutards...

* Interroge sur l'expression de la qualité de la viande : L'herbage ? Un herbage différencié ? La finition ?

>>> Bref: une valorisation + difficile de la ressource pastorale en viande

Ex. : **Fin gras du Mézenc** : pratiques, usages, lien au pastoralisme + produit fini bien individualisé

Mais une qualité d'abord liée à l'engraissement hivernal ... grâce à du foin ... spécifique

Des produits soumis au **marché**

➤ Gérer la **saisonnalité** et le **stockage**

Assez bien maîtrisé en fromages (affinage, caves, SF spécifiques...)

Plus complexe en viande ovine
(concentration saisonnière des apports)

➤ Gérer le **rapport à la clientèle**

Communication, niveau de prix, inflation...



Vers L'Etivaz...

Qualité et pratiques pastorales : d'autres constats...

... Et bien d'autres problématiques communes

- L'attractivité des **métiers** : Pyrénées, Alpes suisses, Slovaquie...
- Qualité des **installations** (fromageries, caves...)
- **Accessibilité** des estives
- Gestion des **prédateurs**
- Accès à **l'eau**
- Relations aux **touristes**
- Gestion des **normes** (fromageries)
- ...



Quelque part dans le Beaufortain... (2020)
Au-dessus de Morgins, Chablais suisse (2018)



Qualité et pastoralisme en système laitier



Le « pastoralisme laitier »

**Emblématique des pratiques d'alpage
Porteur de savoir-faire complexes, d'usages,
d'héritages**

**En repli structurel,
... avec qq signes de renouveau**

Qualité et pastoralisme en système laitier

Dimension plurielle : historique, culturelle, spatiale...

- La base : **milieu spécifique** (alpages, estives, parcours...) et **SF spécifiques**
- >>> Des **produits « de terroir »**, reconnus par des AOC / AOP

France, Suisse, Italie, Slovaquie...

Plutôt PP, fromages de garde (SF d'affinage et de stockage...)

Des produits, des marchés, une identification assez forte par le consommateur

Pastoralisme et alpages laitiers

- **Un lent déclin structurel**
- Dès 1950, inadaptation à révolution agricole
 - >>> **Faible productivité** de la terre et du travail
 - >>> Accessibilité, MO, retard de modernisation...
 - >>> Concurrence des « imitations »
- **Repli, voire abandon** des systèmes fromagers d'alpage
 - Reprise partielle par l'élevage viande
- Typique en Auvergne, Pyrénées centrales
- Un peu différent Alpes du Sud, Vosges
- Plus grande résistance Alpes du N, Pays basque



- **Puis quelques formes de renouveau**
- Modernisation préalable : traite mécanique, réflexions sur la collecte, maîtrise technique, rénovation des chalets, normes
- Nouveau contexte : image, patrimonialisation...
- Exigences de rentabilité :
 - >>>> AOP, autres fromages, valorisation des ressources territoriales, vente directe, réflexion en système...
- La clef : **le facteur humain**
 - Poids des dynamiques collectives (Alpes du N)
 - Plus individuelles en Vosges : marcairies



- Des dynamiques qui exigent d'aller plus loin
- « *Communiquer, faire savoir, montrer...* »
- >>> Par des labels, des marques...
- >>> Comment faire connaître un système souvent si complexe et si discret ?
- Surtout au stade de la production lait.
- (*ici au-dessus de Bourg-Saint-Maurice*)

Un cas d'école : le beaufort



- 50 % fabrications d'alpage en France
 - Savoir-faire très ancrés et complexes
 - Renouvellement précoce, fruit d'une dense réflexion collective
- **Résultat** : différenciation organisée du produit
- **Beaufort chalet d'alpage**

Beaufort d'été

Beaufort

- >>>> 400 t en alpage
- >>>> Peut-être 1 500 t fabriqués « *en bas* » à partir d'une collecte en alpage



➤ Un cas intéressant : la sublimation des alpages dans les **Alpes tessinoises**

- Une AOC pour les seuls « *fromages d'alpage du Tessin* »

- Hiérarchisation interne au profit de **l'alpage de Piura**, fondée sur la réputation

>>>> La distinction fixe l'échelle des prix

(cf. classement des vins de Bordeaux de 1855)

- *Idem pour d'autres fromages d'alpages de Suisse alémanique : Berner alpkäse...*

Le piora: 62 F/kg...





- **Raclette du Valais** : identification par des numéros, connus des consommateurs (valaisans...), qui influencent le marché
- **L'Etivaz** : Une AOP pour les seuls fromages d'alpage.
- **Vacherin mont d'or** (suisse ou France) : les fabrications d'alpage ont disparu !
- **Reblochon** et **ossau-iraty** : cohabitation de produits d'alpage, du « bas » et de laiterie
- *Des différenciations qui peuvent mobiliser autre chose que l'alpage comme en **salers** : fabrication en estive ou recours à la race Salers*
- *Le Bagnes 98 de Vollèges et les caves de l'Etivaz*

Sublimer les terroirs fromagers par l'alpage ?

- Des alpages et des fromages qui font système
 - >>> Un **espace** emblématique porteur de valeurs
 - >>> Un **fromage**, une image, une identité
 - + Des **consommateurs** qui recherchent authenticité, nature, sincérité, simplicité, environnement préservé...
- Résultat: des alpages « sublimateurs » de terroirs fromagers eux-mêmes déjà différenciés des productions classiques
- « Super-terroirs » ?

Fromages d'alpage : un bilan nuancé

- **Avantage aux alpages laitiers alpins** : étendue, potentiel agronomique, multiplicité des produits, réputation...
+ une invisible complexité des systèmes...
- **D'autres massifs plus en retrait**
 - **Pyrénées** : + secs, - qualitatifs, - fromagers vers l'E
 - **Vosges** : du munster et des touristes...
 - **Alpes du sud** : moins fromagers
 - **Massif central** : marginalisé : quelques salers en buron, jamais de saint nectaire
 - **Jura** : ignore l'alpages fromagers
 - *Ailleurs : Carpates, Alpes suisses...*

Combien ?

Massif	Fabrications d'alpage	Caractéristiques
Vosges	250 t	Munster des marcaires, plus d'autres productions (cœur de massif (?), bargkâse...)
Jura		Pas de tradition fromagère d'alpage
Alpes du Nord	3 000 t	Beaufort (1 900), reblochon (600), abondance (300)... L'originalité: la collecte en alpage
Alpes du Sud	50 t	Quelques fabrications en Queyras et Alpes-Maritimes
Auvergne	50 t	Quelques rares burons cantaliens (salers) et des tentatives sur l'Aubrac
Pyrénées	250 t	Fromages de vache, de brebis, voire de chèvre, ou mixtes Davantage en Béarn qu'au Pays basque, mais souvent sans AOP
Corse	?	Peut-être quelques fabrications, mais pas en AOP (brocciu)
Total	3 800 t	0,16 % de la production nationale, transformé à 50 % en laiterie



« Cœur de Massif des Vosges : un fromage pour une race sur son territoire »

Anthony Di Carlo – OS Vosgienne



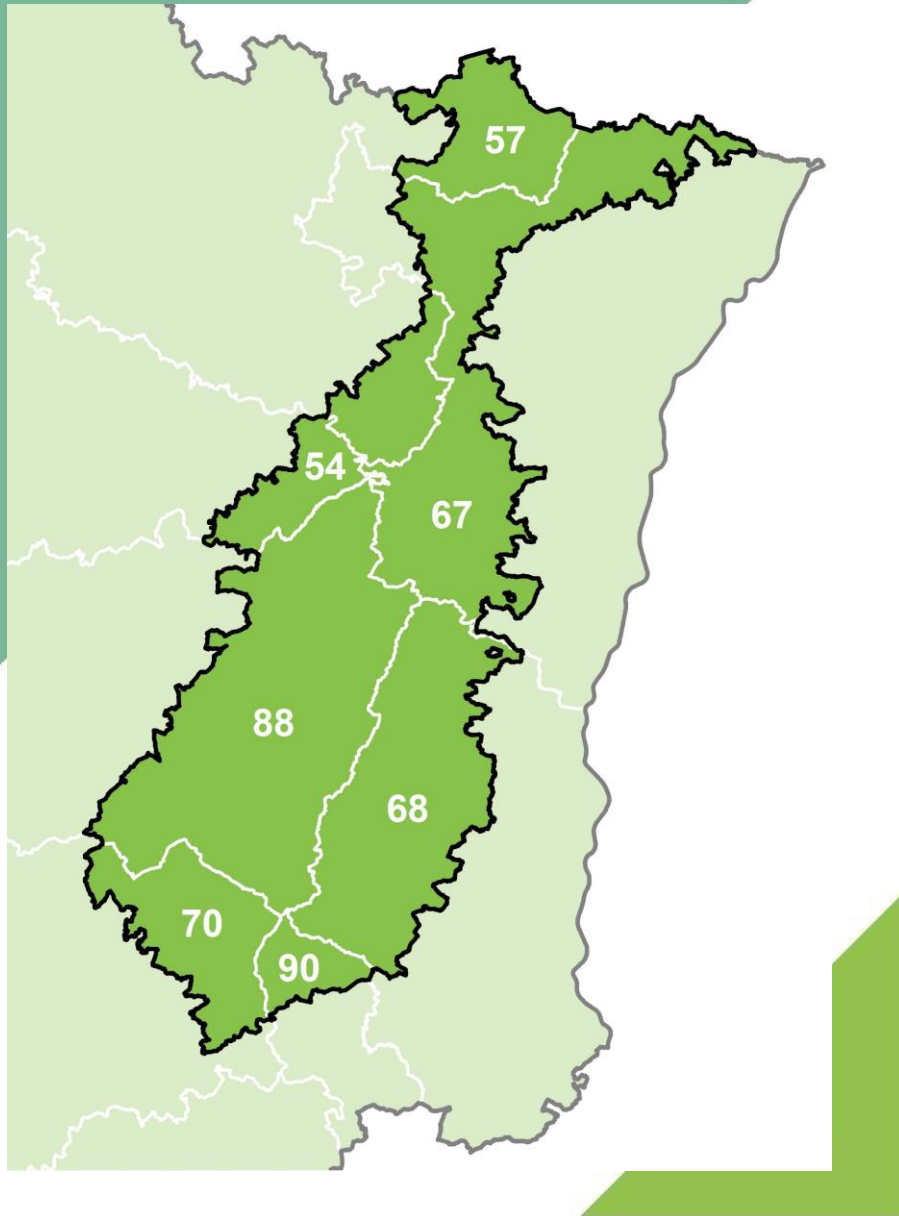
La carte d'identité du Cœur de Massif des Vosges

Éléments clefs

- Fromage fermier à pâte pressée non cuite au lait cru
- 80% du troupeau en race Vosgienne
- Système herbager et plein air
- Aire géographique définie



Etat des lieux



- 20 producteurs engagés sur 3 départements
- 29T de fromage produit en 2022
- Un élément important de la vie de l'OS Vosgienne
 - 1 groupe de travail au sein de l'OS à l'origine du projet et toujours actif sur les questions d'actualité et d'avenir
 - 1 technicien au service des producteurs engagés
 - 1 commission de dégustation-notation
 - 1 GIEE
 - Des projets associés : PastoEco, etc.

Les origines du projet

Éléments historiques

- Les Vosges, un massif d'essence pastorale à vocation laitière et fromagère
- Présence ancienne d'une race locale, la Vosgienne
- Histoire tumultueuse n'aboutissant pas au couple AOP/Race locale

Quelques clefs de compréhension

- Race vosgienne proche de l'extinction après deux guerres mondiales opérant sur le massif des Vosges
 - > nécessité première : fournir du bétail aux éleveurs de montagne (FFPN, pies rouges, brune, etc.)
- Basculement progressif puis brutal d'un massif à vocation pastorale vers un massif à vocation industrielle puis touristique
- Dès la fin du XIXème mainmise importante des industries laitières sur le fromage historique, le Munster-Géromé, polarisation du tonnage en plaine, pas de critères de race à la création de l'AOC en 1969 (nouveau CDC en 2020)

Quelques clefs de compréhension

- Associations de producteurs (CETA, AMF, Fermes-Auberges, etc.) dynamiques sur le Massif pour les productions fermières de montagne mais, bien que dépositaires d'un savoir-faire intimement lié à la race Vosgienne, aucune ne porte l'ambition pourtant légitime de redonner à la race Vosgienne la place qui lui est dû

→ Fort de ces différents constats un groupe d'éleveurs au sein de l'OS portera le projet de donner à la race Vosgienne un fromage la réconciliant avec son histoire et son territoire

En 2015 le Cœur de Massif était né !

Des ambitions fortes

- Un fromage conçu pour être à la fois facile à mettre en œuvre et rémunérateur afin d'amener des éleveurs vers la Vosgienne
 - MDO 50000l de lait transformé : Munster 2050h/an - CDM 590h/an
 - Marges brutes 1000l (2019) : Munster 1074 € - Cœur de Massif 1610 €

Source : étude technico-économique interne 2019

- Un partenariat avec un affineur et une laiterie pour couvrir une large zone de commercialisation
- Un engagement « donnant-donnant » pour l'OS : adhésion obligatoire au contrôle laitier

Pour quels résultats ?

- De 9 producteurs au départ on en compte aujourd'hui 20
- Arrêt des partenariats laiterie et affineur -> qualité et quantité en dent de scie
- Production longtemps en croissance (↗ producteurs) et aujourd'hui stable
- Productions issues de ferme déjà engagées historiquement (noyau dur) dans la race, aucune « conversion »
- Un rayonnement faible lié à la forte activité de vente directe, à l'(auto)concurrence importante d'autres pâtes pressées et à la notoriété du Munster AOP
 - Le Cœur de Massif représente en moyenne moins de 20% de la production fromagère des fermes
 - 13% du litrage total produit par les exploitations engagées

Source : données OS Vosgienne 2022

« L'association race-fromage s'avère ainsi historiquement peu évidente, le modèle Alpin-Jurassien discutable et pas nécessairement reproductible dans les Vosges. »

C. Delfosse - Etude ethnographique et historique du fromage Bargkass



Source : PNRBV

Quels freins ?

- Vente directe favorisant les gammes larges au dépens d'un projet collectif
- Vente directe possible avec d'autres races, avec ou sans label
- Bargkass, proto-fromage à pâte pressée historique, toujours produit ; illégitimité du CDM à prétendre à une SIOQ
- Fermes-auberges desservant la vocation fromagère initiale des Hautes-Chaumes – Identité collective au travers du métier de « fermier-aubergiste »
- Choix de la race, marqueur d'identité individuelle des fermes(-auberges) supérieur au renouveau de la race locale
- Perte des surface difficiles où la Vosgienne se distingue par ses aptitudes

En synthèse

- Production de niche mais stable (qualité et quantité) et durable
- Révélateur de l'identité, des identités, des exploitations du Massif pour dessiner de nouveaux projets
- Objet d'étude de par son cahier des charges, le seul sur le Massif à avoir une entrée herbagère et pastorale ; entrée raciale = intérêt CORAM, etc.
- Élément fédérateur et objet de communication pour l'OS
- Projet territorial démontrant l'engagement de l'OS auprès de ses partenaires financiers



Témoignage d'un producteur en LR-IGP Agneau de Sisteron

Guillaume Garcin – Eleveur et Président de l'association CESAR
(Organisme de Gestion du LR-IGP Agneau de Sisteron)



Des questions ?



Accompagner les filières laitières en AOP et IGP dans l'adaptation au changement climatique Le projet ADAoPT L'exemple de 4 filières impliquées dans le projet : Mont d'Or, Picodon, Laguiole, Tomme de Savoie

ADAoPT

*Projet lauréat de l'appel à projet CASDAR 2021
porté par le **CNAOL** (chef de file) et **Idele** (chef de projet)
Avec le soutien du RMT Filières Fromagères Valorisant leur Terroir et du RMT ClimA*

Pourquoi un projet AOP/IGP et changement climatique ?

- Les AOP et IGP sont des filières spécifiques...
 - Elles tirent leur **différenciation** de la **valorisation des ressources naturelles de leur terroir**.
 - Leur périmètre est défini par leur zone d'appellation et leurs pratiques inscrites dans un cahier des charges.
 - L'autonomie alimentaire territoriale est une exigence du règlement européen 1151/2012.
- ... particulièrement impactées par le changement climatique :
 - Il entraine une **évolution des terroirs**, et donc une **évolution de l'alimentation des troupeaux**.
 - Des AOP sont confrontées à de difficiles **questions d'autonomie alimentaire** lors des épisodes de sécheresse : plusieurs demandes de dérogation dans les 2 précédentes années (22 AOP), parfois récurrentes.

→ Un besoin de réflexion autour de ces questions

Finalité du projet :

Contribuer à la résilience des filières laitières sous IG sous l'angle de leur adaptation au changement climatique

3 objectifs généraux

Les filières sous IG analysent avec précision **les conséquences du CC** sur les ressources naturelles et celles **des leviers d'adaptation** sur les caractéristiques des fromages.

Les filières sous IG disposent d'une méthode et d'agents formés pour être accompagnés dans **l'élaboration de leur stratégie d'adaptation au CC**

Les **stratégies sont effectivement mises en œuvre** à moyen et à long terme par les filières. Les opérateurs (producteurs et fromagers) sont sécurisés dans leur engagement.



réflexion prospective



expérimentations



Construire des stratégies d'adaptation



Construire et proposer des recommandations pour d'autres

Des enjeux essentiels pour les filières sous IG

Comment organiser la réflexion collective nécessaire à moyen et long terme pour s'adapter au CC ?

- **Enjeux organisationnels :**

- Comment dégager les consensus au sein du collectif ?

- **Enjeux techniques :**

- Comment le CC impacte-t-il la disponibilité, la quantité et la qualité des ressources naturelles ?
- Existe-t-il des leviers techniques permettant aux filières de s'adapter au CC ?
- Quels sont leurs impacts sur la qualité sensorielle du produit ?
- Quelles conséquences sur l'évolution des pratiques d'élevage et sur les filières ?



- **Enjeux pour le consommateur et utilisateurs :**

- Quelles conséquences de ces changements sur la qualité et la différenciation des produits, mais aussi sur l'identité territoriale dessinée par les AOP ?
- Ces changements seront-ils acceptés par la filière et les consommateurs ?

- **Enjeux pour les territoires :**

- L'adoption de certaines pratiques est-elle en cohérence avec l'enjeu paysager, l'enjeu d'autonomie pour les producteurs et l'enjeu de développement local ?
- Quelles synergies entre acteurs et activités sont envisageables ?

Une méthodologie co-construite pour s'adapter au contexte des 6 territoires

- Pas de cadre méthodologique global
- Chaque territoire construit sa méthodologie en fonction de :
 - Ses objectifs et ses valeurs
 - Ses contraintes techniques, économiques, réglementaires, sociales, culturelles, environnementales
 - Son périmètre d'action
 - Sa dynamique partenariale
 - Sa temporalité
- Appui de l'UMR Territoires INRAE (*TransFourmation*) et de l'équipe projet



- ❖ Réflexion pilotée par la Coopérative Jeune Montagne avec un **groupe de producteurs** en charge du suivi du projet
- ❖ Articulation avec un **projet de GIEE** : expérimentations en fermes
 - ❖ Réalisation de diagnostics de vulnérabilité et diagnostics agroécologiques par Solagro
 - ❖ Phase d'émergence du GIEE finalisée, entrée en phase Reconnaissance
 - ❖ Dépôt du dossier le 30 mai 2023



AFTalp
association des fromages traditionnels
des alpes savoyardes

Crédits photos : AFTALP

- ❖ Construction en parallèle du **projet de reconnaissance AOP**
- ❖ **Groupe de travail** interne à l'IGP (commission « conditions de production »)
- ❖ Journée de travail avec les opérateurs de la filière. **3 ateliers thématiques** autour des enjeux / leviers d'actions / besoins sur :
 - 1/ la ressource fourragère et pratiques associées
 - 2/ les productions de lait et de fromage
 - 3/ l'utilisation d'eau aux échelles EA – fromagerie – filière
- ❖ À venir :
 - **Simulation sur les projections climatiques et travail de scénarisation**
 - Stage sur **leviers mobilisés en fromagerie**
 - Stage sur la **diversité des usages de l'eau**



- ❖ Réunion de lancement proposée à tous les producteurs (30aine présents)
 - ❖ Journée organisée autour du **Jeu La Grange**
 - ❖ **Caractérisation du système et impacts sur des grands enjeux** (emploi, environnement, eau, qualité etc.)
 - ❖ Proposition **d'actions concrètes**
- ❖ Consultation de l'ensemble des producteurs de l'AOP sur les actions (30 réponses via **enquête en ligne**)
- ❖ **4 groupes thématiques** pressentis :
 - ❖ Gestion de l'eau
 - ❖ Optimisation et expérimentation sur les fourrages
 - ❖ Valorisation du produit et coûts de production
 - ❖ Amélioration des conditions de travail



Crédits photos : Staccato

- ❖ **1 groupe de travail de producteurs et de fromagers**, réuni à 3 reprises
- ❖ 2 thématiques phares identifiées : **l'autonomie fourragère et protéique** et la **gestion de l'eau**
- ❖ Montage d'un partenariat avec la CRA BFC sur des **expérimentations en ferme** pour travailler sur la **résilience des prairies** naturelles (6FARMS)
- ❖ Organisation de **deux journées thématiques** :
 - Présentation des indicateurs agro-climatiques
 - Echange sur la thématique de l'eau
- ❖ Mise en place progressive d'un **plan d'action « autonomie fourragère »**, avec le projet de creuser les questions liées au sol



Exemple : utilisation du jeu sérieux La Grange en Picodon

Essais en fermes expérimentales

Ferme du Pradel - caprin

- Tester des associations adaptées au changement climatique pour la zone AOP Picodon
- 3 lots de 48 chèvres :
 - Un lot sur une parcelle de Chicorée / Trèfle
 - Un lot sur une parcelle de Plantain / Trèfle
 - Un lot sur une parcelle de Luzerne ou du foin de Luzerne en Bâtiment
- Essai conduit en juin/juillet 2023 (2 à 3 semaines) suivant la biomasse disponible
- Résultats en cours d'analyse



Essais en fermes expérimentales

Ferme de Marcenat - bovin

- **Dispositif** : 3 leviers différents pour faire face à la période de rupture estivale :
 1. **Témoin** = 100 % pâturage classique sur prairie naturelle
 2. **Ration hivernale distribuée en été** : 30 % de pâture sur prairie naturelle + 70 % de foin
 3. **Fourrage conservé « alternatif »** : 30 % de pâture sur prairie naturelle + 70% Teff-grass
 4. **Un fourrage vert « alternatif »** : 30 % de pâture sur prairie naturelle + 70 % méteil vert de printemps (pâturé sur pied ou affouragé)
- **Période** : été 2024
- **Choix de la techno** : pâte pressée cuite et pâte molle

Un transfert à 3 échelles pour maximiser les échanges et l'appropriation de cette approche

Transfert entre AOP/IGP impliquées dans le projet

- Échanges trimestriels entre territoires pilotes pour partager et confronter les avancées et difficultés

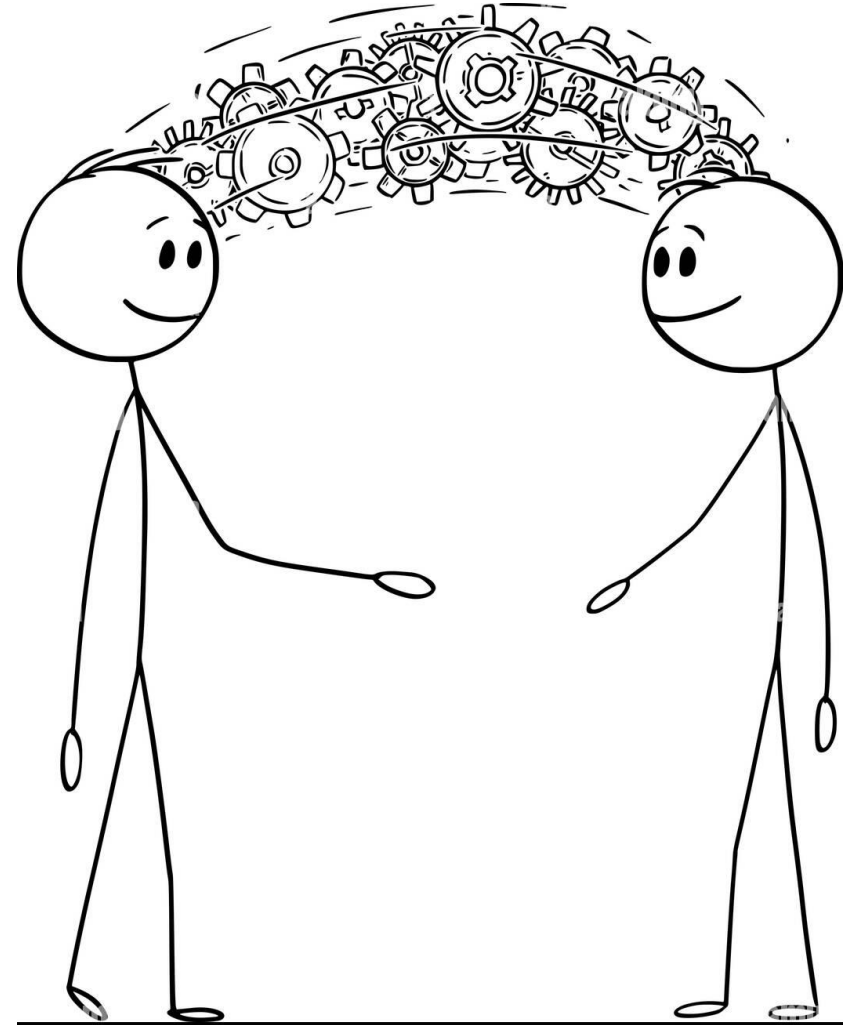
Transfert entre AOP/IGP d'un même territoire

- Coordination par un responsable transfert par territoire
- Sur certaines zones, un appui R&D aux AOP très structuré

Transfert auprès de toutes les AOP/IGP de France

- Webinaires annuels organisés par le CNAOL
- Séminaires décentralisés en 2025
- Modules pédagogiques et expérimentaux
- Publication d'un guide méthodologique, formation d'accompagnants pour appuyer la réflexion dans d'autres AOP

→ Transfert pendant et après le projet



ADAoPT

ÉDITION
4^e

COLLOQUE
SERAM 4
19

Questions et discussions



En savoir plus sur le projet :

<https://www.rmtfromagesdeterroirs.com/projets-de-r-et-d/adaopt-2/>

Delphine.neumeister@idele.fr et Florence.bedoin@idele.fr



Problématiques régionales des filières qualités face au changement climatique et pistes de réflexion

INAO – Délégation Sud-Est



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

5 signes officiels de la qualité et de l'origine

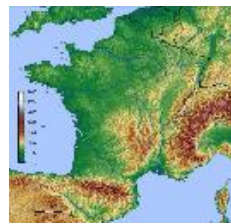


Le lien à l'origine, fondement des Indications géographiques

Facteurs humains



terroir



Produit
IG



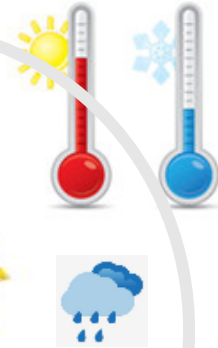
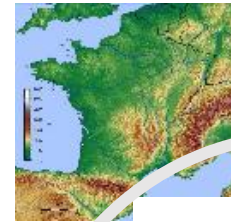
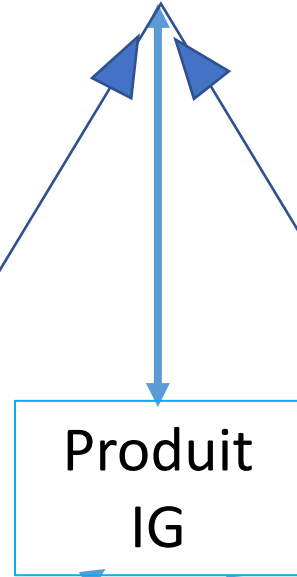
Milieu (facteurs naturels)

Savoir-faire





Facteurs humains

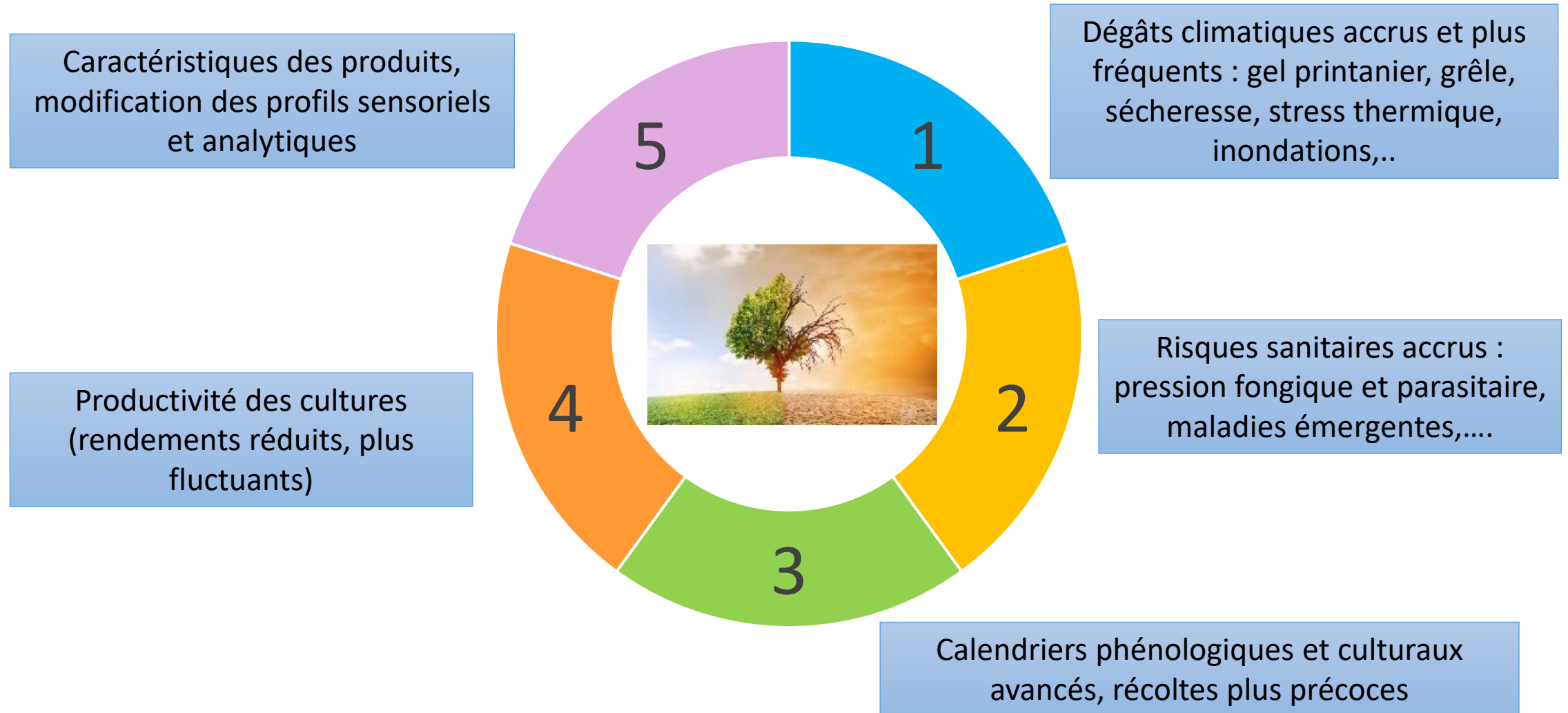


Milieu (facteurs naturels)

Savoir-faire



Impacts du changement climatique sur les systèmes de production agricole



S'adapter sans remettre en cause le lien à l'origine

Adaptations techniques

Aléas climatiques

- Irrigation
- Génétique (assortiments variétaux)
- Equipements de protection (filets anti-grêle, dispositifs pour le gel, équipements d'ombrage)
- Pratiques culturelles, modes de conduite
- Choix des parcelles (gel, stress hydrique)

Calendriers phénologiques

- Génétique
- Pratiques culturelles (date de taille, de récolte)
- Choix des parcelles (exposition, altitude,..)
- Equipements d'ombrage

Caractéristiques des produits

- Technologies correctives
- Date de récolte
- Adaptation des cahiers des charges
- Communication et pédagogie auprès des consommateurs

+ adaptations socio-économiques

Procédures et outils pour les producteurs de SIQO

Un système déjà en place :
les modifications
temporaires de cahier des
charges

Encadré par le code rural
et de la pêche maritime

- Article L642-4

« Dans le respect du droit de l'Union européenne, à titre exceptionnel et pour faire face à une situation de catastrophe naturelle, de mauvaises conditions météorologiques formellement reconnues par l'autorité administrative ou d'application de mesures sanitaires ou phytosanitaires, l'autorité administrative peut prendre, dans des conditions définies par décret, toute mesure utile modifiant temporairement une condition de production. »

IGP Agneau de Sisteron couplé au LR 09/95



Source image : <https://www.agneaudesisteron.fr/>

Sécheresse 2022 :

- Stress hydrique important ;
- Pousse de l'herbe très limitée et récolte amoindrie ;
- Ralentissement de la croissance des agneaux.

Modification temporaire :

Du 11 septembre 2022 au 1^{er} mai 2023 :

Diminution de la part de fourrage issue de l'aire géographique (au minimum 50%).

Pour l'année 2022 :

Augmentation de l'âge maximal des agneaux avant abattage (passage de 150 à 180 jours).

AOP « Bleu du Vercors Sassenage »

Sécheresse 2022 :

Constat : manque de stock fourrager important pour la ration hivernale, amplifié par un pâturage impossible depuis début août obligeant les éleveurs à puiser dans la ration hivernale déjà très faible

Modification temporaire :

« **A partir du 15 août 2022 et jusqu'au 15 mai 2023 :**

Fourrages :

La ration de base des vaches laitières est assurée par des fourrages provenant à **80% minimum (au lieu de 100 %)** de l'aire géographique.

Les fourrages du troupeau laitier sont constitués : d'herbe pâturée, de foin ou d'herbe enrubannée.

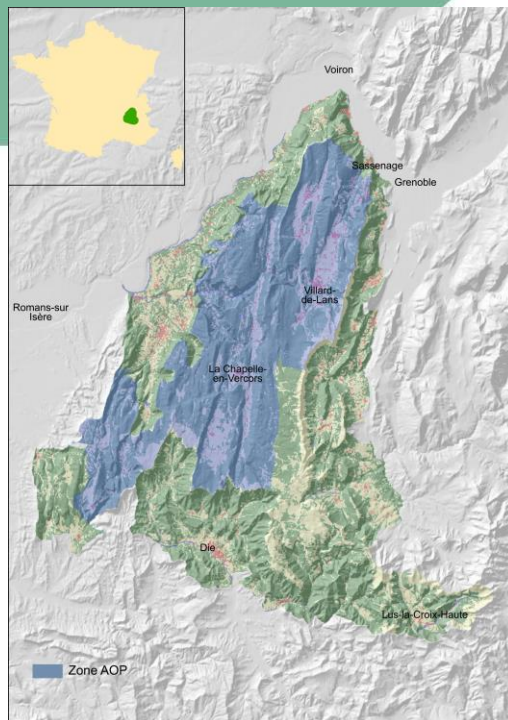
L'herbe enrubannée représente au maximum 40 % en matière brute des fourrages distribués sur l'année au troupeau laitier et **35 % (au lieu de 25%)** pour les exploitations transformant leur lait.

Le taux de matière sèche est au minimum de **40 (au lieu de 50)** pour l'herbe enrubannée. Tout autre aliment fermenté est interdit.

La consommation et la distribution de crucifères sous forme de fourrage en vert sont interdites pour l'ensemble du troupeau laitier présent sur l'exploitation.

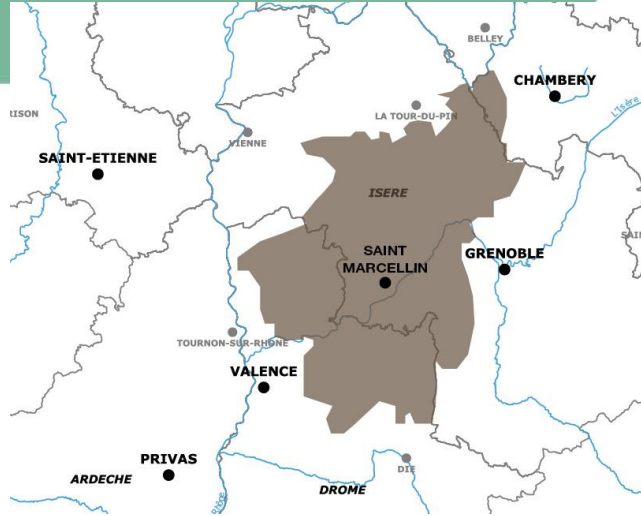
Compléments :

L'apport de compléments est limité à **2300 kg (au lieu de 1800 kg)** de matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières. »



<https://bleuduvercors-sassenage.com/>

IGP Saint-Marcellin



Sécheresse 2022 :

Une pousse fourragère de printemps déficitaire de 30 % à 50% dans l'aire

Quasi pas de seconde coupe d'herbe sur l'intégralité de la zone

Situation très hétérogène concernant les rendements pour le maïs fourrage. Des situations parfois catastrophiques pour les exploitations ayant semé leurs maïs derrière des cultures dérochées. Globalement les déficits sont évalués entre -30% et -50 %.

Modification temporaire :

- **Sur l'année 2022,**

*Les vaches laitières doivent être au pré pendant un minimum de **150 180** jours par an.*

*La surface en herbe pâturée ou servant à l'affouragement en vert doit être de **15 20** ares minimum par vache laitière.*

Pour la période du 1^{er} juillet 2022 au 15 mai 2023,

*L'autonomie alimentaire : au moins **70% 80%** de la matière sèche de la ration totale annuelle doit être issue de la zone.*

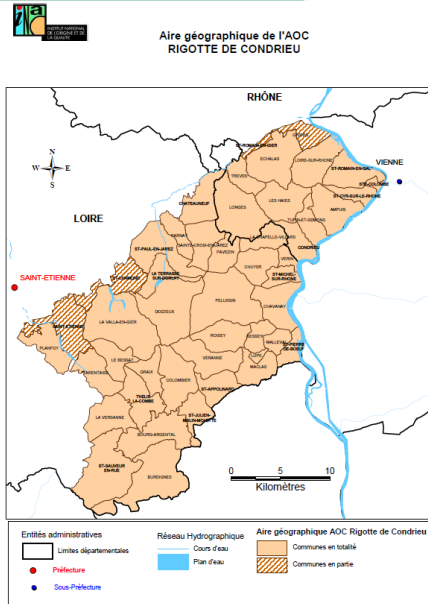
*L'herbe sous toutes ses formes représente au moins **40% 50%** matière sèche de la ration de base annuelle.*

*Le foin représente pour les quatre mois d'hiver (décembre, janvier, février, mars) : **10% 15%** de la matière sèche de la ration de base. »*

-



AOP Rigotte de Condrieu



Sécheresse 2022 (autres demandes déjà déposées) :

- compte tenu des températures caniculaires pendant l'été et de la sécheresse générale de l'année 2022, les producteurs ont eu des pertes importantes en fourrages et autres cultures (céréales).
- Des bilans fourragers ont été effectués par les Chambre d'Agriculture de la Loire et du Rhône et estiment la perte en fourrages en moyenne de 50%.
- Les producteurs ont ainsi dû puiser dans leurs stocks et compléter bien plus tôt les animaux afin de compenser ce manque de fourrages. La période de mise au pâturage ou d'affouragement en vert des chèvres a, de plus, été très limitée à cause de l'absence de pousse.

Modification temporaire obtenue :

*Augmentation de la part d'aliments (fourrages + compléments) pouvant provenir de l'extérieur de l'aire : **40 %** au lieu de 20 %, **du 1^{er} juillet 2022 et jusqu'au 1^{er} juillet 2023.***

*Sur l'année 2022, la durée annuelle du pâturage ou de l'affouragement en vert est au minimum de **90** ~~120~~ jours, consécutifs ou non. (période pendant laquelle l'herbe fraîche représente au moins 1/3 de la ration quotidienne et 1/2 de la ration en moyenne sur la période)*



Réflexions en cours :

Réflexions sur la durabilité de l'AOP :

- contractualisation pour l'approvisionnement en aliments dans l'aire (fourrages et compléments), tests de semis de prairies multi espèces,
- Sujets identifiés pour les prochaines années : irrigation des prairies, intérêt de retarder les dates de fauche, réduction de la pression de pâturage pour maintenir les espèces endémiques alors qu'il y a hausse des températures, sur-semis sur les prairies naturelles (au lieu du labour), utilisation de nouvelles plantes fourragères.

...

AOP Brocciu corse / Brocciu

Sécheresse 2022 impacte les exploitations à plusieurs niveaux :

- Utilisation des stocks de fourrages de façon précoce
- Baisse drastique de la production locale de céréales
- Diminution importante de la production fourragère
- Augmentation de l'importation des aliments (fourrages et céréales)



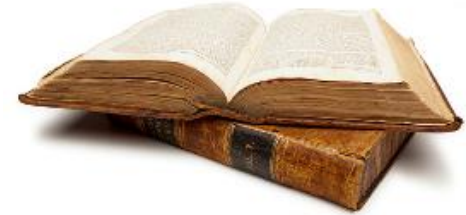
Source image : <https://aop-brocciu.com/filiere-brocciu/>

Modification temporaire obtenue pour augmenter la part de complémentation pouvant provenir hors de l'aire géographique de 20 à 50%.

Procédures et outils pour les producteurs de SIQO



- **Demandes ponctuelles pour répondre à un aléas climatique**
 - **(article 6 § 3 du règlement délégué (UE))**
 - Modification d'une date de récolte
 - Recours à l'irrigation
 - Calendrier de mise à l'herbe des animaux
 - Achat d'aliment extérieur à l'aire géographique



Demandes structurelles

- Évolution de certaines pratiques culturelles
- Evolution génétique ou du matériel végétal
- Mise en place de protection



Modification du
cahier des charges

Réflexion nationales de l'INAO

- Travaux des Comités nationaux de l'INAO sur plusieurs thématiques :
 - Durabilité des filières ;
 - Attentes sociétales.
- Réflexion conjointe avec les différents acteurs de la filière lors de réunions régionales.
 - Apporter des outils de réflexion aux ODG pour faire face au changement climatique dès la fin d'année 2023.



Cahier des charges



Coordination des acteurs



Conclusion

- **Il existe des solutions pour répondre aux défis du changement climatique.**
- **Mais ces solutions doivent permettre de garantir un équilibre entre :**
 - **préservation du lien à l'origine et de la qualité du produit,**
 - **rapidité de mise en œuvre,**
 - **viabilité économique,**
 - **satisfaction du consommateur.**
- **Indispensable mobilisation de tous les acteurs.**

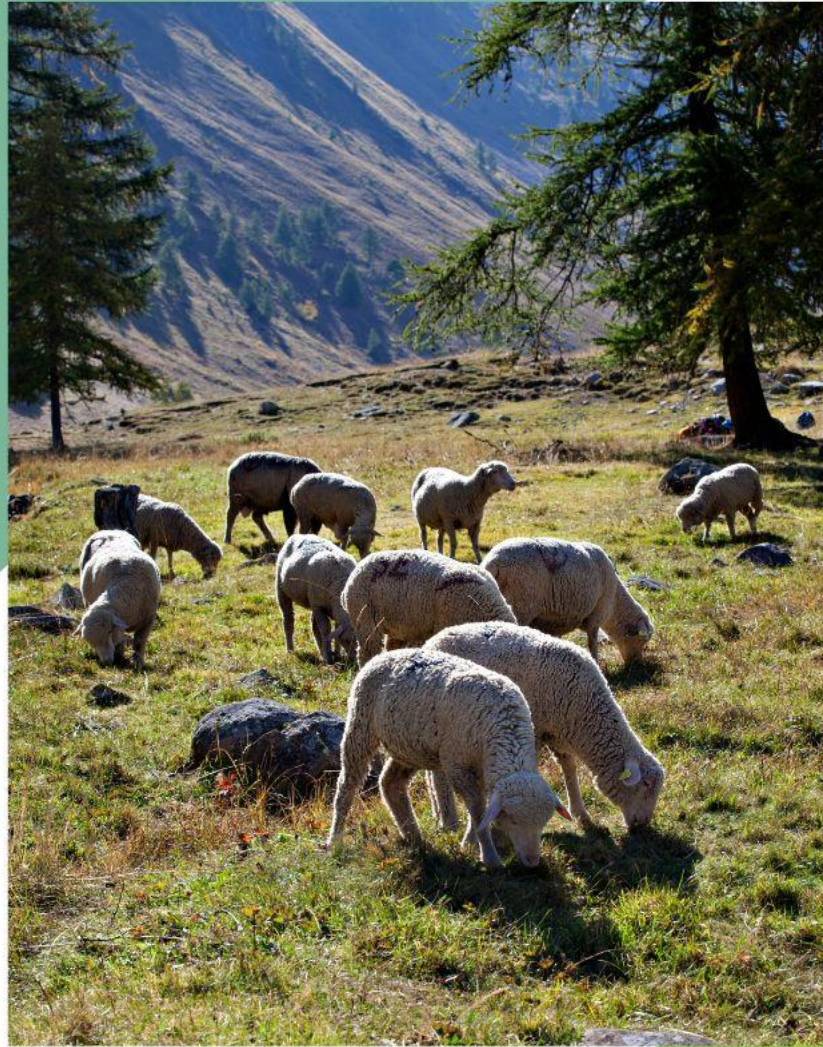


INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Produire en filière qualité face au changement climatique

François Thabuis – Eleveur en bovin et caprin lait et président
du Ceraq



Des questions ?



Clôture de la première matinée de séminaire