

Compilation des synthèses 4 pages

Races partenaires du projet



<i>Vache Bretonne Pie Noir</i>	<i>Page 2</i>
<i>Vache Ferrandaise</i>	<i>Page 6</i>
<i>Vache Froment du Léon</i>	<i>Page 10</i>
<i>Poule Grise du Vercors</i>	<i>Page 14</i>
<i>Mouton Landes de Bretagne</i>	<i>Page 18</i>
<i>Porc Cul Noir Limousin</i>	<i>Page 22</i>
<i>Vache Maraîchine</i>	<i>Page 26</i>
<i>Vache Mirandaise</i>	<i>Page 30</i>
<i>Poule Noire du Berry</i>	<i>Page 34</i>
<i>Chèvre Poitevine</i>	<i>Page 38</i>
<i>Chèvre des Pyrénées</i>	<i>Page 42</i>
<i>Vache Rouge Flamande</i>	<i>Page 46</i>
<i>Mouton Thônes et Marthod</i>	<i>Page 50</i>

La Bretonne Pie Noir

La Bretonne Pie Noir possède un produit emblématique, le Gwell, protégé par une marque collective - Gwell. Les éleveurs valorisent également d'autres produits laitiers (systèmes laitiers) ainsi que la viande (systèmes allaitants). Le suivi de cette race mixte est assuré par l'Union Bretonne Pie Noir, avec l'appui du CRAPAL et de la Fédération des races de Bretagne.

Historique et standard

- 1884** : Rassemblement des dénominations « Morbihannaise », « Cornouaillaise », « Bretonne », etc. sous le nom de Bretonne Pie Noir.
- 1886** : Création du livre généalogique de la BPN
- 1889** : Arrêt du livre généalogique de la BPN
- 1919** : Reprise du livre généalogique de la BPN
- 1972** : Mise en sommeil du syndicat des éleveurs et arrêt du livre généalogique
- 1975** : Caractérisation de la situation de la race par Pierre Quéméré, professeur à l'ISA Beauvais et remise en route du syndicat des éleveurs
- 1976** : Mise en place du premier plan de sauvegarde pour la race BPN
- 1992** : Débuts animation race par PNRA
- 1999** : Création d'une marque collective Gwell pour le gros lait fait à partir de lait de Bretonne Pie Noir
- 2002** : Réorganisation du programme d'accouplement afin de limiter la consanguinité et à long terme, accroître la variabilité génétique
- 2006** : Création d'un Organisme de Sélection pour la BPN
- 2010** : Reconnaissance de la Bretonne Pie Noir comme sentinelle Slow Food

Une vache mixte de petite taille



- **Cornes** en lyre ou en croissant
- **Tête** fine et expressive
- **Membres** fins et courts, articulations bien dessinées
- **Robe** pie majoritairement noire mais exceptionnellement pie rouge ou glazig (gris)
- **Mamelle** souple et développée
- **Taille** : 117 à 123 cm, au garrot
- **Poids** : 450 kg (vaches); 600 kg (taureaux)

La Bretonne Pie Noir

La Bretonne Pie Noir possède un produit emblématique, le Gwell, protégé par une marque collective - Gwell. Les éleveurs valorisent également d'autres produits laitiers (systèmes laitiers) ainsi que la viande (systèmes allaitants). Le suivi de cette race mixte est assuré par l'Union Bretonne Pie Noir, avec l'appui du CRAPAL et de la Fédération des races de Bretagne.

Historique et standard

1884 : Rassemblement des dénominations « Morbihannaise », « Cornouaillaise », « Bretonne », etc. sous le nom de Bretonne Pie Noir.

1886 : Création du livre généalogique de la BPN

1889 : Arrêt du livre généalogique de la BPN

1919 : Reprise du livre généalogique de la BPN

1972 : Mise en sommeil du syndicat des éleveurs et arrêt du livre généalogique

1975 : Caractérisation de la situation de la race par Pierre Quéméré, professeur à l'ISA Beauvais et remise en route du syndicat des éleveurs

1976 : Mise en place du premier plan de sauvegarde pour la race BPN

1992 : Débuts animation race par PNRA

1999 : Création d'une marque collective Gwell pour le gros lait fait à partir de lait de Bretonne Pie Noir

2002 : Réorganisation du programme d'accouplement afin de limiter la consanguinité et à long terme, accroître la variabilité génétique

2006 : Création d'un Organisme de Sélection pour la BPN

2010 : Reconnaissance de la Bretonne Pie Noir comme sentinelle Slow Food

Une vache mixte de petite taille



- **Cornes** en lyre ou en croissant
- **Tête** fine et expressive
- **Membres** fins et courts, articulations bien dessinées
- **Robe** pie majoritairement noire mais exceptionnellement pie rouge ou glazig (gris)
- **Mamelle** souple et développée
- **Taille** : 117 à 123 cm, au garrot
- **Poids** : 450 kg (vaches) ; 600 kg (taureaux)

Des éleveurs répartis dans toute la Bretagne

En 2011, 1554 femelles étaient détenues par 305 éleveurs adhérents au syndicat. Le nombre moyen de vaches par élevage est en augmentation, ce qui dénote une professionnalisation de l'élevage de Bretonne Pie Noir. 65 % des éleveurs se trouvent en Bretagne, avec une incursion en Loire-Atlantique, et détiennent la majorité des animaux.

Les 70 éleveurs professionnels sont également répartis entre système laitier-fromager et allaitant. La race est adaptée aux petites exploitations familiales développant une production fermière dans le cadre d'une agriculture autonome et économe : le plein-air, le tout herbe en extensif ou l'agrobiologie sont souvent pratiqués.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de Bretonne Pie Noir

Bretonne Pie Noir données 2014	Adhérents à l'Union Bretonne Pie Noir	170	Éleveurs professionnels	Inconnu	Laitiers	35*
			Amateurs	Inconnu	Allaitants	35*
	Non adhérents	237	Professionnels (laitiers)	0		
			Amateurs	Inconnu		

*Estimations

Source : Union Bretonne Pie Noir, 2014

Une association active malgré la dispersion géographique des éleveurs

Les éleveurs professionnels (allaitants & laitiers) sont bien représentés dans le conseil d'administration de l'Union Bretonne Pie Noir. Du fait de leur dispersion géographique et de leur faible disponibilité, les éleveurs se réunissent rarement mais restent en contact.

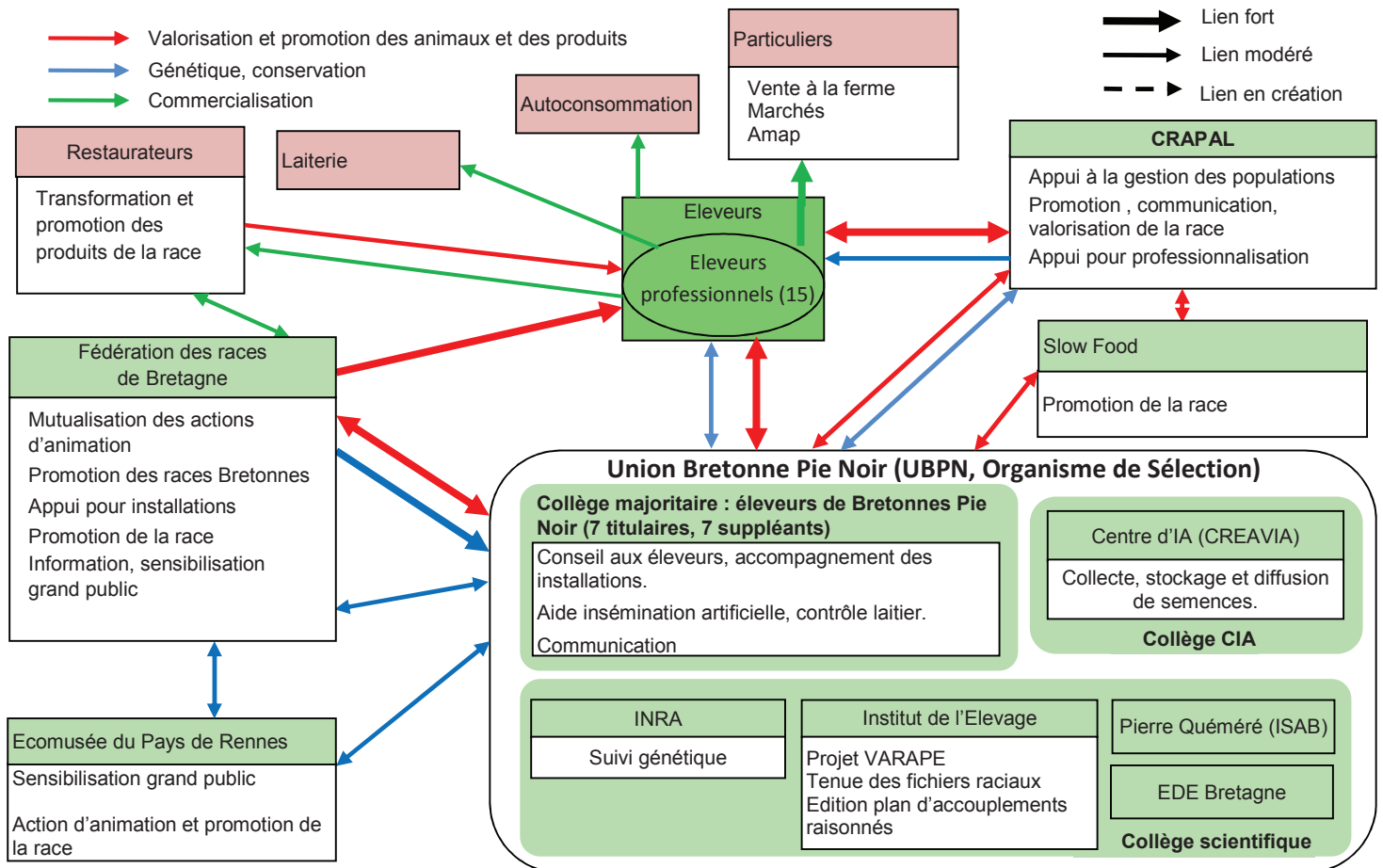
L'association est très active. Elle propose des formations, participe à des manifestations et adhère au mouvement Slow Food. Les réunions en « bout d'étable » ont lieu chez différents éleveurs et favorisent les échanges entre professionnels et amateurs.

L'association ne bénéficie pas d'une animation spécifique mais du temps est accordé par le CRAPAL au suivi du programme, et la récente création de la Fédération des races de Bretagne devrait aboutir à la mise à disposition d'un animateur pour l'ensemble des races bretonnes, toutes espèces confondues.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Création de la Fédération des races de Bretagne (multi-espèces) pour **mutualiser les ressources** : soutien de la Région Bretagne a priori fort, mais nécessité de trouver d'autres voies de financement, pour augmenter l'auto-financement et aboutir à un 2ème ETP

L'Union Bretonne Pie Noir, centre des projets



Diversité des produits et des circuits de vente

Produits laitiers :

- Le **Gwell** (Gros-lait issu de lait de Bretonne Pie Noir) : marque déposée pour un produit emblématique de la race = lait fermenté au goût acidulé et à la texture filante.
- Autres produits: Tomme, fromages type Saint Marcellin, beurre, crème ou fromage blanc. Ces produits se démarquent moins que le Gwell mais représentent la majorité de la production.
- Prix indicatifs : 2,5 à 4 €/kg (Gwell) ; 15 à 20 € kg (tomme) ; 7,5 à 9 €/kg (crème)
- Majorité de vente directe (à la ferme, marchés), vente en AMAP, en supermarchés,...

Viande :

- **Produit principal** : veau rosé (4 à 8 mois). Autres produits : veau de lait de 2 à 3 mois (élevages laitiers), vaches de réformes ou bœufs de 36 mois.
- Vente en carcasse, demi-carcasse ou caissettes.
- Vente directe (à la ferme, marchés) courante, vente en (bio)coopératives minoritaire. Autoconsommation non négligeable, surtout chez les éleveurs amateurs.
- Prix au choix des éleveurs mais assez homogènes : 10 à 13 €/kg (veau de 6 mois)

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Originalité de la production (petites structures, transformation fermière) dans une région d'« agriculture conventionnelle de masse » : une place à prendre dans la restauration et dans la **filière des produits fermiers ?**

Existence d'une marque collective

Collectif de promotion :

Marque collective pour le Gwell, avec cahier des charges validé en février 2014 : un groupe de travail dynamique s'est réuni pour échanger, se former, harmoniser les technologies.

Communication sur la race et ses produits : dépliants de présentation de la race, site Internet de l'Association, participation à des manifestations, partenariat avec Slow Food.

Les éleveurs n'éprouvent pas le besoin de mettre en place un collectif de vente car ils n'ont pas problème pour écouler leur production en vente directe individuelle. Pour l'UBPN il est à présent primordial de se rassembler afin d'avoir plus de poids et de visibilité face aux grandes institutions (Ministère de l'Agriculture....).

Collectif de conservation et de valorisation:

- Mise en place de l'animation via la Fédération des Races de Bretagne en 2012. Auparavant le programme était suivi par le Parc Naturel Régional d'Armorique (de 1991 à 2012), puis repris temporairement par les membres de l'Union Bretonne Pie Noir avec l'appui du CRAPAL.
- Objectif de la Fédération des races de Bretagne : mutualisation des outils de communication, animation, échange d'expériences, et appui pour accompagner de nouvelles installations d'éleveurs professionnels.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Typicité des produits.• Dynamisme de l'Union Bretonne Pie Noir.• Existence d'un projet collectif autour d'une marque.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Manque d'animation spécifique.• Dispersion des éleveurs et manque de disponibilités de référents qui pourraient parrainer des jeunes en voie d'installation.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Augmentation du nombre d'éleveurs professionnels.• Partenariat avec Slow Food.• Création récente de la Fédération des races de Bretagne : mutualisation des forces.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Soutien des collectivités difficile à obtenir pour le financement d'un animateur à temps plein.• Démotivation possible des membres moteurs.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Laura Marre-Cast (stagiaire).

Avec les avis de : Pierre Quéméré (UBPN), Cédric Briand (UBPN), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage), Clémence Morinière (Fédération des Races de Bretagne), Agnès Bernard (Union Bretonne Pie Noir).

Crédits photos : Pierre Quéméré

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Novembre 2014 : Réf : 00 12 72 094

Contact : Union Bretonne Pie Noire – Vincent Thébaud (président) – 56140 Saint Congard. fermedelahautefolie@orange.fr



La vache Ferrandaïse

La Ferrandaïse a gardé sa mixité et est aussi bien utilisée en systèmes d'élevage allaitants, avec vente des produits en circuits courts, que laitiers, avec peu de transformation fromagère et vente du lait en laiterie.

Le suivi de la race est assuré par l'association des éleveurs de Ferrandaïse et l'Institut de l'Élevage. L'appui du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne est également important.

Historique et standard

1886 : reconnaissance officielle de la race Ferrandaïse.

1905 : création du livre généalogique.

1977 : l'ITEB (actuellement Institut de l'Élevage) et le Parc Naturel des Volcans d'Auvergne lancent un recensement des animaux. Création de l'Association de Sauvegarde de la Race Bovine Ferrandaïse.

1979 : Mise en service du premier taureau d'insémination artificielle.

1982 : Lancement du programme de conservation (248 femelles étaient recensées).

1994 : Mise en place des MAE Races menacées. L'aide est versée pendant 5 ans grâce au financement du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

1999 : Le logo et la marque « La Ferrandaïse » sont déposées.

2011 : 1 661 femelles réparties chez 270 éleveurs et 31 taureaux disponibles pour l'insémination animale.

Une race historiquement mixte



- **Cornes** en lyre basse.
- **Fanon** moyennement développé.
- **Membres** solides mais fins et secs.
- **Robe** pie-rouge ou pie-noire (moins répandue).
- **Panachures** de 3 types : barrée (grandes tâches, étoiles sur le front) ; bregniée (flancs colorés et ligne blanche sur le dos) ; poudrée (pelage blanc avec mouchetures sur les flancs et les joues)
- **Sabots** très résistants.
- **Taille** : 135 à 140 cm.
- **Poids** : 600 à 800 kg (vaches) ; 900 à 1 100 kg (taureaux).

Des systèmes lait ou viande extensifs

En 2011, 1 661 femelles étaient réparties chez 270 éleveurs. Les 46 propriétaires principaux (20 % des éleveurs) détiennent 75 % du cheptel femelle. La grande majorité des effectifs de Ferrandaise est localisée dans le département du Puy de Dôme, bassin d'origine de la race.

Les éleveurs principaux sont en majorité des allaitants (33 éleveurs). La taille moyenne de leur troupeau est de 21 femelles. Les laitiers professionnels ont pour leur part un troupeau de 30 femelles en moyenne.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de Ferrandaise

Vache Ferrandaise données 2011	Adhérents à l'asso.	95	Propriétaires principaux	36	Laitiers	6	
						Allaitants	24
						Laitiers + allaitants	6
	Non adhérents	149	Propriétaires principaux	10	Laitiers	1	
			Propriétaires secondaires	127	Allaitants	9	
			Non communiqué	12			

Source : Institut de l'Élevage / Association Ferrandaise, 2012

En système allaitant, les éleveurs enquêtés donnent la priorité à la production de lait afin que les veaux aient la meilleure croissance possible. La base de l'alimentation est le pâturage (herbe l'été et foin l'hiver). L'enrubannage est également utilisé ainsi que quelques compléments pour la phase d'engraissement. L'élevage est donc conduit de manière extensive dans la plupart des exploitations. Les modes d'élevages entre les différentes exploitations sont similaires mais des variations existent, par exemple dans le mode de finition, l'âge à l'abattage...

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Protection des produits : la notion de marque avec cahier des charges est acceptée par tous, mais les conditions de mise en place et les clauses du cahier des charges ne trouvent pas encore de consensus.

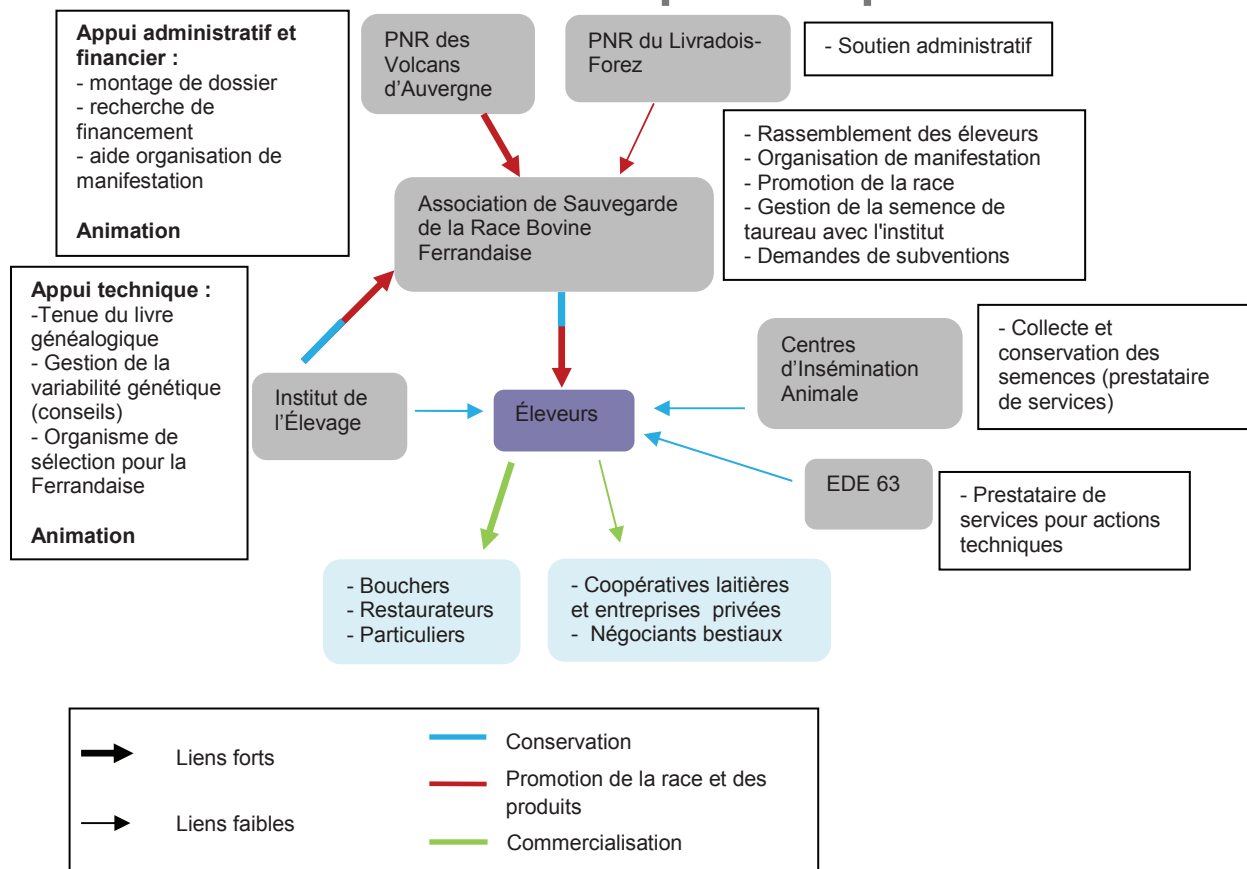
Une association dynamique

L'ambiance au sein de l'association est jugée « saine, ouverte, collective », autour d'un noyau dur et moteur de 15 à 20 éleveurs. La cohabitation d'éleveurs laitiers et allaitants n'entraîne pas de tensions.

L'association des éleveurs de Ferrandaise travaille avec deux partenaires principaux : le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne et l'Institut de l'Élevage. Le restaurant « La Ferrandaise » à Paris fait également partie des éléments moteurs de la race.

Entre éleveurs et partenaires, les relations sont bonnes et propices à l'émergence de projets, bien que les pistes de réflexion pour le développement de la valorisation ne soient pas les mêmes.

Une association entourée par ses partenaires



Un produit phare destiné aux bouchers et restaurateurs

Produit phare : le **veau gras**, vendu pour 2/3 aux bouchers et restaurateurs et pour 1/3 en vente directe.

Autres produits viande :

- Génisses grasses, commercialisées en vente directe ou aux bouchers,
- Veau rosé, commercialisé en vente directe, souvent en agriculture bio,
- Broutards et veau mâles issus des vaches laitières, vendus aux négociants.

Production laitière : Les éleveurs utilisant la Ferrandaïse dans des systèmes laitiers vendent leur lait en circuit long, sans différenciation de la race. Peu d'éleveurs font de la transformation à la ferme.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Développement d'un **fromage 100 % Ferrandaïse** : quel itinéraire technique ? Comment protéger le produit ? Quelle place des laiteries industrielles par rapport aux éleveurs fromagers ?

Valorisation viande : la majorité des éleveurs souhaitent travailler avec des bouchers ou restaurateurs locaux, mais l'éloignement géographique limite les projets collectifs.

Prémices d'une organisation collective

Collectif de valorisation :

- Restaurant « La Ferrandaise » à Paris, valorisant régulièrement des veaux gras : centralisation des commandes par un seul éleveur, qui contacte ensuite les différents éleveurs pour la planification.
- Dépôt de la marque « La Ferrandaise » en 1999 : première étape d'une réflexion sur la protection de la race.

Collectif de conservation :

Travail mené conjointement par l'Institut de l'Élevage et l'association des éleveurs.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Écoute entre éleveurs.• Association dynamique avec un noyau d'éléments moteurs conséquent.• Bouchers et restaurateurs travaillant déjà avec la race.• Début de valorisation collective pour la viande.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Pas de démarcation du lait.• Manque de caractérisation organoleptique des produits.• Hétérogénéité des produits viande.• Éloignement géographique des éleveurs.• Manque d'appui technique et d'animation spécifique.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• La race intéresse de nouveaux jeunes éleveurs.• Ouverture probable d'un restaurant « La Ferrandaise » à Clermont-Ferrand.• Projet de fromage 100 % Ferrandais.• PNR Volcans d'Auvergne : soutient l'idée d'un animateur.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Augmentation du nombre d'éleveurs : difficultés de maintenir une cohésion de groupe avec l'ensemble des éleveurs.• Principal débouché viande à Paris : risque de perte de notoriété dans le territoire d'origine ?• Difficultés à soutenir un approvisionnement régulier des bouchers : perte de partenariats ?

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Clémence Delmotte (stagiaire).

Avec les avis de : Virginie Ondet (Asso. Ferrandaise), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Association Ferrandaise

Dépôt légal : 4^e trimestre 2012 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2012 : Réf : 00 12 72 097

Contacts : Jean-François et Virginie ONDET – Association Ferrandaise, 63240 Le Mont Dore. Virginie.ondet0040@orange.fr



La vache Froment du Léon

La Froment du Léon est une race laitière utilisée en transformation à la ferme avec vente des produits en circuits courts ou en troupeaux mixtes avec vente du lait en laiterie.

De nombreux éleveurs amateurs possèdent également quelques vaches. Le suivi de la race est assuré par le Syndicat des éleveurs et l'Institut de l'Élevage.

Historique et standard

1907 : Création du Herd-book de la Froment du Léon à St Brieuc.

1947 : Race écartée de l'élevage (politique Quittet) – interdiction de commercialiser de la semence de taureaux Froment du Léon.

1964-1974 : Insémination de certaines vaches avec de la semence de Guernesey.

1978-1979 : Début du plan de sauvegarde avec inventaire de l'ensemble des animaux restants. La situation est critique, avec moins d'une centaine d'animaux observée aux alentours des Côtes d'Armor et du Finistère.

1980 : Création d'un code race par l'ITEB (Institut de l'Élevage Bovin).

1981 : 3 premiers taureaux entrent au CIA de Créhen pour prélèvement.

1982 : Semences de taureaux Froment du Léon à nouveau disponibles pour l'IA.

2011 : Mise en place de la Fédération des races de Bretagne.

**Une vache laitière,
excellente beurrière.**



- **Cornes** moyennes et relevées, en croissant ou en crochet.
- **Robe** froment unie, ou avec taches blanches sur les parties inférieures ou les membres.
- **Muqueuses** et museau clairs.
- **Fanon** peu développé.
- **Membres** fins et courts.
- **Taille** : 130 cm au garrot.
- **Poids** : vache 500 kg / taureau 500 à 600 kg.

Peu d'effectifs répartis sur toute une région

En 2010, 94 éleveurs détenaient 204 vaches Froment du Léon. Les 7 éleveurs professionnels possèdent les 3/4 du cheptel.

Les animaux sont surtout présents en Bretagne et les élevages se situent principalement dans le Finistère, les Côtes d'Armor (bassin historique de la race) et en Ille-et-Vilaine.

Plus de 80 % des éleveurs ont de petits troupeaux de moins de 5 vaches : petits troupeaux amateurs ou éleveurs professionnels possédant quelques Froment du Léon au sein d'un plus gros troupeau d'une autre race laitière. Un élevage possède à lui seul 65 têtes, soit 1/4 de l'effectif de la race.

Les **systèmes d'élevages** utilisés ne sont pas homogènes. Les éleveurs de Froment du Léon élevant un troupeau mixte avec principalement des vaches laitières productives, de type Holstein ou Normande par exemple, peuvent aussi bien être en système intensif qu'en système extensif. Les éleveurs amateurs ont également des pratiques d'élevage diverses. Peu d'amateurs font reproduire leurs femelles chaque année en race pure.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de Froment du Léon

Froment du Léon données 2011	Syndicat des éleveurs de Froment	40	7 professionnels	4 en transformation et vente directe
			33 amateurs	3 en laiterie
	Non adhérents au syndicat	34 amateurs		

Source : Syndicat Froment du Léon, 2012

Une association active malgré la dispersion des éleveurs

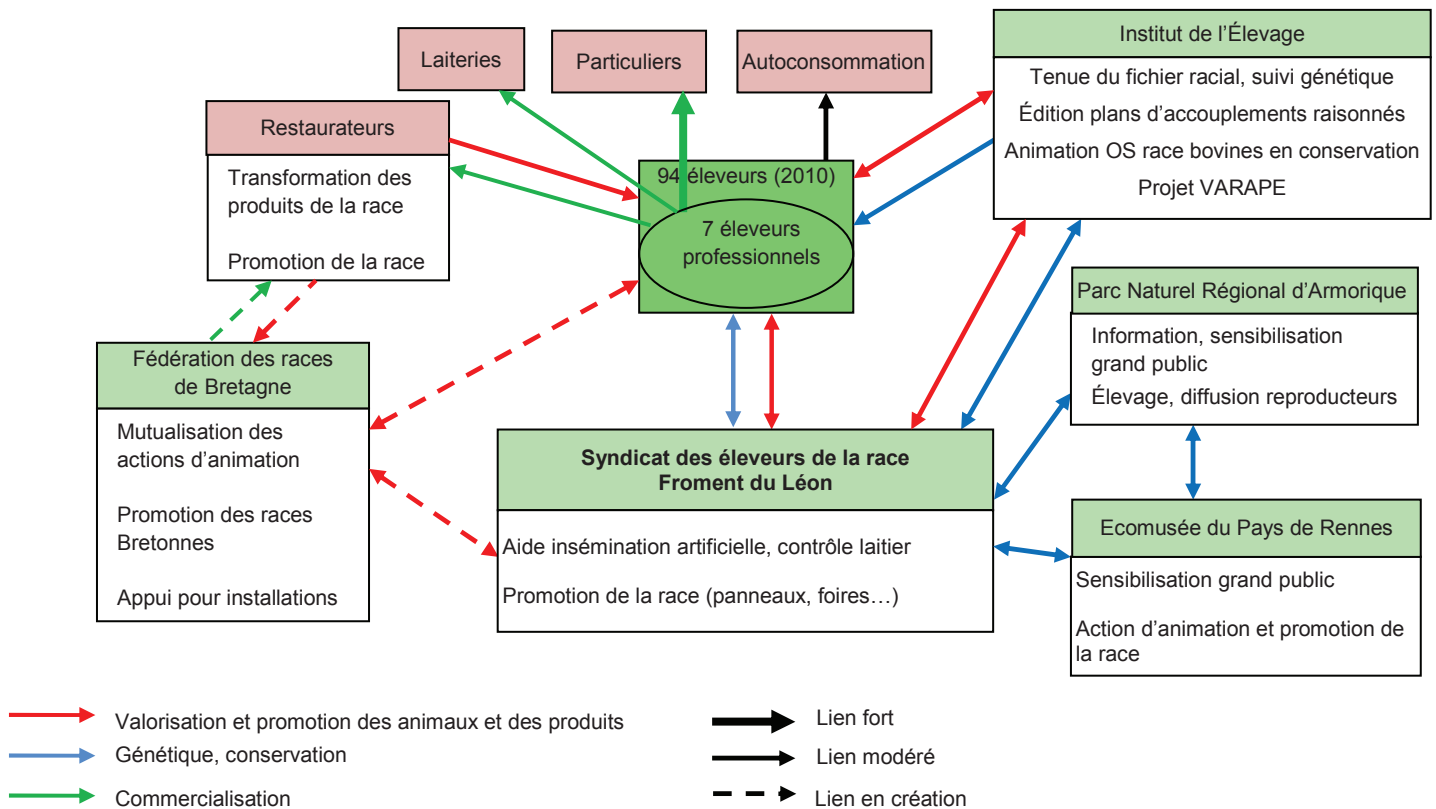
Les éleveurs professionnels se connaissent à travers le Syndicat des éleveurs mais leur dispersion géographique rend les contacts difficiles.

Le président du Syndicat est l'élément moteur de la race. Il mène à bien différentes actions (contacts avec la Fédération des races de Bretagne et les autres partenaires, programme de remboursement des IA...). Les contraintes professionnelles entraînent néanmoins un manque de disponibilité et des réunions d'éleveurs assez rares.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Création de la **Fédération des races de Bretagne** (multi-espèces) pour mutualiser les ressources : projet fédérateur mais quel avenir si les collectivités locales ne garantissent pas leur soutien ?

Diversité des acteurs



Part égale entre les circuits courts et longs

Produits laitiers :

- La moitié des éleveurs laitiers professionnels transforment leur lait à la ferme avec valorisation en circuits courts. Les autres vendent leur lait en laiterie et ne maîtrisent pas la commercialisation.
- Diversité des produits : lait, beurre, crème, tomme, lactiques.
- Majorité de vente directe (à la ferme, marchés). Vient ensuite la vente aux restaurateurs.
- Prix indicatifs : 1,15 €/L (lait) ; 11,5 à 15 €/kg (beurre) ; 7,5 à 10 €/kg (crème) ; 12,8 à 15,5 €/kg (tomme).

Viande :

- Veau de lait valorisé en viande fraîche essentiellement.
- Autoconsommation majoritaire. Lorsque les éleveurs commercialisent la viande, les ventes se font surtout en direct aux particuliers (en caissette, au détail ou en carcasse).
- Quelques veaux sont vendus aux restaurateurs ou passent en circuit long (maquignons).
- Prix indicatif en vente directe : 8 à 10 €/kg.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Projet d'une **marque pour les plats cuisinés et conserves**, mise en place par un restaurateur : nécessité d'avoir assez d'animaux disponibles et de planifier les commandes.

Peu de structuration collective

Collectif de promotion :

Participation à des manifestations locales, présence d'animaux au PNR d'Armorique, mise à disposition de tracts et panneaux, présentation des produits lors de dégustations.
Partenariat important avec le restaurant « Le Ruffé » mettant en avant les produits de la race.

Collectif de conservation :

Programme de conservation suivi par l'association Froment du Léon, avec appui de l'Institut de l'Élevage pour la tenue du livre généalogique. Mise en place de la Fédération des races de Bretagne : objectif de mutualisation des outils de communication, animation, échange d'expériences, et appui pour accompagner de nouvelles installations d'éleveurs professionnels.

Points forts/faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Typicité des produits laitiers (notamment couleur et texture).• Association avec des éléments moteurs.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Manque d'animation dédiée.• Éloignement des éleveurs et manque de disponibilité.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Partenariat avec le restaurant Le Ruffé.• Forte demande en produits de la race.• Création récente de la Fédération des races de Bretagne : mutualisation des forces.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Soutien des collectivités difficile à obtenir pour le financement d'un animateur.• Manque de reproduction en race pure.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Laura Marre-Cast (stagiaire).

Avec les avis de : Benoit Allain (Association Froment du Léon), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Didier Le Du

Dépôt légal : 4^e trimestre 2012 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2012 : Réf : 00 12 72 093

Contact : Benoit ALLAIN – Association Froment du Léon (président), 22300 Ploubezre.02 96 47 19 37 / gaec-du-wern@wanadoo.fr



La poule Grise du Vercors

La poule Grise du Vercors a été récemment réintroduite dans des élevages professionnels. Protégée par la marque « Grise du Vercors », la race est essentiellement valorisée en circuits courts pour ses poulets de chair prêts à cuire, abattus à 150 jours en moyenne. Le suivi de la race et la structuration des éleveurs sont assurés par l'association OUINTIA « Grise du Vercors » et par la Chambre d'Agriculture de la Drôme.

Historique et standard

Début XXème siècle : Croisement entre poules noires de la région et poules introduites d'Italie (race Cuccola à plumage moucheté).

Courant XXème siècle : Développement de l'élevage industriel, remplacement des races traditionnelles par des races standardisées.

Année 90 : Recréation de la race par E. Tezier

2005 : Création de l'association OUINTIA « Grise du Vercors »

2006 : Entrée au centre de sélection de Béchanne.

2008 : Remise des animaux aux agriculteurs.

2009 : 180 femelles et 60 coqs. Dépôt de ma marque « Grise du Vercors » auprès de l'INPI.

2011 : 5000 poussins nés à Béchanne

2014 (mai) : 7000 à 8000 poussins vendus. Mise en place par l'association d'un accoureur pour une production et vente régulière de poussins sur l'année

**Une volaille fermière
aux qualités gustatives reconnues,
proches du gibier.**



- **Queue** à grande faucille.
- **Couleur** type « coucou ».
- Belle **allure** gauloise.
- **Oreillons** blancs.
- **Œil** doré.
- **Crête** écarlate.
- **Taille** : 1,55 en moyenne
- **N.B.** : La Grise du Vercors n'étant pas reconnue par la SCAF (Société centrale d'aviculture de France) il n'y a pas de standard officiel. Le phénotype a été défini par l'association à partir de témoignages et de photos anciennes.

Un petit noyau d'éleveurs

L'association compte une quinzaine d'éleveurs :

- Les **conservateurs** : ces éleveurs amateurs à l'origine de la renaissance de la race sont détenteurs des souches de bases et en sont les garants. Ils auto consomment leurs produits.
- Les **éleveurs professionnels** élèvent la race et la commercialisent. Ils se divisent en 2 catégories :
 - Complément d'activité professionnelle
 - Diversification de la gamme de volailles fermières (haut de gamme)

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de poule grise du Vercors

Poule Grise du Vercors données 2014	Adhérents à l'asso.	20	Éleveurs professionnels	12	Volailles de chair	6
					Poussins	1 accoureur
			Éleveurs amateurs	6 à 10		

Source : QUANTIA, 2014

Les essais techniques mis en place par la CA de la Drôme ont depuis 2010 fait ressortir des besoins protéiques importants lors de la phase de démarrage et un temps minimum d'élevage pour équilibrer les coûts de production et les performances.

Une **charte de bonnes pratiques** est mise en place par l'association (un cahier des charges est en finition) pour homogénéiser les pratiques et optimiser l'élevage de Grises du Vercors :

- Élevages de taille humaine avec de petits bâtiments,
- Poulets élevés en plein air sur de grands parcours herbeux (minimum 6 m²/poulet),
- Lots de 8 à 10 poulets maximum par m² dans des bâtiments de 20 à 50 m²
- Poulets abattus à 150 jours en moyenne
- Alimentation la plus locale possible, à base de céréales, tourteaux de noix et autres productions locales.

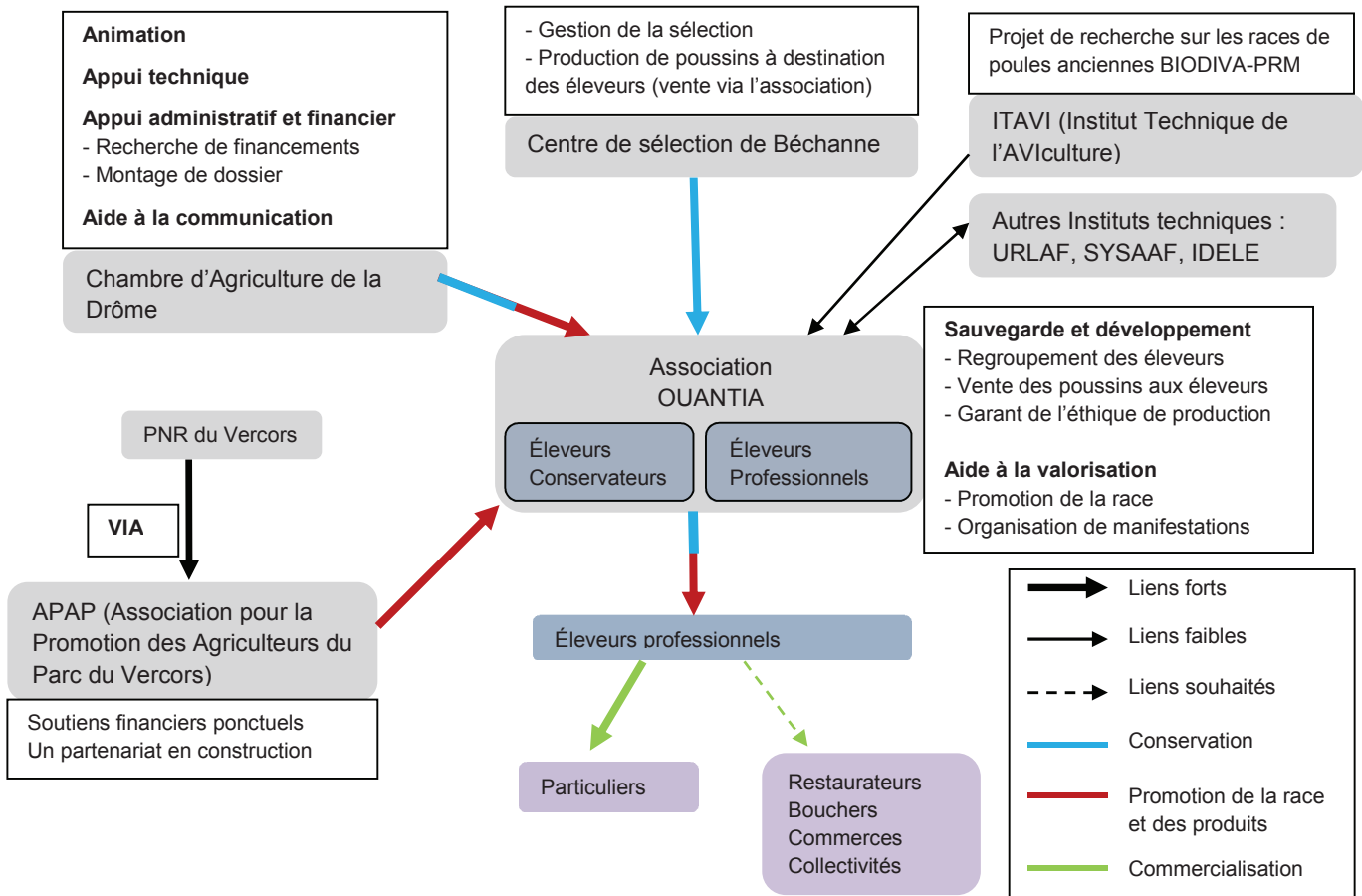
Une vie associative active

L'**association** est accompagnée pour la conservation de la race par deux principaux partenaires : la **Chambre d'Agriculture de la Drôme** et le Centre de Sélection de **Béchanne**.

Conservateurs et professionnels sont réunis dans deux collèges au sein de l'association. Les relations sont très bonnes et les éleveurs amateurs souhaitent passer le relais à une nouvelle génération de professionnels, mais les effectifs d'éleveurs et d'animaux augmentent lentement.

A partir de juin 2014, la **production et commercialisation de poussins** « Grise du vercors » sera assurée par un ancien accoureur professionnel, ce qui permettra une « régularité » de vente tout au long de l'année, induisant une augmentation du volume annuel vendu (objectif 2018 : 20 000 poussins).

Une association entourée par ses partenaires



Un produit phare destiné à la vente directe

Le **produit phare** de la race est le poulet entier prêt à cuire (non transformé, non découpé). Plus ponctuellement : vente de volaille festive, castrée ou non, finie au petit lait ou aux grains (produit en phase d'essai), vente de poules ou d'œufs.

L'ensemble des **ventes** sont réalisées en circuits courts, de façon individuelle. En fonction des exploitations : utilisation de la vente à la ferme, marchés, fermes auberges, AMAP...

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

L'association ne pourra peut-être pas poursuivre « la **sélection** » au Centre de Béchanne pour des raisons financières. Elle devra alors trouver une autre solution pour maîtriser les croisements et la gestion des lignées pour le renouvellement des reproducteurs.

Avant de lancer une filière de commercialisation collective, **nécessité de trouver de nouveaux éleveurs**, principalement sur les départements Rhônalpins 26, 38, 07.

Un projet collectif freiné par le manque d'éleveurs

Collectif de valorisation :

La race et tous ses produits sont protégés grâce au dépôt de la marque « Grise du Vercors » auprès de l'INPI en 2006. Les poussins appartiennent tous à l'association OUANTIA « Grise du Vercors »: les éleveurs professionnels doivent donc obligatoirement être adhérents à l'association pour pouvoir commercialiser leurs produits.

La structuration d'une filière de commercialisation est pour l'instant limitée par le nombre d'éleveurs et d'animaux, mais l'association travaille néanmoins à la mise en place d'un cahier des charges de production pour aller vers l'homogénéisation et la valorisation des produits.

Collectif de conservation :

Gestion de la race par l'association OUANTIA « Grise du Vercors », avec appui de la Chambre d'Agriculture de la Drôme et du Centre de Sélection de Béchanne.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Qualités gustatives validées par des tests organoleptiques.• Marque « grise du Vercors » déposée pour protéger la race et ses produits.• Un soutien actif de la CA 26.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Candidats éleveurs « peu professionnels ».• Nombre d'éleveurs professionnels trop faibles pour structurer réellement une filière.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Depuis 2014 : ferme pilote volailles fermières en Drôme.• Intérêt des collectivités pour le territoire (soutien du PNR Vercors et région Rhône-Alpes).• Dynamisme du territoire et apports du tourisme.• Présence de nombreux points de vente collectifs en Rhône-Alpes.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Coût de production élevé = impact sur prix au consommateur.• A terme diminution voire arrêt des aides financières apportées par les collectivités territoriales à la « Grise du Vercors »• Nécessité d'augmenter le volume de volailles commercialisées pour couvrir les frais de fonctionnement entraînés par la gestion d'une race ancienne.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Clémence Delmotte (stagiaire).

Avec les avis de : Evelyne Tezier (OUANTIA), Françoise Robert (CA26), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Lucie Markey

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2014 : Réf : 00 12 72 099

Contacts : Evelyne TEZIER – OUANTIA (Présidente), 38680 St Just de Claix. 04 75 48 47 12 / evelyne.tezier@wanadoo.fr



Le mouton Landes de Bretagne

Les brebis Landes de Bretagne sont également réparties chez les éleveurs amateurs et professionnels. La race est utilisée pour la vente directe d'agneaux, en caissettes ou carcasses. La laine est également valorisée. Le suivi de la race est assuré par l'association Denved Ar Vro – Moutons des Pays de Bretagne et par le CRAPAL.

Historique et standard

XVIII^e siècle : La race est considérée comme sans intérêt par plusieurs auteurs.

1930 : Le nom « Landes de Bretagne » remplace celui de « mouton breton ».

1985 : Alors que l'on croyait la race disparue, 60 à 70 moutons Landes de Bretagne sont observés sur l'île de Brière.

1988 : Début du programme de conservation

1992 : La survie de la race ne tient qu'à l'engagement des éleveurs amateurs passionnés ainsi que de parcs ou d'écomusées.

1995 : Étude d'un descriptif pour la race menée par B. Denis, professeur de l'École Vétérinaire de Nantes.

1998 : 2 éleveurs tentent pour la première fois une valorisation « viande » de leurs animaux.

1998 : Création du CRAPAL (Conservatoire des Races Animales en Pays de la Loire)

2004 : Création d'une association pour les races ovines Landes de Bretagne et Belle-Ile sous le nom de « Denved Ar Vro – Moutons des Pays de Bretagne ».

2008 : Redynamisation de l'association, adhésion de nombreux éleveurs de Landes de Bretagne.

2010 : Création d'un projet de la valorisation de la laine des moutons de Bretagne.

2011 : Mise en place de la Fédération des races de Bretagne.

Un mouton rustique à la viande rouge.



- **Tête** généralement sans cornes
- **Robe** le plus souvent blanche mais historiquement majoritairement noire.
- **Extrémités** (tête, membres) le plus souvent tachetées.
- **Toison** semi-ouverte
- **Taille** : 50 à 60 cm au garrot
- **Poids** : 38 à 50 kg

Des élevages extensifs de taille moyenne

En 2011 on dénombrait 174 élevages pour 1 672 brebis. Une quinzaine de professionnels détiennent 50 % des brebis. Les élevages de Landes de Bretagne, professionnels ou non, se situent en Bretagne historique (Loire-Atlantique comprise), berceau de la race.

Les troupeaux comptent en moyenne moins de 100 brebis, menées en élevage extensif, en plein-air intégral ou avec hivernage en bergerie. L'alimentation, constituée dans sa grande majorité d'herbe, peut être complétée dans certains élevages par des céréales et/ou des minéraux. L'absence ou le peu de structures (bâtiments...) et de complémentation permet d'avoir peu d'investissement et de frais d'élevage.

Les agneaux sont consommables à partir de 6 mois et peuvent encore être abattus un peu après leur première année. Leur croissance lente leur permet de produire une viande très rouge et un gras fin. Le petit gabarit de la race peut être un argument de vente : les caissettes vendues sont moins lourdes donc moins coûteuses pour le client, et le stockage de la viande est facilité. Cependant la sélection individuelle pratiquée par les éleveurs et l'amélioration de l'alimentation entraînent un alourdissement des carcasses ces dernières années.

Une association source de contacts et d'échanges

Les éleveurs amateurs et professionnels se côtoient au sein de l'association. Les éleveurs professionnels restent en contact et échangent des informations mais leur manque de disponibilités les empêche de s'impliquer dans des projets liés à la valorisation collective des produits.

La race bénéficie d'une association active ainsi que d'une animation complémentaire via le CRAPAL. Le conseil d'administration est majoritairement composé d'éleveurs amateurs.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de moutons Landes de Bretagne

Mouton Landes de Bretagne données 2011	Association Dened Ar Vro	70*	15 professionnels
			48 amateurs
			7 institutions publiques (écomusées...)
	Non adhérents au syndicat	100* amateurs	

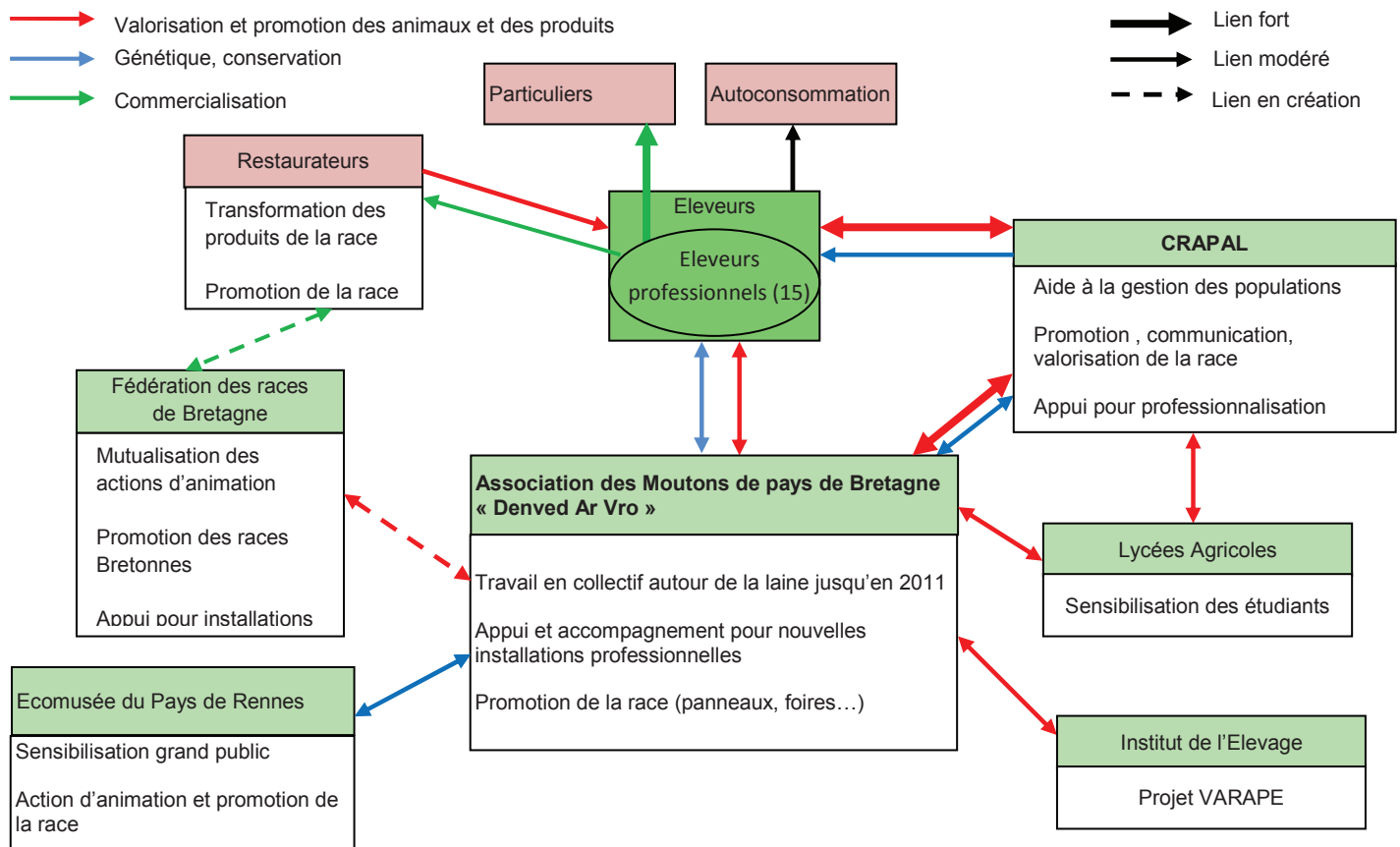
* estimations

Source : Association Dened Ar Vro, 2012

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Création de la **Fédération des races de Bretagne** (multi-espèces) pour mutualiser les ressources : projet fédérateur mais quel avenir si les collectivités locales ne garantissent pas leur soutien ?

Des partenaires complémentaires



Valorisation : viande et laine

Viande d'agneau ou de réformes :

- Agneaux abattus entre 6 et 9 mois.
- Produit principal : viande fraîche en caissette ou carcasse (agneaux) ou produits transformés de type merguez (réformes)
- Poids de carcasse très hétérogènes : de 13 à 21 kg pour les agneaux
- Tous les professionnels vendent en circuits courts : pour la majorité en vente à la ferme ou sur les marchés. La vente de carcasses aux restaurants est en constante progression. Les éleveurs ont fidélisé leur clientèle et ne rencontrent pas de problèmes de débouchés.
- Prix indicatif : 13 à 14 €/kg. Prix au choix des éleveurs, mais assez homogènes.

Laine :

- Transformation et commercialisation par les éleveurs ou vente des toisons à l'entreprise « Les Toisons Bretonnes » (transformation et commercialisation de la laine), récemment créée par un adhérent de l'association.
- Essentiellement bobines et écheveaux.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Nécessité d'obtenir des **repères technico-économiques** sur la valorisation de la viande : attentes fortes vis-à-vis du projet VARAPE.

Peu de projets collectifs

Collectif de valorisation :

Existence d'une grille de prix de vente des animaux vivants.

Collectif de promotion :

Participation à des manifestations locales, présence d'animaux au PNR d'Armorique, mise à disposition de tracts et panneaux, présentation des produits dans des dégustations.

Collectif de conservation :

Programme suivi par l'association des Moutons de Pays de Bretagne et le CRAPAL. Mise en place de la Fédération des races de Bretagne : objectif de mutualisation des outils de communication, animation, échange d'expériences, et appui pour accompagner de nouvelles installations d'éleveurs professionnels.

Points forts/faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Amélioration de l'alimentation et sélection individuelle : augmentation du gabarit des animaux• Dynamisme de l'association• Soutien des partenaires : animation complémentaire via le CRAPAL	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Hétérogénéité des animaux et absence de standard• Éleveurs professionnels peu disponibles pour le fonctionnement en collectif• Absence de repères technico-économiques
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Partenariat avec le restaurant Le Ruffé• Création récente de la Fédération des races de Bretagne : mutualisation des forces	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Soutien des collectivités difficile à obtenir pour le financement pérenne d'un animateur

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Laura Marre-Cast (stagiaire).

Avec les avis de : Bruno Bourdeau (Asso. Dened Ar Vro), Régis Fresneau (CRAPAL), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Dened Ar Vro

Dépôt légal : 4^e trimestre 2012 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2012 : **Réf : 00 12 72 105**

Contact : Bruno BOURDEAU – Association Dened Ar Vro (Président) – 56300 Kergrist. denvedarvro@aol.fr



Le porc Cul Noir Limousin

Le porc Cul Noir Limousin bénéficie d'un Groupement Qualité travaillant depuis 2011 à la création d'une filière de production et de commercialisation de porcs charcutiers lourds et légers. Le suivi de la race est assuré par le Syndicat des éleveurs, animé par la CA 87 et appuyé par l'IFIP.

Historique et standard

1850 : existence de deux variétés de porc limousin, différenciées surtout par leur taille

1900 : disparition de cette distinction

1935 : création du livre généalogique limousin

1940-45 : arrêt du fonctionnement du livre généalogique, apparition des races productives

1953 : 13 000 individus étaient encore présents

1970 : il ne reste que 200 animaux

1981 : premier recensement réalisé par l'Institut Technique du Porc (ITP)

1993 : création du Syndicat des éleveurs de porc Cul Noir

1996 : création du LIGERAL (Livre Généalogique des Races Locales porcines)

1997 : reconnaissance officielle de la race par le Ministère en charge de l'Agriculture

2011 (janvier) : création du Groupement Qualité porc Cul Noir Limousin

2012 (nov.) : étude de faisabilité d'un projet de mise en marché collective

2014 (juin) : constitution de la société coopérative agricole « coop du Cul Noir » et dépôt de la marque « l'Écusson Noir »

Le porc Cul Noir Limousin est une race rustique, à croissance lente, produisant une forte proportion de gras.



- **Tête** conique, dite « tête de taupe »
- **Peau pie noir** : tête/croupe avec écussons (plaques noires), tronc truité (blanc avec petites tâches rondes noires)
- **Soies** courtes et fines
- **Corps** trapu, large, arrondi, bien campé sur des **membres** fins.
- **Croupe** bien fournie et cuisse musclée
- **Côtes** longues et très relevées.
- **Membres** assez forts et longs, aplombs verticaux. Démarche facile.
- **Taille** : 0,80 m

De petits ateliers de diversification

En 2014, on compte 123 truies et 25 verrats chez 23 éleveurs. 82 % des éleveurs naisseurs sont dans le berceau de race (Région Limousin) et possèdent 89 % des animaux.

Les éleveurs possèdent en général des bovins ou des ovins, le porc étant un atelier de diversification. Les céréales destinées à l'alimentation sont généralement produites sur l'exploitation.

Les éleveurs se professionnalisent, ce qui entraîne une amélioration des performances de la race. En moyenne un naisseur possède 5 truies et 1 verrot et les engraisseurs produisent 50 porcs charcutiers par an. L'élevage est conduit en plein air exceptées les mises bas et la période de finition des porcs charcutiers (à partir de 18 mois) qui peuvent avoir lieu en bâtiment.

Deux structures complémentaires pour la promotion

Le **Syndicat des éleveurs** est ouvert depuis 1993 à l'ensemble des éleveurs naisseurs et/ou engraisseurs. Il adhère au LIGERAL (Association des Livres Généalogiques collectifs de races locales de porcs) et est responsable de l'agrément des reproducteurs et du suivi de la race.

Le **Groupement Qualité** a été fondé en 2011 suite à la création du cahier des charges pour les produits « porc Cul Noir Limousin tradition » et « porc Cul Noir Limousin prestige ». Les modalités de production et de commercialisation de ces deux produits sont en cours de formalisation. L'utilisation du logo « Cul noir Limousin » est réservée aux éleveurs adhérant au Groupement Qualité.

Le Groupement Qualité est l'élément moteur de la valorisation, composé d'éleveurs actifs mais ne pouvant consacrer beaucoup de temps à cette race qui est un atelier de diversification dans la grande majorité des cas. D'autres éleveurs sont prêts à s'engager dans la filière lorsqu'elle sera en place.

Les éleveurs de Cul Noir Limousin bénéficient d'un appui de la **Chambre d'Agriculture 87** et de l'**IFIP** pour l'animation de la filière et du programme de conservation.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de porc Cul Noir Limousin

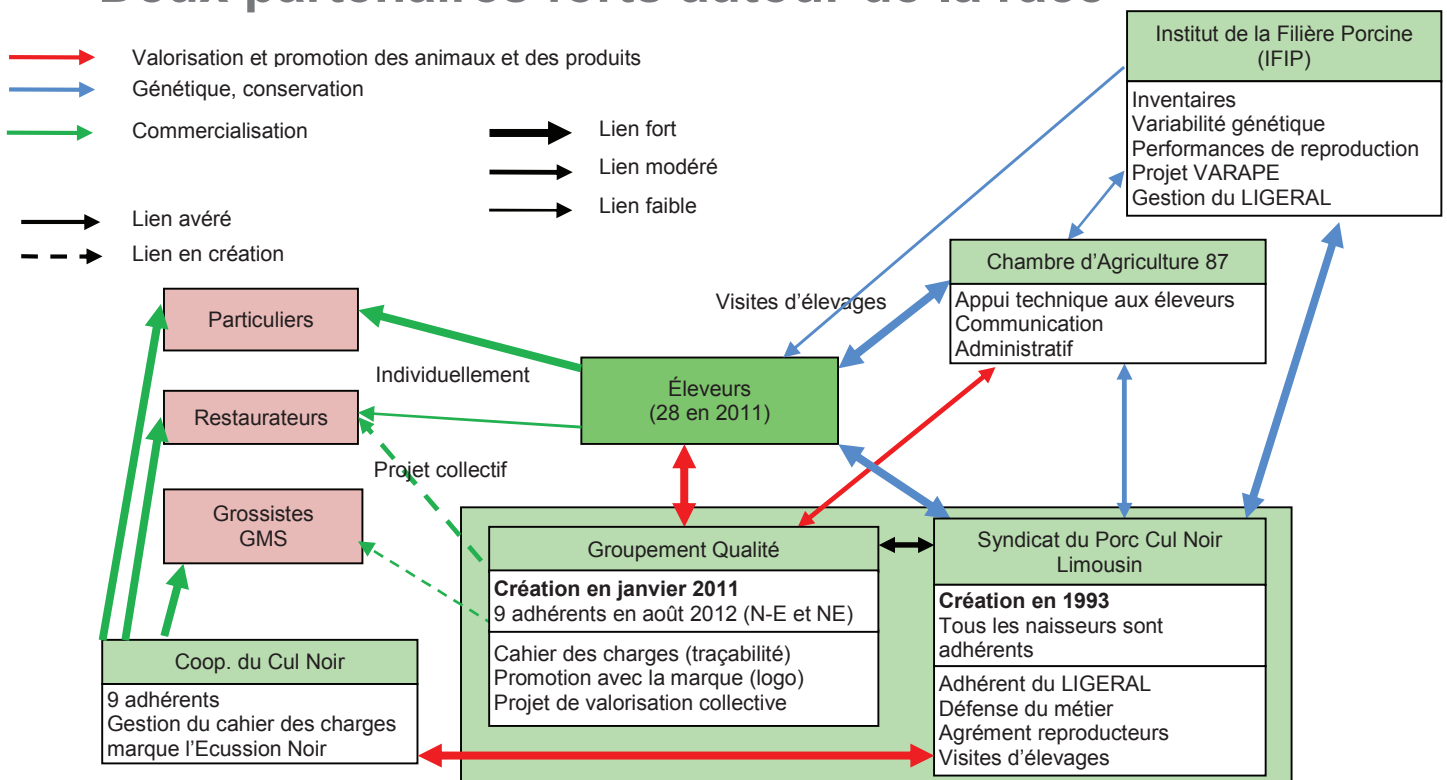
Porc Cul Noir Limousin	Syndicat des éleveurs de porc Cul Noir	28 au total	24 professionnels	9 adhérents au Groupement Qualité	5 N 14 NE 3 E 2 Na/En
			4 amateurs	4 N	
	Non adhérents au syndicat	Une quinzaine			

N : naisseur, NE : naisseur/engraisneur, E : engraisneur, Na/En : partiellement naisseur et engraisneur

Source : **Chambre d'Agriculture 87, 2012**

En 2014, une filière s'est mise en place : 8 éleveurs et 1 restaurateur ont créé la **Coop du Cul Noir**. Celle-ci a pour objectif de fournir de façon collective les débouchés professionnels.

Deux partenaires forts autour de la race



Une majorité de vente directe pour les porcs charcutiers

Les **porcelets** sont vendus entre 2 et 3 mois par les naisseurs aux engraisseurs, de 80 à 100 €.

Les **porcs charcutiers légers** (80 % des porcs) correspondent à la future distinction « porc Tradition »

- abattus à 16 mois pour un poids de 120 à 140 kg carcasse,
- produits principaux : viande fraîche, pâté, rillettes...

Les **porcs charcutiers lourds** correspondent à la future distinction « porc Prestige » :

- abattus entre 20 et 24 mois pour un poids de 200 kg carcasse,
- produits principaux : viande fraîche, lard, charcuterie...

Commercialisation :

- 75 % des porcs sont vendus en vente directe, le reste en grandes surfaces ou grossistes,
- Vente directe aux particuliers : viande fraîche ou transformée, à des prix très disparates (35 à 55 €/kg pour jambon sec, 14 à 18 €/kg en rôti),
- Vente directe aux restaurateurs : en carcasse, demi-longe ou longe, 3,5 à 4 €/kg

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Souhait de mise en place d'une **grille de paiement en fonction du poids** pour harmoniser les prix de vente entre éleveurs.

Meilleure valorisation via la vente de porcelets que par l'engraissement : comment maintenir le prix des porcelets et garder le **ratio naisseurs/engraisseurs** pour ne pas déséquilibrer la filière ?

Une valorisation bien encadrée

Collectif de valorisation :

Le Groupement Qualité crée actuellement une filière, autour des pistes de réflexion suivantes :

- Lieu d'engraissement commun pour tous les porcs
- Abattage géré par la filière
- Découpe avec un prestataire de service, séchoir commun pour la salaison des jambons
- Vente : création d'une coopérative gérée par les éleveurs
- Clients visés : professionnels tels que grossistes, restaurateurs, bouchers, GMS.

Collectif de conservation :

Suivi du programme par le Syndicat du Porc Cul Noir Limousin, avec appui de l'IFIP et de la CA87.

Points forts/points faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• un produit connu, très ancré au territoire• professionnalisation des éleveurs : les performances s'améliorent• les éleveurs avancent dans le même sens malgré quelques frictions• un soutien actif de la CA 87 et de l'IFIP	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• peu de relations entre éleveurs• des fraudeurs peuvent nuire à la race• viande grasse : les bouchers sont difficiles à convaincre
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• intérêt des GMS pour ce produit• d'autres éleveurs prêts à s'engager quand la filière sera en place• région riche en circuits courts : les consommateurs connaissent la vente directe	MENACES <ul style="list-style-type: none">• un ratio naisseur-engraisseur à conserver• nécessité d'une organisation pour la vente des animaux et des produits• des prix à harmoniser entre filière et producteurs pour ne pas créer de concurrence

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Caroline Marinthe (stagiaire).

Avec les avis de : Mickael Delanotte (CA87), Herveline Lenoir (IFIP), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : CA 87

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2014 : Réf : 00 12 72 101

Contacts : Mickaël Delanotte – CA87 – 87000 Limoges. 05 87 50 40 38 / mickael.delanotte@haute-vienne.chambagri.fr



La vache Maraîchine

La vache Maraîchine est une race mixte utilisée majoritairement en systèmes allaitants. L'association de race a été créée dans l'esprit de valoriser conjointement la vache Maraîchine et les prairies humides. Le programme de développement est suivi par l'association, le CREGENE, l'Institut de l'Élevage, le CRAPAL et l'INRA.

Historique et standard

Milieu des années 80 : Trois amis, Jean GUILLAUD, René ROSOUX et Christian DES TOUCHES (respectivement agriculteur, naturaliste et expert lainier), passionnés de la race tirent la sonnette d'alarme et initient le programme de sauvegarde de la Maraîchine.

Milieus des années 80 à 1990 : Une première phase d'identification des animaux restant

1988 : l'Association pour la valorisation de la race bovine Maraîchine et des prairies humides (dénommée « Association Maraîchine » dans cette analyse VARAPE) voit le jour.

1990 à 1995 : la phase de conservation.

1990 et 1991 : une cinquantaine de vaches-souches sont achetées par l'Association et distribuées dans les élevages, en copropriété avec l'association.

1995 - 1999 : élaboration du standard.

À partir de 1995 : la phase de conservation – valorisation : progression linéaire des effectifs

1998 : la Commission Nationale d'Amélioration Génétique crée le code race de la Maraîchine.

2011 : 1 266 femelles inventoriées, dont 829 vaches dans 70 troupeaux, avec 27 taureaux d'insémination artificielle et 55 taureaux en monte naturelle.

Une race historiquement mixte



- **Cornes** longues, en lyre, blanches avec extrémités noires.
- **Paupières** fines et noires avec auréoles claires (blanc ou gris perle).
- **Mufle** noir avec pourtour clair.
- **Robe** froment clair à fauve grisâtre avec parfois extension du noir.
- **Cuisse** aux muscles longs et bien descendus.
- **Mamelle** bien attachée, équilibrée avec trayons homogènes moyens à petits.
- **Taille** : 1,55 en moyenne

Valorisation de zones particulières

En 2011 on dénombrait 70 éleveurs détenant 830 vaches adultes. Les professionnels (élevages de plus de 10 mères et/ou ayant un projet économique lié à la race) représentent 65 % des éleveurs mais totalisent 90 % des effectifs femelles.

La majorité des élevages reste centrée sur les marais de l'Ouest (Marais Poitevin, Marais Breton) et plus particulièrement dans les départements du berceau de la race : la Charente Maritime, les Deux Sèvres et la Vendée. Des éleveurs en Charente et en Anjou développent aussi des projets intégrés.

Malgré la mixité historique de la race, actuellement il n'y a que des éleveurs allaitants. Dans des régions orientées vers les grandes cultures ou l'élevage laitier, la Maraîchine est plutôt valorisée sur des terrains particuliers : marais mouillés (Deux-Sèvres) ou grandes surfaces de marais dit « desséchés » (Vendée).

Même si l'élevage présente des caractéristiques communes, il existe des disparités chez les éleveurs :

- Certains éleveurs souhaitent intervenir un minimum (vie en extérieur, herbivore strict, abattage des veaux entre 7 et 8 mois...) pour limiter les coûts et conserver le phénotype mixte de la race.
- D'autres souhaitent avoir des animaux un peu plus conformés et/ou amenés à un état d'engraissement optimum (vie en extérieur mais apport de concentrés pour la finition, abattage des veaux entre 4 à 6 mois...) pour augmenter les prix de vente.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de Maraîchine

Vache Maraîchine données 2011	Adhérents à l'asso.	62	Éleveurs professionnels	39	Laitiers	0 (4 projets)
			Éleveurs semi-professionnels	23	Allaitants	39
	Non adhérents	39	Professionnels	Inconnu		
			Amateurs	Inconnu		

Source : Institut de l'Élevage / CREGENE, 2012

Une animation à compléter

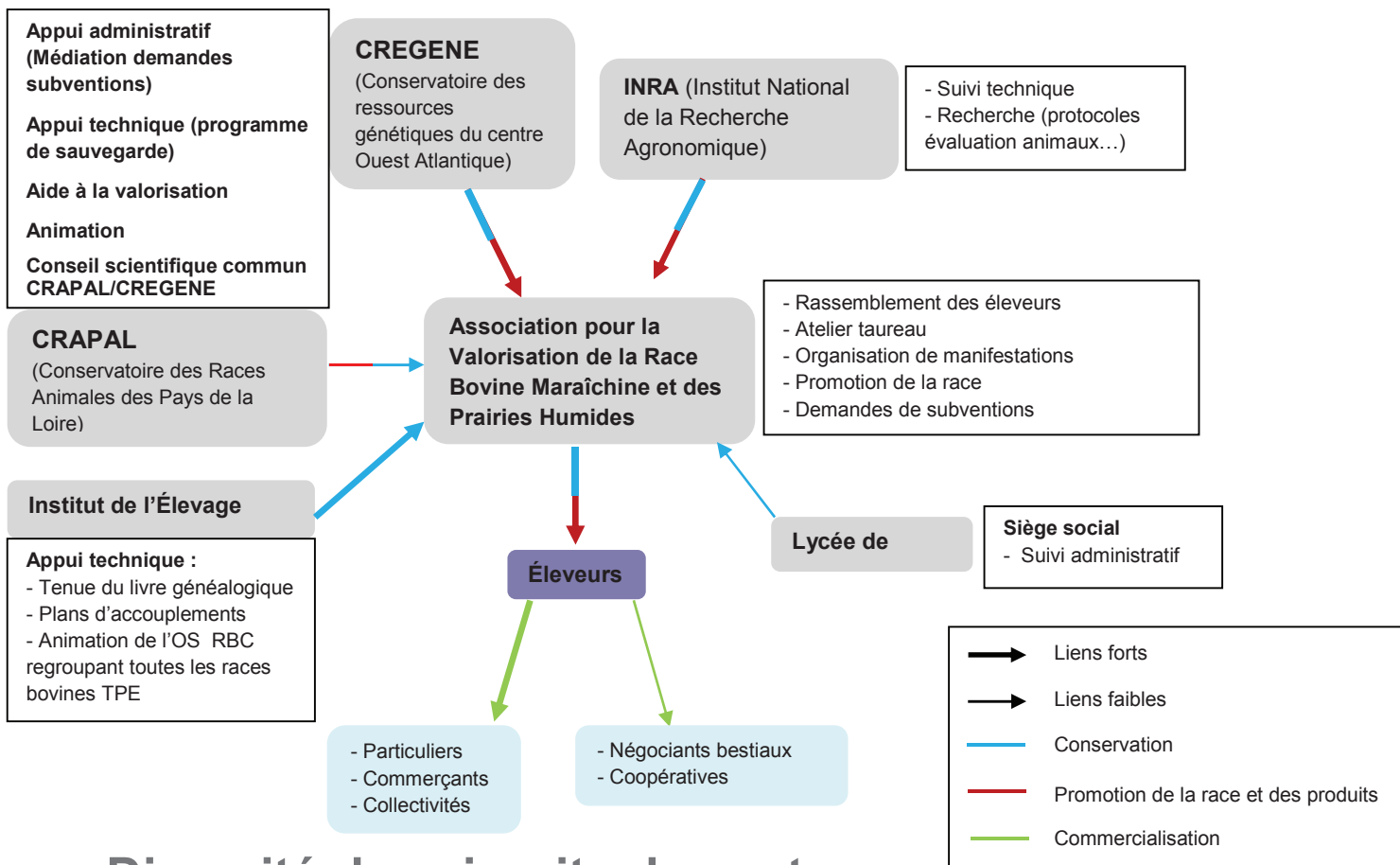
L'association regroupe une grande diversité d'éleveurs, dans leurs attentes vis-à-vis de la race ou leurs modes de conduite des troupeaux. Tous souhaitent la sauvegarde et la progression de la race, et aucun ne remet en cause les caractéristiques de la Maraîchine.

Le programme de conservation est géré historiquement par les partenaires de l'association (Institut de l'Élevage, INRA, Lycée Agricole...) mais la mise en commun de ces ressources extérieures n'est plus suffisante. Dans l'attente d'une animation spécifique, une animation limitée en temps est assurée par le CREGENE et par des groupes de terrain par micro-territoires.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Augmentation des effectifs et nécessité d'affiner le suivi technique de la race : une **animation spécifique** à la Maraîchine devient nécessaire et urgente.

Une association entourée par ses partenaires



Diversité des circuits de vente

Production majoritaire : le veau rosé sous la mère est proposé par tous les éleveurs, et vendu en caissettes.

Autres produits : vaches de réforme vendues entre 5 et 10 ans, et production de quelques bœufs de 3 à 4 ans. Production laitière embryonnaire : quelques projets en cours de mise en place.

Estimation des ventes :

- 1/3 en circuits courts : majoritairement vente directe à partir d'un fichier client,
- 1/3 en circuit long : passage par coopératives ou maquignons,
- 1/3 entre éleveurs : animaux reproducteurs. La majorité des génisses sont mises à la reproduction, une sélection se faisant après le premier vêlage.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Entre projets individuels des éleveurs et orientations globales de la race : comment concilier les différents points de vue autour d'un **projet commun** ?

Existence d'un **cahier des charges** pour la marque régionale « Signé Poitou-Charentes » : marque abandonnée aujourd'hui, mais cahier des charges à aménager pour une nouvelle marque spécifique à la Maraichine ?

Peu de structuration collective pour la valorisation

Collectif de valorisation :

La création d'un collectif de valorisation passera d'abord par une concertation l'orientation de la race, l'obtention de repères technico-économique et une communication sur les produits plutôt que la race.

Des projets collectifs ayant existé ou en cours de création peuvent être des éléments d'inspiration :

- Plusieurs projets de valorisation collective (approvisionnement de collectivités) ont été lancés par des structures régionales (CIVAM, Parc interrégional du marais Poitevin ...)
- Les réflexions sur une marque collective peuvent se baser sur le cahier des charges existant pour le « Signé Poitou-Charentes » (non utilisé actuellement)

Collectif de conservation :

Travail commun entre l'association Maraîchine, l'INRA puis le CREGENE, et l'Institut de l'Élevage. Les éleveurs peuvent communiquer sur la race via la mise à disposition de panneaux d'entrée de ferme et de dépliants. Le pool de taureaux propriété de l'association (presque 100% des taureaux de monte naturelle) est une originalité du programme depuis 1988.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Une envie commune d'augmenter les effectifs et développer la race.• Existence de cahiers des charges qui peuvent être une base pour un collectif futur.• Investissement des partenaires.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Dispersion des élevages sur 5 départements.• Débats internes sur les systèmes d'élevages à mettre en avant.• Hétérogénéité des produits.• Manque d'animation spécifique à la race.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• La race intéresse de nouveaux éleveurs, dont quelques installations en production laitière : les premières depuis 20 ans.• Demande de collectivités pour restauration collective.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Blocage des projets voire des financements à cause des tensions internes.• Démotivation ou passivité d'une partie des éleveurs.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Caroline Marinho (stagiaire).

Avec les avis de : Paul Riga (CREGENE), Jacques Gelot (Asso. Maraîchine), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage), Francis Berland (Asso. Maraîchine).

Crédits photos : Lucie Markey

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2014 : **Réf : 00 12 72 096**

Contacts : Paul RIGA – CREGENE, 79510 Coulon. 05 49 76 91 30 / lecregene@gmail.com



La Vache Mirandaise

La Mirandaise est une race à croissance lente utilisée pour la production de viande. Les éleveurs valorisent leurs produits de façon individuelle ou bénéficient d'une filière récente valorisant des veaux de lait ou des bœufs de 5 ans. Gestion de la race et mise en place de la filière sont menées de façon complémentaire par la Fédération Interdépartementale de la race Mirandaise, l'Association du Bœuf Nacré de Gascogne et l'Institut de l'Élevage.

Historique et standard

1897 : création du livre généalogique de la Gasconne aréolée (Mirandaise).

1908 : division au sein du Herd-Book entre Gasconne aréolée / Gasconne à muqueuses noires.

1955 : fusion des 2 Herd-Book (politique Quittet).

1962 : croisements avec des taureaux Piémontais culards pour amener du sang extérieur.

1970 : création de la Fédération Interdépartementale de la race Mirandaise.

Années 70 : autres croisements avec des taureaux demi sang Piémontais. Introduction de la race Charolaise dans le Gers et expansion de la race Blonde d'Aquitaine.

Début années 80 : quasi-disparition de la race.

1981 : Premier recensement des animaux par l'ITEB (actuellement Institut de l'Élevage) dénombant 150 vaches et un unique taureau pur en service pour l'IA.

1997 : constitution d'un troupeau pilote par le lycée agricole de Mirande.

1999 : la Gasconne aréolée devient indépendante face à l'UPRA Gasconne et prend le nom de Mirandaise.

2009 : création de l'Association du Bœuf Nacré.

2013 : Naissance de la Coopérative Agricole Solidaire « La perle des Coteaux ».

Une vache à croissance lente particulièrement bien adaptée aux conditions d'élevage des coteaux du Gers (sécheresse importante et sol pentu).



- **Cornes** en berceau, arquées en avant et légèrement élevées à leur extrémité. Pointe des cornes noire.
- Bord des **oreilles** dépigmenté.
- **Robe** blanche parfois nuancée de gris ou de roux.
- **Muqueuses** aréolées : noires au centre et roses à la périphérie.
- Poils du bout de la **queue** noirs.
- **Museau** et **onglons** noirs.
- **Poids** vache 700 kg / taureau 1 100 kg
- **Taille** : 1,40 m au garrot

Des élevages concentrés dans le Gers

En 2011, 400 vaches de plus de deux ans étaient détenues par 81 éleveurs. 80 % des éleveurs sont dans le Gers, la majorité des autres étant dans les départements limitrophes. Les 17 éleveurs possédant des cheptels de plus de 10 vaches possèdent 70 % de la population femelle.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de Mirandaise

Mirandaise données 2011	Adhérents à la fédération	81	> 10 femelles de 2 ans et +	17	Nombre	435	6 adhérents à l'Association du Bœuf Nacré de Gascogne
			< 10 femelles de 2 ans et +	64	Nombre		
	Non adhérents	0	Professionnels	0			
			Amateurs	0			

Source : Institut de l'Élevage, 2012

Les pratiques d'élevage sont assez diverses. Néanmoins, le cahier des charges mis en place par l'association Bœuf Nacré de Gascogne entraîne une homogénéisation des pratiques autour de quelques principes de base :

- élevage extensif, basé sur des méthodes traditionnelles permettant de valoriser le territoire et de participer à l'équilibre des écosystèmes,
- les animaux sont en majeure partie du temps en extérieur, excepté au moment de la production de veaux de lait durant laquelle les mères sont attachées à l'étable pendant les deux tétées journalières.

Deux structures complémentaires

La **Fédération Interdépartementale de la race Mirandaise** est en charge de l'animation et de la gestion de la race.

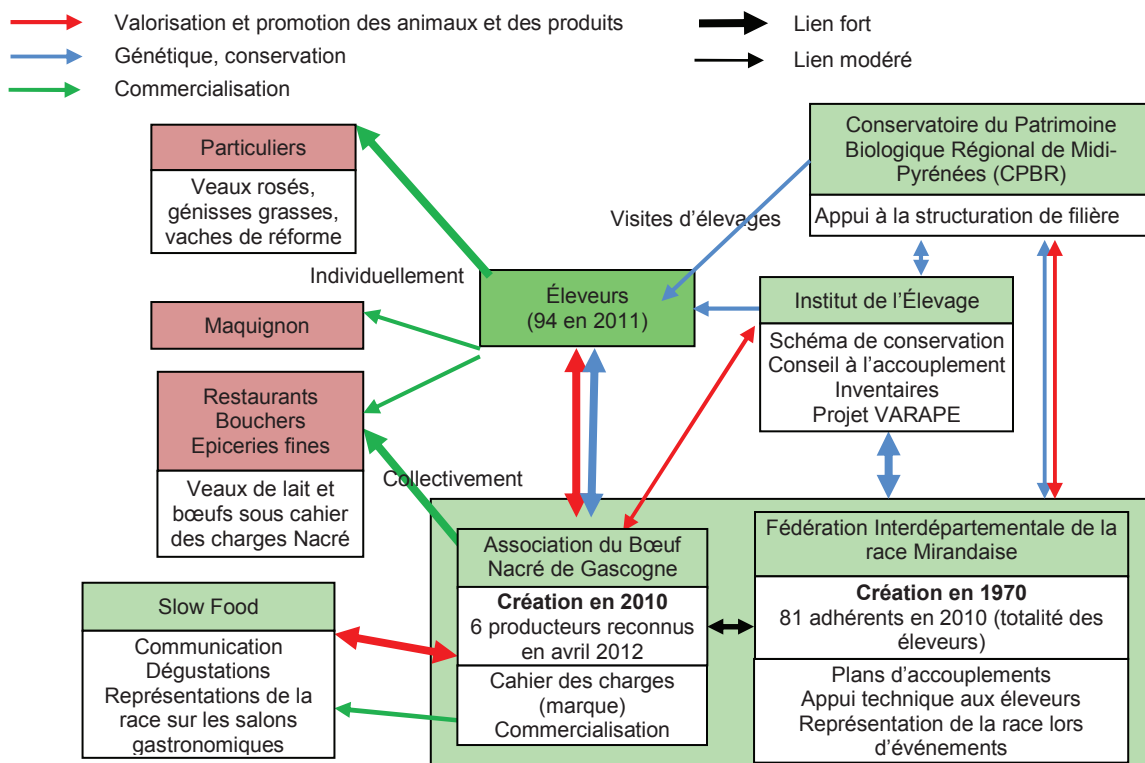
L'**Association du Bœuf Nacré de Gascogne** (6 producteurs engagés) est l'organe économique de la Fédération de la Mirandaise chargé de la valorisation de la race et de la mise en place d'une filière collective.

Fédération et Association forment un duo très autonome et entreprenant bénéficiant de l'appui des partenaires (Institut de l'Élevage, Conservatoire du Patrimoine Biologique Midi-Pyrénées...) sur les aspects de conservation et de valorisation. De même, les politiques régionales et locales apportent un soutien financier important et nécessaire tant que la filière ne s'autofinance pas.

Les éleveurs de Mirandaises ne sont pas unanimes quant à l'orientation de la morphologie des bêtes, mais l'espace de discussion au sein de la Fédération Mirandaise reste ouvert.

La **cohésion du groupe** au sein de l'Association du bœuf Nacré de Gascogne est forte et d'autres éleveurs sont prêts à rejoindre la filière lorsqu'elle sera lancée, l'adaptation des systèmes d'élevages existants étant alors à étudier. Des cycles de Formation à la gestion prairiale, de l'environnement des exploitations et sur l'alimentation bovine sont programmés pour les nouveaux éleveurs de la filière.

Un réseau efficacement structuré



Deux circuits pour la viande

Produits hors filière :

- Veaux rosés (5-7 mois, 250 kg carcasse), génisses et vaches grasses
- Produit principal : viande fraîche, quelques produits transformés (steak haché, pot-au-feu)
- 85 % des ventes par coopératives ou négociants : 3,5 €/kg (vache) à 5,7 €/kg (veaux)
- 10 % en vente directe : 11 à 15 €/kg en caissettes.

Produits filières :

- Veaux de lait finis aux œufs, abattus à 4 mois maximum pour 100 à 120 kg carcasse. Produits principaux : viande fraîche, saucisse fraîche et épaule cuite.
- Bœufs de 5 ans, à 1 tonne en poids vif pour 450 kg carcasse. Produits principaux : viande fraîche, saucisson, viande séchée et daubes d'hiver et d'été.
- Commercialisation filière : restauration locale, particuliers, et à terme restauration grandes métropoles européennes et marchés à l'export.
- Prix : 9 €/kg net éleveur (veau de lait) ; 7 €/kg net éleveur (bœuf)

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Alimentation de la filière Bœuf Nacré : comment satisfaire les nombreux clients potentiels en augmentant la production par l'installation de nouveaux éleveurs alors qu'il **manque de femelles disponibles** ?

Mise en place d'une **coopérative pour la commercialisation** des animaux de l'abattage à la livraison : un plateau technique est à trouver alors que les outils locaux s'industrialisent de plus en plus et ne peuvent répondre aux exigences du cahier des charges.

Une valorisation en cours de structuration

Collectif de valorisation :

Les éleveurs communiquent sur des salons spécialisés et se dotent d'une **coopérative agricole solidaire** pour la commercialisation de leurs produits sous démarche AOP (pour la viande fraîche). Aux côtés de l'Association du Bœuf Nacré de Gascogne, le projet est soutenu par les acteurs du tourisme local, les collectivités territoriales et les réseaux de restauration via un cahier des charges de production engagé en agriculture durable. L'organisation se met en place autour :

- D'un **abattage** au sein d'un petit abattoir local de la zone de production,
- D'un investissement dans une **chambre de ressuyage**,
- D'une **découpe** adaptée au produit après **commercialisation** des carcasses par la coopérative,
- D'une **transformation** de salaisons et conserves pour la valorisation des carcasses,
- D'une **vente** via la coopérative, un éleveur ou animateur gérant l'offre et la demande.

Collectif de conservation :

Le programme de conservation est suivi par les deux structures d'éleveurs et l'Institut de l'Élevage.

Points forts/faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Produits à forte identité• Bonne cohésion au sein du groupe qui travaille à la création de la filière• Encadrement important des partenaires• Dynamisme apporté par la présence d'un animateur	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Modes d'élevage en place depuis longtemps difficiles à adapter au cahier des charges• Peu d'animaux disponibles pour les installations• Peu d'éleveurs engagés dans la filière pour l'instant• Avis des éleveurs divergents sur la morphologie des animaux
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Forte demande en produits• Soutien de la région• Engouement de futurs éleveurs pour l'élevage de la Mirandaise	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Demandes de clients à satisfaire à moyen terme : risque de découragement de leur part• Confusion possible avec la Gasconne.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Caroline Marinho (stagiaire).

Avec les avis de : Christophe Masson (Association Bœuf Nacré de Gascogne), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Institut de l'Élevage

Dépôt légal : 4^e trimestre 2012 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2012 : Réf : 00 12 72 098

Contact : Christophe MASSON – Association du Bœuf Nacré de Gascogne, 32160 Beaumarches. assoboefnacre@gmail.com



La poule Noire du Berry

La poule Noire du Berry se professionnalise depuis 2009, par l'utilisation du Centre de Sélection de Béchanne et la mise en place d'une marque « la Noire du Berry », destinée aux éleveurs professionnels. Le suivi de la race est assuré par le Club Français de la poule Noire du Berry et l'URGB (Union pour les Ressources Génétiques du Berry)

Historique et standard

1900 : un aviculteur passionné, le Baron Henry de Laage, travaille pour la sélection de cette poule en l'orientant pour sa chair et ses œufs.

1912 : création du standard de la race

1940 : Seuls quelques passionnés travaillent cette race.

1972 : la poule noire a disparu des élevages. Recréation de la race par Gaston Touraine, début du travail de sélection et multiplication du nombre d'éleveurs.

2000 : de nombreux amateurs détiennent des animaux dont l'unique souche est celle de G. Touraine.

2001 : création de l'URGB (Union des Ressources Génétiques du Berry)

2004 : création du Club Français de la Poule Noire du Berry

2008 : entrée en centre de sélection à Béchanne

2009 : premiers poussins vendus aux éleveurs pour la mise sur le marché (Club Français de la Poule Noire du Berry)

Volaille rustique et vive, la poule Noire du Berry est une volaille de chair qui, grâce à sa croissance lente, offre une viande à la chair ferme et savoureuse.



- **Crête** coq : simple, droite, 5 à 6 dentelures assez profondes. Poule : crête droite et peu développée.
- **Bec** légèrement arqué, gris foncé à pointe plus claire.
- **Yeux** à iris rouges
- **Barbillons** moyens, rouges. **Oreillons** rouges, arrondis, de taille moyenne.
- **Ailes** bien développées, **queue** bien fournie garnie de longues faucilles.
- **Plumage** noir
- **Tarses** bleu ardoisé, assez forts.
- Coq : 3 kg / Poule : 2,3 kg

Peu d'éleveurs professionnels, très localisés

En 2011, les 5 éleveurs professionnels regroupés au sein du Club Français de la poule Noire du Berry ont produit 5 500 poulets à partir des poussins nés à Béchanne. Tous les éleveurs sont répartis dans le Cher et l'Indre.

Un éleveur professionnel élève en moyenne 1 200 volailles par an, en lots de 200 à 500 individus. Généralement les éleveurs possèdent un élevage dominant de volailles d'autres races. En 2014, 2 éleveurs ont un atelier principal « Noire du Berry ». Tous possèdent leur propre laboratoire pour l'abattage et la préparation des volailles.

Le mode d'élevage de la poule Noire du Berry est assez homogène car chaque éleveur professionnel est tenu de signer un cahier des charges pour pouvoir commercialiser les produits issus de la race :

- élevage sur sol herbeux, 4 m² par sujet minimum,
- taille des bâtiments : 280 m² maximum,
- alimentation comprenant 80 % de céréales au minimum,
- les poules sont élevées sur parcours de qualité: nécessité pour cette poule « rustique et vive »,
- l'enfermement des volailles est accepté pour les deux ou trois semaines de finition,
- l'élevage dure entre 150 et 260 jours, au-delà les animaux sont reclassés et ne peuvent être vendus en poulet à rôti.

Une dynamique à créer

Le développement de l'élevage professionnel est récent (2009). L'absence d'élément moteur parmi les éleveurs fait qu'ils délèguent les actions techniques à la salariée de l'URGC. L'arrivée récente d'un jeune éleveur professionnel pourrait amener de la dynamique et de la communication dans le groupe.

Professionnels et amateurs forment deux collèges distincts au sein du Club.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de poule Noire du Berry

Poule noire du Berry données 2014	Adhérents au Club	150	Éleveurs professionnels	6	Poussins commandés en 2014	12 000
			Éleveurs amateurs	70	Poussins commandés en 2014	800
			Non éleveurs (restaurants/sympathisants)	32		
			Non indiqué	32		
	Non adhérents	Inconnu	Professionnels	0		
			Amateurs	Inconnu		

Source : Club Français de la Poule Noire du Berry, 2014

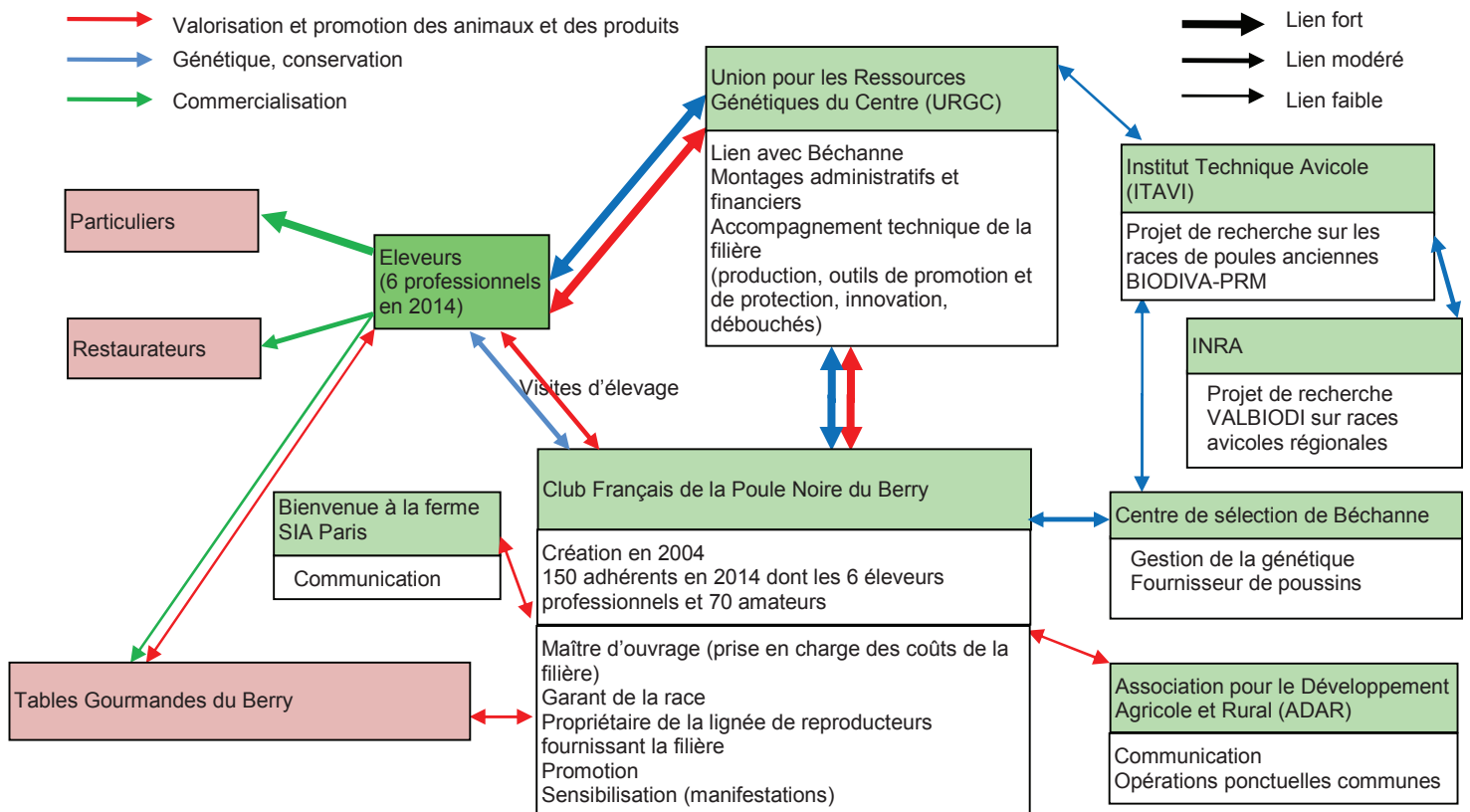
LES QUESTIONS QUI SE POSENT

La création d'une structure dédiée aux professionnels :

- inciterait les éleveurs à communiquer d'avantage,
- donnerait une image plus professionnelle de l'élevage de la poule Noire avec des débouchés définis,
- motiverait des éleveurs hésitants à s'installer en poule Noire pour diversifier leurs productions.

Mais le nombre d'éleveurs est-il suffisant pour scinder amateurs et professionnels en deux structures distinctes ?

Deux partenaires forts autour de la race



La volaille PAC : produit phare de la race

Produit principal : poulets commercialisés en volailles entières. Les produits finis sont assez hétérogènes au niveau du poids : les différences semblent provenir des modes d'élevage plutôt que des souches. Cela ne semble pas préjudiciable pour la vente dans la limite de + ou – 15 % de variation.

Autres produits : un premier essai de chapons en 2012 a été positif. La poule Noire du Berry est également valorisée en conserves/plats cuisinés par certains éleveurs : valorisation des invendus et des animaux adultes, et diversification des produits proposés.

Avant 2013, la production était saisonnée car elle dépendait du rythme de renouvellement des reproducteurs : les ventes étaient donc stoppées de mai à septembre. Depuis 2013, un troupeau relais est mis en place chaque année. La vente se fait uniquement de façon individuelle, en circuits courts :

- en direct à la ferme ou sur les marchés (80 % des animaux), pour tous les éleveurs, avec une fréquence variant de 2 fois par semaine à 1 fois par semestre.
- aux restaurateurs (20 % des animaux) pour 4 professionnels sur 5.

Prix indicatif : de 9 à 13 €/kg (poulet)

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Certains éleveurs ont quelques invendus, surtout de poules (petite taille ne convenant pas à la clientèle habituelle) dont ils ne savent que faire faute de matériel pour les transformer en conserves. Un collectif de valorisation pourrait être intéressant à mettre en place, avec l'utilisation d'un laboratoire déjà existant et l'achat en commun de matériel. Une autre piste serait de vendre ces poules aux collectivités ayant un objectif de réduction des déchets alimentaires.

Promotion collective pour vente individuelle

Collectif de production et de communication :

Le respect du **cahier des charges** géré par le Club Français de la poule Noire du Berry et la signature d'un contrat d'élevage permet aux éleveurs :

- de commercialiser leurs produits avec la marque « La Noire du Berry »,
- d'utiliser une étiquette alimentaire et une bague à l'aile (traçabilité et lutte contre les fraudeurs),
- de communiquer sur la race grâce aux dépliants fournis lors de chaque première vente.

Collectif de conservation :

Le Club Français de la poule Noire du Berry et l'URGC mettent leurs forces en commun pour conserver et développer la race,

La création de l'URLAF (Union des Ressources Locales Avicoles de France) donne plus de poids et de crédibilité aux races avicoles à faibles effectifs.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Appui de l'URGC important.• Produit phare bien identifié.• Outils de communication adaptés.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Encore peu de liens entre les éleveurs.• Autonomie des éleveurs à instaurer.• Image professionnelle à renforcer.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Arrivée de deux nouveaux éleveurs dynamiques.• Périphérie de Paris à proximité : marché à prendre ?• Demande importante des restaurateurs et particuliers.• Communication via Slow Food.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Poule moins connue dans le Cher.• Pour les clients non connaisseurs : conseils culinaires nécessaires.• Circuits courts peu développés dans le Berry

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Elevage, à partir du travail réalisé par Caroline Marinthe (stagiaire).

Avec les avis de : Fanny Moyse (URGB), Christèle Couzy (Institut de l'Elevage).

Crédits photos : Club Français de la poule Noire du Berry

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Novembre 2014 : Réf : **00 12 72 100**

Contact : Fanny MOYSE, URGB – BioDom'Centre, 36400 La Châtre. 09 64 09 06 66 / moyse.biodom@urgcentre.fr



La chèvre Poitevine

La chèvre Poitevine, aujourd'hui répartie dans toute la France, est surtout valorisée en production fromagère à la ferme, dans des systèmes professionnels ou familiaux. Une marque collective « chèvre de race Poitevine » a été déposée en 2012 par l'Association de Défense et de Développement de la Chèvre Poitevine.

Historique et standard

Début XXème siècle : plus de 40 000 animaux sont recensés.

XXème siècle : La Poitevine est fortement touchée par la fièvre aphteuse - chute importante des effectifs au profit de l'Alpine.

1942 : création du standard, à l'initiative de l'Union des Coopératives de laiteries.

1962 : création du livre généalogique.

1986 : les effectifs de la race continuent de chuter. Quelques éleveurs créent l'Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine afin de redynamiser la race.

1986 : l'effectif est de 600 animaux.

1992 : Mise en place d'une « pépinière » de boucs.

1992 : Étude de l'INRA sur les variant de la caséine du lait (Grosclaude et al, 1994).

1997 : un premier répertoire de la race est créé.

De 1997 à 2006 : Approbation de deux nouveaux plans de sauvegarde.

2006 : Obtention d'un signe de qualité pour la race : le « signé Poitou-Charentes ».

2012 : Dépôt de la marque collective « chèvres de race Poitevine ».

Une chèvre à la robe caractéristique.



- **Cornes** présentes chez les deux sexes (plus développées chez le mâle), mais le caractère motte existe.
- **Tête** fine et expressive.
- Liste blanche de chaque côté du **chanfrein**.
- **Poils** demi-longs à longs.
- **Robe** brune dite « cape de maure » : dessous et face inférieure des membres blancs.
- **Poitrine** profonde.
- **Onglons** noirs très résistants.
- **Pis** de forme allongée et oblongue (plus long que large, angles arrondis)
- **Poids** femelles : 50 à 70 kg

Professionnalisation des éleveurs

En 2013, 2850 chèvres étaient réparties sur l'ensemble du territoire. La région Poitou-Charentes, berceau de la race, reste la première région en effectifs de chèvres Poitevines mais la race est présente dans 45 départements, sur toute la France.

Les éleveurs professionnels représentent 50% des adhérents à l'association. La moitié d'entre eux ont des troupeaux mixtes (poitevines pures + autres races).

93 % des éleveurs professionnels sont des fromagers, effectuant la transformation à la ferme à partir de troupeaux d'une cinquantaine de chèvres en moyenne.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de chèvre Poitevine

Chèvre Poitevine données 2013	Adhérents ADDCP	116	Professionnels	68	Fromagers	61
			Familiaux	47	Laitiers	9
			Sympathisants	15	Autres (fermes pédagogiques...)	8
	Non adhérents	15	Professionnels	5		
			Amateurs	10		

Source : ADDCP, 2014

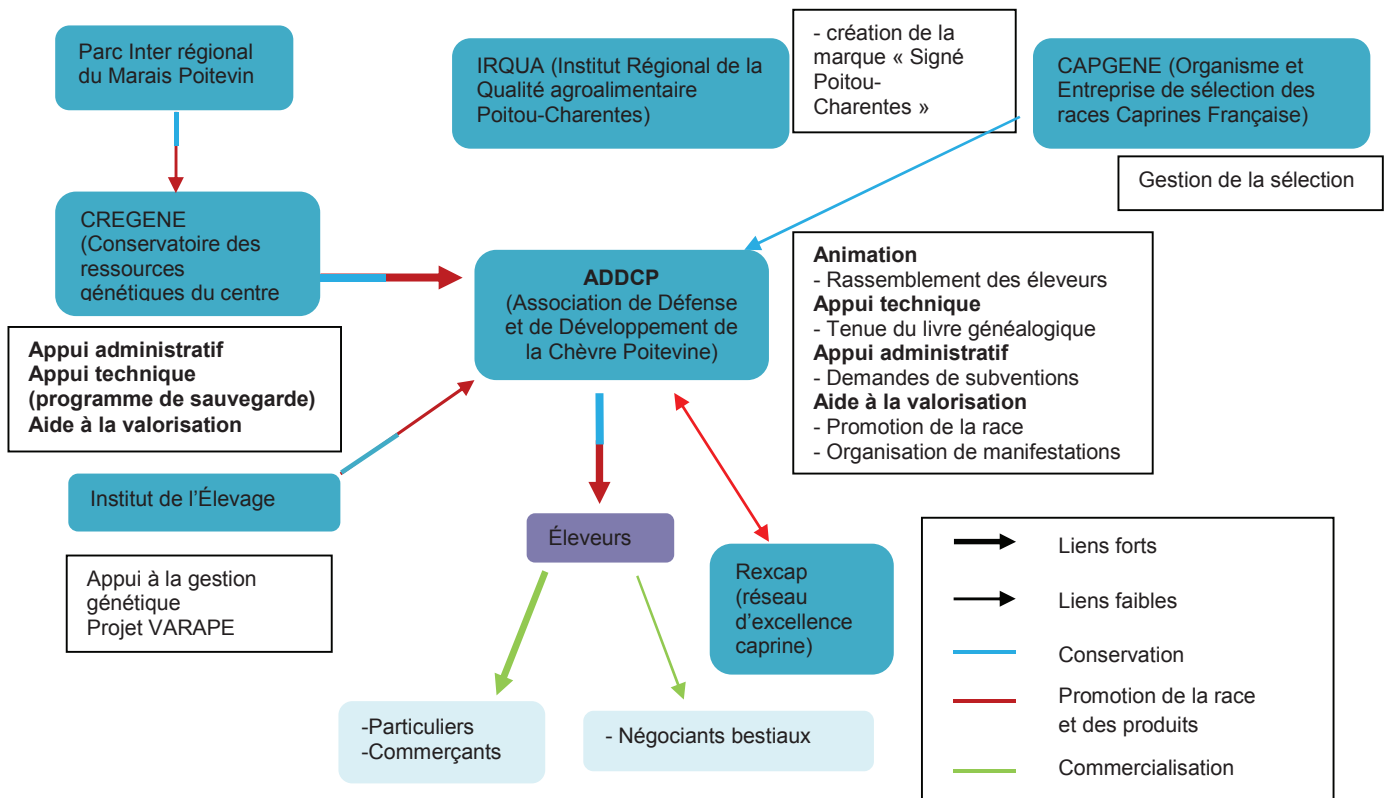
50% des éleveurs sont en démarche Agriculture Biologique (certifié ou en projet). Les éleveurs recherchent une chèvre polyvalente, capable de valoriser le pâturage et les fourrages de qualité variable, avec une durée de vie plus longue, moins sensibles aux parasites et adaptée à son environnement.

Une association nécessaire au maintien du lien entre éleveurs

À défaut de rencontres physiques entre éleveurs, rendues impossibles par la dispersion des élevages sur tout le territoire, l'**animation de l'association** permet de maintenir un lien autour de la race, via les visites d'élevages, la diffusion d'une lettre d'information, le site internet.

Les éleveurs de chèvres Poitevines sont plutôt indépendants. Les différences d'objectifs ou d'attentes qui peuvent exister ne sont pas sources de conflits, mais liés à la forte dispersion géographique. Les éleveurs expriment peu de motivation pour la mise en place d'actions collectives.

Une association faisant le lien entre éleveurs et partenaires



Les circuits courts uniquement utilisés pour les produits laitiers

Production majoritaire : **produits laitiers**

- Production de différents types de fromages fermiers (lactiques frais et affinés, tommes...) en fonction des traditions fromagères régionales.
- Diversification possible avec la production de yaourts.
- Environ 80 % des produits laitiers sont vendus en circuits courts.

Produits carnés : Les chevreaux et chèvres de réformes sont presque uniquement vendus en circuit long.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Les éleveurs observent un manque de **valorisation des chevreaux** mais n'en font pas leur priorité : quels débouchés pour ce sous-produit des systèmes laitiers/ fromagers ?

Production laitière inférieure aux autres races : comment **améliorer et homogénéiser la production** sans perdre la variabilité génétique et la typicité du lait de Poitevine ?

Marque **Signé Poitou-Charentes en stand-by** faute d'un nombre suffisant d'éleveurs éligibles sur le territoire.

Une marque en cours de développement

Collectif de valorisation :

L'ADDCP est consciente que les pistes de développement de la valorisation collective en chèvre Poitevine ne peuvent passer pour le moment que par des démarches d'identification des produits laissant une place importante à l'**indépendance des éleveurs**. Dans un premier temps l'ADDCP se donne pour objectif d'identifier clairement les produits issus de la race et augmenter la connaissance des consommateurs concernant son mode de production fermier et la biodiversité domestique (différent du conventionnel).

Une **marque collective** « chèvres de race Poitevine » a été créée en 2012 pour pallier la limitation géographique du « Signé Poitou-Charentes ». Cette marque concernera les produits laitiers et carnés. En 2014, 11 éleveurs (440 chèvres) adhèrent à la marque.

Collectif de conservation :

Le programme de conservation et de valorisation est mené par l'ADDCP, disposant d'un animateur à plein-temps, et soutenu par les partenaires régionaux (CREGENE) ou nationaux (CAPGENES, Institut de l'Élevage)

Points forts/faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Éthique de production partagée par la majorité des éleveurs• Envie commune d'augmenter les effectifs• Dynamisme apporté par la présence d'un animateur• Composition spécifique du lait : qualités fromagères	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Répartition des éleveurs dans toute la France• Des éleveurs souhaitant rester indépendants
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• La race intéresse de nouveaux éleveurs• Augmentation de l'intérêt des consommateurs pour les produits fermiers en lien avec la biodiversité	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Peu d'intérêt des consommateurs pour la viande de chèvre

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Clémence Delmotte (stagiaire).

Avec les avis de : François Vautier (ADDCP), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : ADDCP

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2014 : Réf : 00 12 72 102

Contact : Léopold DENONFOUX – ADDCP, 79510 Coulon. 05 49 76 91 33 / addchevrepoitevine@orange.fr



La chèvre des Pyrénées

La chèvre des Pyrénées est une des seules races caprines de France métropolitaine à avoir gardé une mixité lait/viande clairement assumée. Qu'ils soient allaitants ou fromagers, les éleveurs valorisent principalement leurs produits grâce à la vente directe. Le programme de conservation et de valorisation est suivi par l'association la Chèvre des Pyrénées, disposant d'une animation à plein-temps.

Historique et standard

19^{ème} siècle : 70 000 caprins recensés. Toutes les fermes pyrénéennes possédaient quelques chèvres.

Entre 1870 et 1930 : certains chevriers béarnais se rendent à Paris et dans le Nord de la France avec leur troupeau de chèvres pour vendre le lait directement au consommateur.

Années 50 : Déclin de la race face à l'exode rural, à l'élimination des chèvres dans les zones forestières et à l'apparition des races sélectionnées que sont l'Alpine et la Saanen.

1990 : Quasi disparition de la chèvre des Pyrénées.

1993 : Mise en place de la conservation : premier inventaire des animaux et éleveurs en partenariat avec le CPBR Midi Pyrénées, le Conservatoire des races d'Aquitaine, l'INRA, l'Institut de l'Élevage et le Syndicat Caprin Interdépartemental. Reconnaissance officielle de la race.

1998 : Début de la cryoconservation avec prélèvement de 6 boucs dont les doses furent mises en réserve.

2004 : Création de l'association Chèvre de race Pyrénéenne.

2008 : Adoption de la version actuelle du standard.

Cette chèvre rustique est adaptée à l'élevage de montagne et la pratique des estives. Sa mixité est caractéristique.



- **Cornes** rectilignes, en arrière, légèrement arquées et divergentes chez la chèvre. Développées chez le bouc. Caractère motte (sans cornes) existant.
- **Oreilles** lourdes, horizontales à tombantes.
- **Tête** forte et massive.
- **Barbe** présente chez les deux sexes.
- Grande **taille**, ossature solide.
- **Pelage** demi-long à long, poil raide.
- **Robe** de couleur variable, patron traditionnellement noir à brun foncé avec du poil clair localisé.
- **Aplombs** forts, onglons écartés.

Des éleveurs dispersés le long des Pyrénées

En 2013, 192 éleveurs détenaient 3 770 chèvres et 320 boucs. Les éleveurs sont répartis sur la chaîne des Pyrénées, du Pays Basque aux Pyrénées-Orientales..

Les exploitations qui ont fait le choix de la race pyrénéenne sont généralement des exploitations de petite taille, relativement économes et reposant sur la rusticité de la race : ces systèmes reposent sur une forte utilisation du territoire via la valorisation de parcours, de zones intermédiaires plus ou moins boisées, voire des estives.

Race mixte, la chèvre des Pyrénées est élevée aussi bien pour la viande de chevreau que pour son lait, transformé en fromages fermiers. La majorité des élevages (les deux tiers environ) sont des élevages allaitants qui valorisent la race en commercialisant des chevreaux élevés sous la mère et abattus entre 2 et 8 mois. La chèvre des Pyrénées est également valorisée au sein d'élevages fromagers. Bien que la production laitière des pyrénéennes soit modeste, son lait est riche en matière grasse et donne un fromage apprécié des consommateurs.

La pluriactivité est courante en élevage allaitant, et l'élevage de chèvres Pyrénéennes est souvent couplé à d'autres productions animales, notamment l'élevage de brebis.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de chèvre des Pyrénées

Chèvre des Pyrénées	Adhérents à l'asso.	101	Élevages > 10 chèvres	73	Fromagers	28
			Élevages < 10 chèvres	28	Allaitants	45
données 2013	Non adhérents	91*	Élevages > 10 chèvres	45*	Fromagers	6*
			Élevages < 10 chèvres	50*	Allaitants	39*

* Estimations

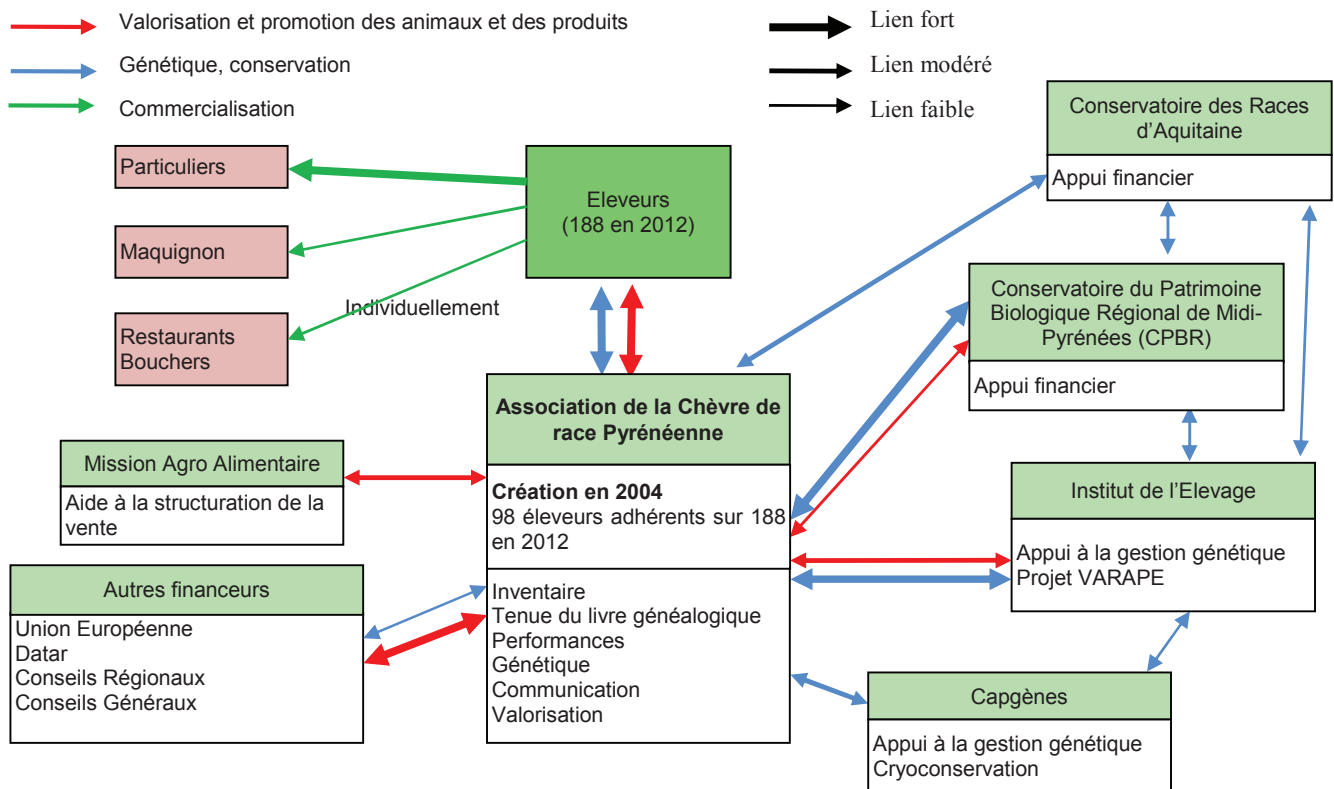
Source : Association La Chèvre des Pyrénées, 2014

Une mixité assumée

L'Association est très active, et très autonome dans son fonctionnement. La présence d'une animatrice à plein-temps pour la race permet d'avancer dans les différents projets liés à la race et de maintenir le lien entre les éleveurs : en effet leur dispersion géographique limite les échanges.

Éleveurs laitiers et allaitants restent soudés au sein de l'Association, bien que cette mixité soit parfois source de tensions et ne facilite pas certaines prises de décision (orientation générale de la race, sélection des reproducteurs). Les actions entreprises par l'association parviennent néanmoins à maintenir un équilibre entre les deux systèmes d'élevage.

Un partenaire principal pour les éleveurs



Prépondérance de la vente directe

La commercialisation (viande comme fromages) se fait essentiellement en circuits courts :

Viande de chevreaux :

- Chevreaux abattus à différents âges : chevreaux de lait (1-2 mois), lourds (3-4 mois pour 15 à 20 kg vifs) ou broutards (plus de 6 mois, 12 à 18 kg carcasse).
- Forte saisonnalité des produits, les mises-bas ayant lieu entre janvier et mars.
- Vente en carcasse, demi-carcasse ou découpé.
- Majorité de vente directe aux particuliers. 1/3 des chevreaux d'élevages laitiers et 17 % des chevreaux d'élevages allaitants sont vendus aux coopératives ou maquignons. La vente aux restaurateurs est anecdotique mais en progression.
- Prix très variables : de 3,2 à 6,6 €/kg carcasse en coopérative ; de 4,7 à 18 €/kg carcasse en vente directe.

Produits laitiers :

-

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Les éleveurs allaitants ont plus de difficultés que les fromagers pour trouver des débouchés = réflexions sur l'opportunité de créer un **collectif pour la transformation** et la commercialisation de viande de chevreau, avec des recettes typiques pour chaque zone d'élevage.

Des outils collectifs pour une vente individuelle

Collectif de promotion :

Outils mis en place suite aux rencontres d'une commission d'éleveurs travaillant sur la valorisation des produits issus de la race : dépliants de présentation de la race, dépliants produits, annuaire départemental des éleveurs, papier d'emballage (fromage) aux couleurs de la pyrénéenne, autocollants pour la vente de viande notamment, panneaux de promotion pour les élevages, site Internet. Les outils de communication sont commandés collectivement par l'association, puis rachetés par les éleveurs en fonction de leurs besoins.

Le nom et le logo de la race ont été déposés en 2012 à l'INPI.

Collectif de conservation :

Programme mené par l'association La Chèvre des Pyrénées, disposant d'une animatrice à plein-temps, avec l'appui de Capgènes et de l'Institut de l'Élevage. Les différentes actions avancent notamment grâce à la mise en place de commissions de travail avec les éleveurs.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Conservation de la mixité lait/viande.• Qualité des produits en adéquation avec les attentes des consommateurs.• Qualité du lait : bonne fromageabilité.• Dynamisme apporté par la présence d'un animateur.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Dispersion géographique des éleveurs.• Peu de liens entre éleveurs.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Pas de produits en concurrence (pour la viande).• Des liens avec les restaurateurs pouvant entraîner d'autres.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Image du chevreau parfois mal acceptée par les consommateurs, ce qui rend la communication difficile et méconnaissance de la viande de chevreau• Moyens financiers limités.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Caroline Marinho (stagiaire).

Avec les avis de : Fanny Thuault (Asso. Chèvre des Pyrénées), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Lucie Markey

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2014 : **Réf : 12 72 103**

Contacts : Fanny THUAULT – Association La Chèvre des Pyrénées, 09000 Foix. 05 61 02 14 19 / asso.chevre.pyr@free.fr



La Rouge Flamande

La Rouge Flamande est élevée essentiellement dans des troupeaux laitiers conventionnels mixtes (présence d'une autre race laitière). Quelques éleveurs transforment leur lait en beurre et fromage. Le suivi de la race est assuré par l'Union Rouge Flamande et le Centre Régional des Ressources Génétiques Nord Pas de Calais, partenaires moteurs dans les projets de valorisation.

Historique et standard

1853 : La race atteint un million de sujets, soit 8 % de la population bovine française.

1886 : Création du livre généalogique de la Flamande.

1929-1932 : La Flamande VICTORIEUSE est la 1^{ère} vache française à avoir trois lactations consécutives supérieures à 10 000 kg.

1958 : Importation de trois taureaux Rouge Danois à l'IA afin de limiter l'augmentation de la consanguinité et d'améliorer la productivité.

1962 : Importation d'un taureau Rouge Belge à l'IA pour alourdir la race.

1969 : Intégration de la Rouge Belge dans le livre généalogique = création de l'UPRA Rouge Flamande avec sections mixte et spécialisée.

1972-1973 : Admission de quatre taureaux Rouge Flamands purs au CIA de Frais Marais après une longue période sans renouvellements.

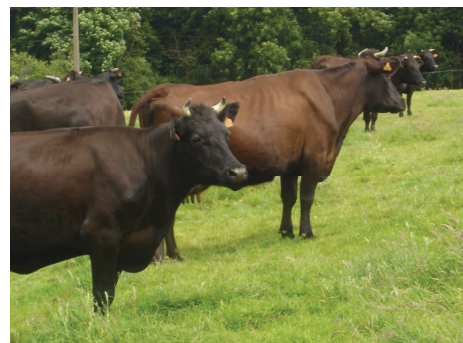
1978 : Mise en place d'un plan de conservation/sélection de la Flamande.

2005 : Création de l'Association du fromage de Bergues.

2006 : Le pourcentage de gènes danois dans la race est aux alentours de 25 %.

2008 : L'UPRA Rouge Flamande devient un Organisme de Sélection, l'Union Rouge Flamande.

Une race laitière plutôt productive.



- **Cornes** petites, en arc de cercle vers l'avant.
- **Chanfrein** droit.
- **Membres** et onglons solides.
- **Robe** unie, variant du rouge au brun acajou.
- **Taille** : 137 à 147 cm
- **Poids** : 650 kg (vaches) ; 1 100 kg (taureaux)

Des animaux dispersés dans de nombreux troupeaux

En 2011, plus de 300 éleveurs détenaient 2 100 vaches Rouge Flamande.

La plupart des vaches se trouvent des élevages laitiers conventionnels, dans une région où l'agriculture est plutôt intensive. Les amateurs (personnes ne vivant pas de l'élevage) ne sont quasiment pas représentés dans cette race.

80 % des éleveurs se situent dans l'aire traditionnelle d'élevage de la race, c'est-à-dire les régions Nord-Pas de Calais et Picardie.

Les élevages sont le plus souvent mixtes : mélange entre Rouges Flamandes et autres races (majoritairement Holstein) mais maintien de la reproduction en race pure. Seuls 8 élevages professionnels ont un cheptel composé majoritairement de Flamandes. Une trentaine d'élevages, mixtes avec ou sans une majorité de Flamandes, transforment leur lait.

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de Rouge Flamande

Rouge Flamande données 2013	Adhérents à l'Union Rouge Flamande	314	Adhésion niveau 1 = éleveurs possédant au moins 1 vache Rouge Flamande	232	(Invitation AG + envoi catalogue des taureaux d'IA)	
			Adhésion niveau 2 = contrôle laitier seul	22	Rouge Flamande majoritaire dans le troupeau	/
					Rouge Flamande minoritaire	22
				Adhésion niveau 3 = service élaboré et suivi généalogique	60	Rouge Flamande majoritaire
Rouge Flamande minoritaire	52					

Source : Union Rouge Flamande, 2014

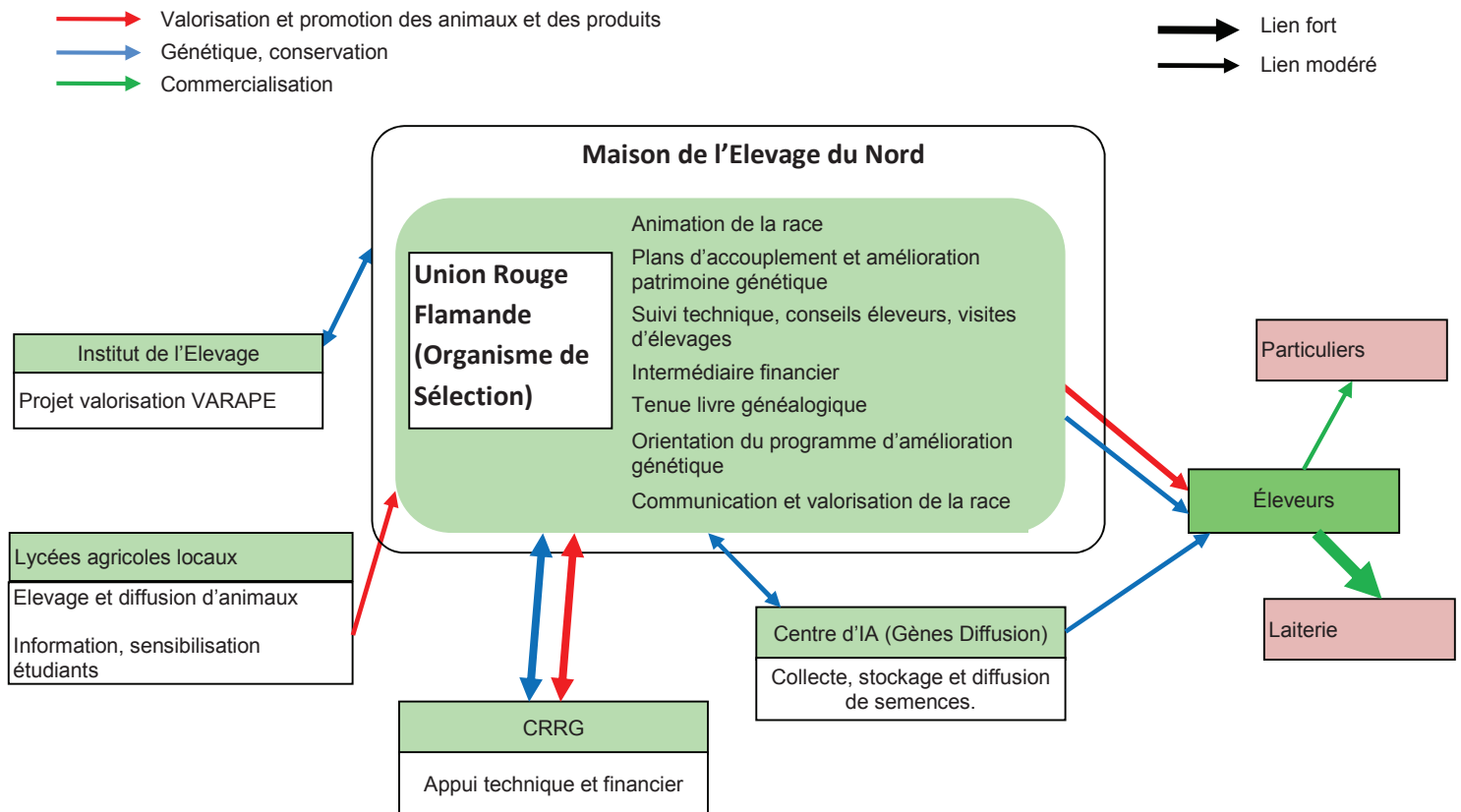
Forte implication des partenaires

Les éleveurs professionnels se connaissent et se retrouvent lors des rassemblements. Beaucoup d'éleveurs, possédant peu de Flamandes, ne se sentent que peu concernés par la valorisation des produits de la race.

La Maison de l'Élevage du Nord et le Centre Régional des Ressources Génétique (CRRG) sont très impliqués dans le suivi et la valorisation de la race. Les projets sont portés en priorité par ces deux partenaires : actuellement peu d'éléments moteurs ont été repérés chez les éleveurs.

Parmi les actions entreprises par la Maison de l'Élevage du Nord, on peut citer la mise en place d'un concours, Septemb'beurre, mettant en compétition des élevages de toutes races mais permettant la mise en évidence des éleveurs de races locales.

Structuration du réseau autour de l'Union Rouge Flamande



Des produits laitiers non différenciés

La majorité des éleveurs vendent leur lait en laiterie. Quelques fromagers vendent beurre ou fromages à la ferme ou sur les marchés. La Rouge Flamande participe à la fabrication de fromages de type Maroilles, Bergues etc. mais ne possède pas de produit laitier spécifique à la race.

La viande de veaux et de vaches de réformes n'est pas, pour l'heure, valorisée de façon spécifique : les éleveurs passent par les circuits longs conventionnels. Cependant, un partenaire économique important (Ets Lesage) veut organiser la fourniture de viande Rouge Flamande dans la haute restauration. Des chefs étoilés sont séduits par le produit.

LES QUESTIONS QUI SE POSENT

Place de la Rouge Flamande dans les **cahiers des charges des AOC fromages** type Maroilles, Bergues : les éleveurs fromagers ne s'impliquent pas dans un mouvement collectif (Bergues), ou les AOP n'imposent pas, malgré beaucoup d'efforts, une part de Rouges Flamandes précise dans la production.

Valorisation viande : des essais sont en cours pour créer un produit « viande séchée », et pour valoriser la viande de vaches de réforme bien engraisées (cf. ci-dessus)

Peu de structuration collective

Collectif de conservation :

- De nombreuses initiatives engagées ces dernières années, notamment concernant la place de la Rouge Flamande dans le cahier des charges du fromage de Bergues. Cette action n'a pas trouvé l'écho espéré, le seuil des 10 % de vaches flamandes dans les troupeaux ne pouvant pas être augmenté.
- Des réflexions sur la valorisation de la viande sont en cours.

Collectif de conservation :

Le travail de sélection et de conservation de la race est mené conjointement par l'Union Rouge Flamande et le Centre Régional des Ressources Génétiques du Nord Pas de Calais, et avec l'appui du CIA Gènes Diffusion.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Animation importante fournie par les partenaires (Maison de l'Élevage du Nord, CRRG).• Qualité du lait pour transformation fromagère.• Image de la race.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Minorité de Flamandes dans les troupeaux.• Absence d'animaux disponibles pour les demandes spontanées d'éleveurs.• Dispersion des éleveurs dans 5 départements.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Présence de plusieurs fromages reconnus dans la région (Maroilles, Bergues...).• Demandes régulières d'achats d'animaux.	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Région d'élevage intensif : rusticité de la race difficile à mettre en avant.• Nombreux projets entrepris par les partenaires mais non aboutis : risque de découragement.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Laura Marre-Cast (stagiaire).

Avec les avis de : Albert Masurel (Maison de l'Élevage du Nord), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Union Rouge Flamande

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2014 : Réf : 00 12 72 095

Contact : Albert MASUREL – Maison de l'Élevage du Nord, 59000 Lille. 03 20 88 67 44 / albert.masurel@wanadoo.fr



Le mouton Thônes et Marthod

Le mouton Thônes et Marthod est utilisé en système laitier avec transformation fermière ou en système allaitant. Des réflexions sont en cours pour une valorisation collective des produits Thônes et Marthod (fromage et viande). Le suivi du programme est assuré par l'Union Thônes et Marthod et animé par la Chambre d'Agriculture Savoie Mont Blanc.

Historique et standard

Début des années 30 : Fusion de deux rameaux de brebis pour aboutir à la dénomination commune "Thônes et Marthod", du nom de deux villages des Pays de Savoie.

1932 : 32 000 ovins recensés.

1947 : les effectifs tombent à 19 000 individus.

1970 : la race est au bord de l'extinction.

1975 : EDE de Savoie (aidé par l'Institut de l'Élevage et Lycée de la Motte Servolex) recherche les dernières brebis et des références.

1975 : Lycée agricole de la Motte a monté un atelier ovin pédagogique (avec une vingtaine de brebis Thônes) pour participer à la sauvegarde.

1991 : Création de l'association : Union des Éleveurs de la race Thônes et Marthod.

1996 : le standard de la race est adopté.

2002 : création du centre d'élevage des jeunes béliers.

2008 : l'association s'est transformée en Organisme et Entreprise de Sélection.

**Une brebis mixte,
facilement reconnaissable et
adaptée au climat montagnard**



- Bout du **museau**, oreilles et tour des yeux (lunettes) noirs.
- **Nez** droit ou légèrement busqué.
- **Cornes** en forme de spirale horizontale et assez large, présentes chez les deux sexes. Le caractère motte (sans cornes) existe également.
- **Robe** blanche.
- **Laine** très bouclée chez les jeunes, assez grossière à mèches longues chez l'adulte.
- Sont noirs : l'extrémité des **membres** (chaussettes), du nombril (mâles) et de la vulve (femelles).
- **Poids**
brebis : 55-65 kg
béliers : 70-80 kg

Diversité des systèmes d'élevages

En 2011, on comptait 4 500 brebis chez 88 éleveurs adhérents à l'Union Thônes et Marthod. Les éleveurs professionnels (plus de 50 brebis) représentent environ la moitié des adhérents. Ils possèdent 80 % des brebis de la race.

- Les professionnels **laitiers** sont moins nombreux que les allaitants. L'élevage est généralement leur activité principale. 3 systèmes d'élevages coexistent : le système en lait d'été (mises bas en janvier/février), en lait d'hiver (mises bas en octobre) ou en production toute l'année (mises bas en octobre et au printemps). La conduite des troupeaux est assez homogène : les animaux sont conduits en race pure et nourris grâce aux surfaces en herbes (pâturage et foin), l'apport de concentrés présent reste limité.
- Les professionnels **allaitants** sont le plus souvent double-actifs. La taille des troupeaux peut varier de 50 à plus de 300 mères et les modes de conduite sont plus hétérogènes. Certains troupeaux sont conduits en race pure alors que d'autres travaillent partiellement en croisement, afin d'améliorer la conformation des agneaux.

Les éleveurs choisissent cette race pour sa rusticité, sa facilité de conduite ainsi que son origine locale. La majorité des éleveurs sont liés par une éthique commune (production à l'herbe, en lien avec leur environnement...) et une passion de la race, même s'ils peuvent avoir des objectifs différents (augmentation des performances, pureté de la race...).

Tableau 1 : Répartition des éleveurs de Thônes et Marthod

Thônes et Marthod données 2013	Adhérents à l'UTM	83	> 50 brebis	45	Laitiers	22	Troupeaux > 90 brebis	5
			< 50 brebis	35	Allaitants	54	Troupeaux < 90 brebis	13
	Non adhérents	Inconnu	Professionnels	0				
			Amateurs	Inconnu				

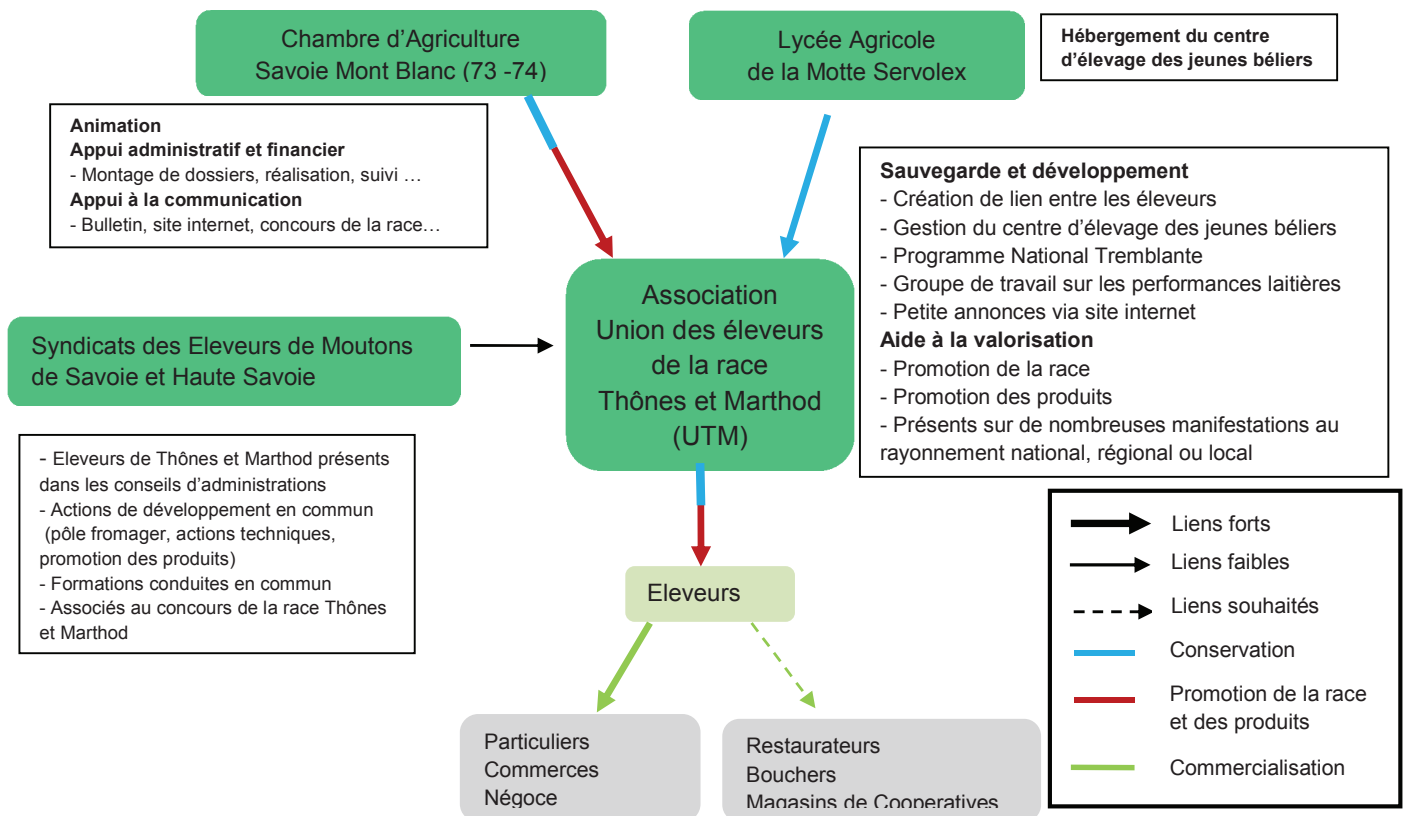
Source : Union des éleveurs de la race Thônes et Marthod, 2013

Des échanges sereins au sein de l'association

Les professionnels et les amateurs sont représentés au sein du conseil d'administration de l'Union des éleveurs de la race Thônes et Marthod. Le Conseil d'administration est composé aux 2/3 de professionnels dont la moitié sont des éleveurs laitiers. La Chambre d'Agriculture Savoie Mont Blanc et le Lycée Agricole de La Motte Servolex sont les principaux partenaires de l'association pour conduire ses actions de développement. L'**animation du programme** assurée par la conseillère filière ovine et caprine de la CA Savoie Mont Blanc reste dans un volume de jours limité.

L'**entente entre les administrateurs** est très bonne et les différences lait/viande, biologique/conventionnel etc. ne sont pas des freins à la vie associative. Les éleveurs se retrouvent autour d'une envie commune de promouvoir la race et de l'enjeu majeur du renouvellement des générations (enjeu de l'ensemble de la filière ovine nationale).

Structuration des acteurs



Une race à deux dessins

Production laitière :

- 100 % en transformation fromagère fermière (tomme, lactique, yaourt, sérac - fromage à base de lactosérum)
- 100 % de la production est commercialisée localement en circuits courts : 50 % en vente directe et 50 % via des intermédiaires (magasins de coopératives laitières, affineurs, crémiers, petites épiceries, ...)
- Les fromages et produits laitiers à base de lait de brebis s'écoulent sans difficulté actuellement.
- Valorisation indicative en vente directe: 3,3 € HT/litre (Tomme) ; 5,4 € HT/litre (lactique)

Production viande :

- Petits troupeaux (majorité des éleveurs) : circuit de commercialisation de proximité (vente à la ferme, magasin de producteurs, AMAP...). Les produits sont vendus en caissettes grâce au maillage des abattoirs et ateliers de découpe de proximité présents sur les Savoie.
- Gros troupeaux : se mêlent circuits courts et circuits longs (négoce). Certains éleveurs utilisent des béliers de races bouchères pour améliorer la conformation des agneaux.

Conclusion :

Aucun problème de commercialisation pour les produits fromagers fermiers. Cependant, la **conformation des carcasses** particulière à la race demande que les éleveurs maîtrisent la finition des animaux, puissent envisager de travailler en croisement et sachent communiquer sur le produit.

Un besoin de démarcation

Collectif de promotion et de valorisation :

Les éleveurs laitiers ont développé des outils de communication où la Thônes et Marthod est mise en avant ainsi que ses spécificités.

Des réflexions sont en cours, vers une identification collective des produits Thônes et Marthod (fromage et viande). Les réflexions sur une marque pour la viande ovine s'inscrivent dans le PIDA* Viandes des Savoie, auquel les acteurs de la filière ovine des Savoie participe, ayant pour atout d'intégrer tous les acteurs du producteur au distributeur.

* Programme d'Intérêt et de Développement Agricole

Collectif de conservation :

L'Union Thônes et Marthod, la Chambre d'Agriculture Savoie Mont blanc et le Lycée Agricole de La Motte Servolex mettent leurs forces en commun pour conserver et développer la race.

Points forts/ faibles au regard d'un projet collectif en circuits courts

Points positifs	Points négatifs
FORCES <ul style="list-style-type: none">• Une envie commune d'augmenter les effectifs éleveurs et animaux.• Des performances intéressantes à confirmer.• Une animation assurée par le conseiller filière ovine de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont Blanc.• Le Centre d'élevage de la race au sein du Lycée Agricole de LA MOTTE SERVOLEX• Du conseil technique avec le contrôle laitier et le pole fromager fermier et actions collectives (journées d'échanges, formations)• Une écoute entre les éleveurs.	FAIBLESSES <ul style="list-style-type: none">• Des attentes différentes selon le profil des éleveurs et le mode de conduite• L'investissement à engager dans la valorisation du produit viande d'agneau (finition, débouchés, commercialisation).• L'éloignement géographique des éleveurs.• Le temps d'animation limité.
OPPORTUNITÉS <ul style="list-style-type: none">• Les éleveurs allaitants du territoire de la Maurienne commencent à participer au développement de la race.• La race intéresse de nouveaux porteurs de projets (futurs éleveurs).• Le PIDA Viandes des Savoie et le futur cahier de charges de l'agneau des Savoie	MENACES <ul style="list-style-type: none">• Le renouvellement des générations• Un précédent échec de travail en collectif a généré de la méfiance.

Collection : L'Essentiel

Document rédigé par : Lucie Markey – Institut de l'Élevage, à partir du travail réalisé par Clémence Delmotte (stagiaire).

Avec les avis de : Patricia Lacarrière (CA Savoie Mont Blanc), Christèle Couzy (Institut de l'Élevage).

Crédits photos : Union Thônes et Marthod

Dépôt légal : 4^e trimestre 2014 © Tous droits réservés à l'Institut de l'Élevage

Décembre 2014 : Réf : 00 12 72 104

Contact : Patricia LACARRIERE – CA Savoie Mont Blanc, 73190 Saint Bardolph. 04 79 26 44 14 / patricia.lacARRIERE@savoie.chambagri.fr

