

Cabriole

Numéro 6 – Septembre 2014

Le journal de l'

Actualités

Rencontres

Clichés

Messages

Chèvres à faibles
effectifs

Edito

Chers éleveurs adhérents,

Voici enfin le nouveau numéro de votre journal, mais vous verrez que cela valait la peine d'attendre!

Ce nouveau numéro, très fourni, vous présente pêle mêle : les affiches chèvres du Massif-Central, l'édition 2014 de la fête de la chèvre, des visites d'élevage, le projet d'impression de sac d'emballage, un témoignage d'éleveur, des infos sur la situation de races à faible effectifs et enfin un petit guide sur le pâturage des broussailles.

Bonne lecture, et nous vous donnons rendez-vous pour l'assemblée générale le samedi 25 octobre

Amicalement,

Le conseil d'administration de l'ARCM-C.



Affiches chèvres Massif-Central



Nous vous en parlons depuis plusieurs numéros, l'arcm-c a entrepris la réalisation d'affiches pour faire la promotion de la chèvre Massif-Central. Pour cela, nous avons employé un photographe, Stéphane Poirier, ainsi qu'un infographiste, Pascal Bonnet. Les affiches, fraîchement imprimées ont été présentées à la fête de la chèvre. Les voici :



Elles sont toutes deux disponibles au format 35x50cm et 40x60cm. Le CA a décidé de donner un exemplaire de chaque affiche (un grand et un petit format) à chacun des adhérents. Pour des exemplaires supplémentaires, ils seront facturés à 2€ pièce pour le plus petit format et à 3 € pièce pour le plus grand format.

Les affiches peuvent vous être envoyées par la poste, frais de port en sus ou être récupérées à l'assemblée générale ou en réunion de CA ou encore à la prochaine fête de la chèvre.

Adresses utiles

➤ ARCM-C

Centre d'Accueil Gérard Chavaroche, Route du Charron , 43 550 Saint-Front
Mail: arcmc.contact@gmail.com

➤ Journal ARCM-C

Mail: journalarcmc@gmail.com
Tel : 09 51 00 28 82 (F. Fuchez/ O.Leveneur, La Farge, 69770 Montrottier)
Tel : 04 71 74 20 57 (D. Issartel)

➤ Institut de l'Elevage

Delphine DUCLOS
Institut de l'Elevage
149 rue de Bercy
75595 PARIS CEDEX 12
Tél. 01 40 04 52 84 / Fax: 01 40 04 52 75
Mail: delphine.duclos@idele.fr



Fête de la chèvre

Le moins que l'on puisse dire est que l'édition 2014 de la fête de la chèvre a été copieusement arrosée... des trombes d'eau se sont abattues sur St-Front du matin au soir rendant impossible toutes les manifestations prévues.

Malgré le déluge, la quasi-totalité des éleveurs inscrits avait tout de même fait le déplacement pour présenter leurs animaux au public et leurs boucs pour agrément. Un grand merci à eux.

L'évaluation des boucs par le jury a été plus compliquée du fait de la pluie mais a pu être menée à bien malgré tout.

Tous les invités : cheval d'Auvergne, chien berger d'Auvergne, vache Ferrandaise, brebis Rava, ont apprécié l'invitation de l'arcm-c et souhaitent vivement revenir à la fête. Ainsi, pour l'édition 2015, le CA a décidé de renouveler le thème « les races à faibles effectifs d'Auvergne » et de les ré-inviter.

Bien entendu, le bilan financier de la fête sera négatif pour cette année faute de présence de public mais cela ne met pas en danger le maintien de la fête pour les prochaines années.

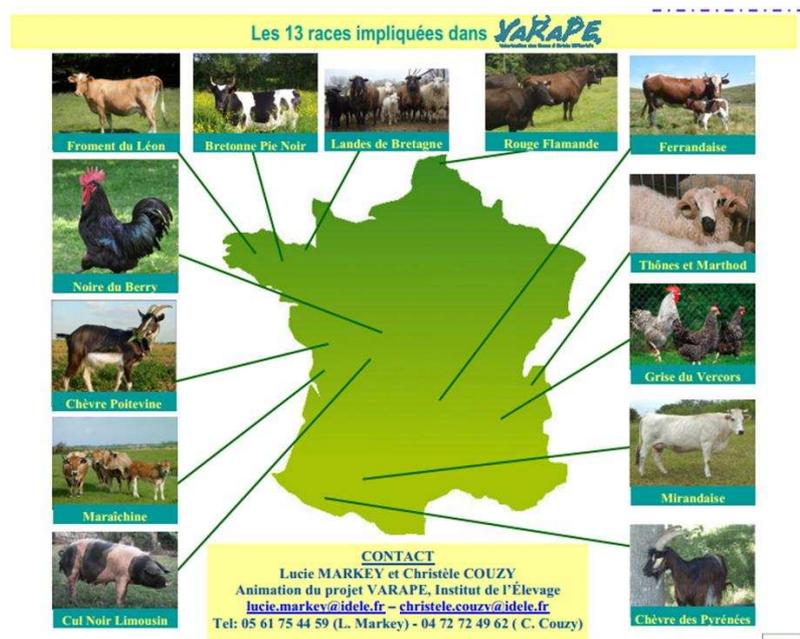
Le CA étudie des solutions d'abris afin que les animaux et les éleveurs soient au sec en cas de nouvelle édition sous l'eau.



Valorisation des produits de races à faibles effectifs

Le projet VARAPE organisé par l'Institut de l'Élevage a pour but d'analyser les circuits de valorisation des produits des races à faibles effectifs. Ce projet se termine fin 2014.

L'ARCM-C a signifié son souhait d'avoir un compte-rendu de ce travail afin de profiter des expériences des uns et des autres pour valoriser les produits des chèvres Massif-Central à l'avenir.



Actualités

➤ En 2015, la poste va éditer un carnet de timbres présentant différentes races caprines à faibles effectifs. La chèvre du Massif-Central en fera partie! Le croquis du dessin du timbre est en cours de réalisation.

➤ Le CA a missionné Pascal Bonnet, infographiste, pour construire un nouveau site internet pour l'association. Le site actuel, qui est en fait un blog, est devenu obsolète et très difficile à utiliser pour communiquer sur la chèvre Massif-Central, mettre en ligne des documents et même faire paraître des annonces suite aux mises à jours successives de l'éditeur. Il était devenu impossible de continuer avec ce support. Nous espérons que ce projet aboutisse avant la fin de l'année.

Projet sac d'emballage



Suite au succès qu'a rencontré la fabrication de papier d'emballage de fromages et suite à la demande de plusieurs éleveurs/fromagers, le CA propose de réaliser des sacs d'emballage en papier à l'effigie de la chèvre du Massif-Central. Contrairement à la réalisation précédente, l'arcm-c ne pourra pas participer financièrement à l'opération mis à part pour la création des outils graphiques d'impression. Néanmoins les éleveurs souhaitant acheter ces sacs pourront bénéficier du tarif de gros. Nous aurions besoin de connaître le nombre de personnes intéressées ainsi que la quantité de sacs désirée par chacun. Pour l'heure nous avons un devis de 18,9€ HT/mille sac de 1kg et 27,3€ HT/mille sacs de 3kg. Les frais de clichés sont pris en charge par l'association. Merci de prendre contact avec nous rapidement (avant le 15 octobre) pour faire connaître vos besoins.

Viande caprine

Le CA a entamé une réflexion sur la valorisation de la viande de chèvre, que ce soit la viande de chevreau ou de chèvres de réforme. A l'heure actuelle il n'y a pas de filière viande caprine en France, mais le syndicat caprin de la Drôme tente de la mettre en place. Pour cela il organise une session de rencontres les 24 et 25 septembre prochains. L'arcm-c va essayer d'y participer pour avoir de nouvelles pistes de réflexion et des projets pour le long terme.

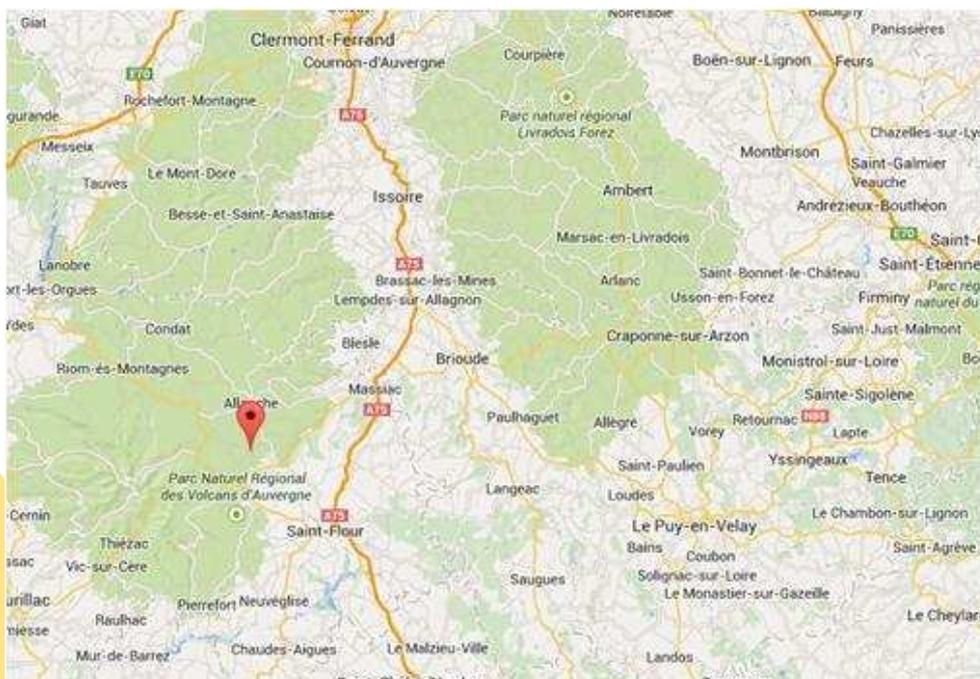
Mais en attendant l'organisation d'une filière, nous devons nous préoccuper du court terme. Pour cela nous aimerions recenser les solutions que chaque éleveur utilise pour ses cabris ou ses chèvres de réforme. Merci de nous contacter pour nous en faire part ou si vous avez des idées de valorisation notamment pour les cabris.

Assemblée générale

L'assemblée générale 2014 se tiendra le samedi 25 octobre. Comme prévu nous avons avancé la date de l'AG par rapport aux années précédentes afin de, peut-être, parvenir à éviter des conditions climatiques trop difficiles.

Cette année, nous avons le plaisir d'aller dans le Cantal à Chalinargues chez Marie-Laure Tible. Toutes les précisions d'horaire et d'accès vous seront apportées dans le courrier de convocation à l'assemblée générale. Nous comptons vivement sur votre présence à tous. Des possibilités de logement sur place existent si besoin.

👉 Nous profiterons de la tenue de l'assemblée générale pour réaliser une session de confirmation des bœufs, comme à la fête de St-Front. Les documents à remplir vous seront envoyés courant septembre.



Triste histoire...

Une mésaventure fort désagréable est arrivée à Frédérique Lagier ou plutôt à deux de ses chèvres. Ci-dessous son récit :



Lagier Frederique
Le Bosc
07690 Vanosc
Tel 06 21 69 71 69

Récit de ce qui m'est arrivé le 4 août 2014

Je suis éleveuse de chèvres sur Vanosc ; j'ai un troupeau de trente mères environ de la race Chèvre du Massif Central ; elles pâturent depuis 15 ans un secteur de près de 40 ha au dessus du hameau Le Bosc ; elles rentrent chaque soir et dorment dans un bâtiment qui est sous la maison ; dimanche 4 août au matin vers 6 h j'entends des plaintes de chèvre inhabituelles ; je trouve devant la porte du bâtiment , une de mes chèvres en train d'agoniser , cette chèvre a cinq ans et était en parfaite santé , je ne comprends pas ce qu'elle a ; aucune trace visible de pathologie ou de coup . Je décide de contacter les vétérinaires associés à Annonay pour une autopsie ; à 14 h le verdict tombe : cette chèvre a reçu une balle en plein abdomen, cette balle a fait des éclats et a provoqué une lente agonie. En rentrant chez moi, je recueille des témoignages de voisin qui confirment : l'un d'eux a entendu distinctement 4 coups de feu dimanche matin, ma fille dit avoir vu passer des véhicules à moteur sur le chemin qui mène aux pâtures dans la journée. Je constate aussi qu'une deuxième chèvre manque toujours à l'appel ; elle a « disparu » le même jour, malgré mes recherches je n'en trouve aucune trace Je décide de porter plainte à la gendarmerie et d'informer la mairie de mon village et le président de l'association de chasse. J'espère qu'une enquête aura lieu et que les coupables seront démasqués ; si vous avez des informations qui peuvent aider dans cette enquête merci de me les communiquer, ou à la gendarmerie d'Annonay .



Présentation d'élevages



Dans ce nouveau numéro nous vous présentons les élevages de Marie-Françoise Delettre et de Norbert Sabot.

Marie-Françoise Delettre

I/Présentation de l'exploitation

Marie Françoise est installée sur la commune des Vastres en Haute Loire ; à 1200 m d'altitude. Sur son exploitation de 18 ha, elle a un petit troupeau de chèvres Massif Central (pures ou croisées), soit 10 femelles et un mâle et aussi quelques chèvres valaisannes, ainsi que chevaux, ânes et vaches.

Après une carrière professionnelle sur Paris, Marie Françoise a choisi de faire une reconversion et s'installer sur une petite ferme. Ses recherches l'ont conduite à la ferme de la Chazotte.

En 2007, lorsque Marie Françoise a acquis l'exploitation, l'ancienne propriétaire (Josiane Gorka) avait quelques chèvres du Massif Central (3 femelles et 1 mâle).

Marie Françoise a à ce moment découvert l'existence de cette race. Au départ, c'est surtout la diversité de couleurs de cette chèvre qui la séduite. Elle ne ressemblait en rien aux races standardisées.

Aussi, elle a vite souhaité développer les effectifs de ce petit troupeau de départ. Les premières années, elle a travaillé avec les animaux présents sur la ferme. En 2011, elle a acheté un bouc à Raymond Masseboeuf. En 2012, elle a acheté 3 chevrettes au même éleveur et 2 en 2013. Elle a acquis deux boucs, en 2012 à Charles Monteil (confirmé à St Front en 2013) et en 2013 à Mr Masseboeuf (déjà confirmé).

II/ Pourquoi le choix de la Massif Central ?

Au départ, c'est sur un coup de cœur pour cette race. Puis les qualités de cette chèvre l'ont motivée à continuer dans ce choix. Marie Françoise apprécie la rusticité de cette chèvre. Elle la trouve résistante au climat, aux maladies. C'est aussi une chèvre qui met bas facilement des chevreaux d'un beau gabarit. Sa production laitière et ses qualités maternelles lui permettent d'élever facilement ses chevreaux qui donnent un bon rendement en viande.

III/ Conduite de l'élevage et productions

La conduite de l'élevage reste très traditionnelle et extensive. L'été les chèvres sont en pâture en journée. Le matin avant la traite, elles ont une ration de luzerne déshydratée et un complément alimentaire du commerce, vitamines et minéraux.

L'hiver, sitôt que le temps le permet, elles sont lâchées sur les prairies proches de la ferme. Elles ont une ration de foin, de luzerne déshydratée et un aliment du commerce.

Les chevreaux sont vendus soit pour l'élevage, soit pour la boucherie. Dans le cas de mise bas de double, un chevreau est supprimé vers trois mois. Ce qui permet à l'autre de mieux se développer. Les chevreaux de boucherie sont écoulés auprès de particuliers.

Une fois les chevreaux vendus, les chèvres sont traitées. Leur lait est transformé pour l'autoconsommation.

IV/ Objectifs

Marie Françoise souhaite développer l'effectif de son troupeau pour atteindre une vingtaine de femelles. Elle privilégie les chèvres de gros gabarit, à poil long et avec une diversité de couleurs. Elle a le projet de remettre en activité un gîte déjà existant sur la ferme.

V/ Liens avec l'association et attentes pour la chèvre du Massif Central

Marie Françoise habite près d'autres éleveurs, ce qui lui permet d'avoir des liens. Elle apprécie ces échanges avec d'autres éleveurs de chèvres du Massif Central. Elle aime se rendre à la fête de la chèvre, où elle peut échanger et rencontrer d'autres éleveurs.

Elle apprécie le journal « Cabriole » qui lui permet d'avoir des informations sur l'association, les autres élevages et garder un lien avec l'association.

VI/ Photos de l'élevage



Nom : Delette

Département : Haute-Loire

Date d'installation : 2007

Nb de chèvres : 10

Nb de boucs : 1

Activités:

- Fromages

- Cabris



Norbert Sabot

I/Présentation de l'exploitation

Norbert est installé sur la commune de St Victor Malescours en Haute Loire. Sur son exploitation de 20 ha (prairies, pâtures et 3 ha de céréales). Il élève 48 chèvres dont 14 Massif Central et 34 alpines chamoisées. Le restant du troupeau est composé de 16 chevrettes (3 MC, 2 croisées et 11 alpines), 2 boucs adultes (1 MC et 1 alpin) et un bouquillon MC.

Après une activité de salarié, Norbert a choisi de faire une reconversion et de s'installer sur une petite ferme. C'est sur sa commune, qu'il a pu acquérir une exploitation, en 2012. L'exploitation de départ était à vocation vaches laitières conduites en agriculture biologique.

Norbert a souhaité poursuivre en agriculture biologique. Il a choisit de remplacer les vaches par un troupeau de chèvres avec transformation fromagère et vente directe.

La constitution du troupeau s'est orientée vers les deux races, alpines chamoisées et Massif Central. Bien que très intéressé par la chèvre du Massif Central, Norbert a préféré jouer la sécurité en prenant les deux races. Il n'était pas certains de pouvoir constituer un troupeau qu'avec des Massif Central ou il devait prendre le risque de mélanger des animaux de nombreux élevages. Le choix de la mixité a aussi été fait par précaution au niveau de la production laitière. Avec des alpines issues d'un troupeau qu'il connaît le rassurait.

Norbert a connu la chèvre du Massif Central par différents biais (internet, le bouche à oreille et par le fait d'être proche de chez José Hernandez lui-même éleveur de chèvres MC).

En 2012, il a acheté un lot de 11 chevrettes à Simon Carraz et un bouc lors de la fête de la Chèvre à Pascal Proton. Actuellement, il augmente son troupeau à partir des chevrettes nées sur son exploitation. Il renouvelle chaque année un de ses boucs. Ainsi en 2013 ; il a acheté un bouc au Parc de Miribel et en 2014, un bouquillon au GAEC des Savoyards.

II/ Pourquoi le choix de la Massif Central ?

Norbert souhaitait travailler avec une race locale et œuvrer pour le maintien et le développement de cette race de chèvres. La rusticité, la robustesse, la bonne valorisation laitière de la Massif Central l'ont aussi incité à travailler avec cette race. Par expérience, il observe qu'elle est plus résistante que les alpines et plus agile pour brouter les feuillages.

III/ Conduite de l'élevage

Eté

Les chèvres vont pâturer la journée. Le soir, elles ont un repas de foin. Une ration à base de céréales produites sur l'exploitation et d'un aliment du commerce (orge, maïs, tourteau de soja, tourteau de lin) est distribuée. En lactation, le complément journalier en céréales et aliment est d'environ de 500 à 600 g par chèvre.

Hiver

L'alimentation est à base de foin, céréales et aliment. Seulement pendant le mois de tarissement, elles n'ont pas de concentré. Puis la ration est redistribuée et augmente progressivement jusqu'à la mise bas.

Elevage des chevrettes

Les chevreaux sont retirés de leur mère à la naissance. Les premières 24h ; ils ont deux biberons de colostrum thermisé. Ensuite, les trois jours suivants, ils ont un mélange lait de chèvre et lait de vache. Puis, ils sont nourris avec du lait de vache.

Les chevrettes vont être alimentées au foin et aliment jeunes animaux. Lorsqu'elles ont atteint 15kg, vers 2 mois, elles sont sevrées. Elles sont mises à la reproduction à 35kg, à 7 mois environ. A 10 mois, elles intègrent le troupeau de chèvres. Elles restent à l'intérieur jusqu'à un an.





IV/ Productions

Chevreaux

En 2014, 27 chevreaux ont été vendus à des particuliers. Ils sont abattus entre 15 et 20 kg. Ils sont conditionnés en caissette.

7 chevrettes et 1 mâle Mc sont partis à la reproduction. 16 chevrettes sont élevées pour le renouvellement.

Le restant des chevreaux part chez un engraisseur à une semaine.

Fromage

Le lait est transformé en caillé lactique. Différents fromages sont produits : picodons, briques, pyramides, fromage à l'ail, fromage aux herbes, bouchons apéritif, tome à pâte pressée non cuite.

La vente se fait à la ferme de 8 à 10h00 et de 18 à 19h00. Une fois par semaine un marché de producteurs à St Etienne, une AMAP, et deux Biocoop.

V/ Objectifs

Cheptel :

A terme, Norbert souhaiterait ne plus qu'avoir des chèvres du Massif Central. Une extension du cheptel pourrait être envisagée avec l'association de son épouse. Dans ce cas, le troupeau passerait de 48 à 80 chèvres. Norbert souhaite garder un élevage composé de chèvres noires à barrettes et bonnes laitières.

D'autres élevages pourraient se rajouter, vaches pour valoriser les refus des chèvres et porcs pour valoriser le petit lait.

D'autres types de produits fromagers sont aussi envisagés (bleu de chèvre, fromage type camembert).

V/ Liens avec l'association et attentes pour la chèvre du Massif Central

Norbert apprécie les contacts qu'il a pu avoir avec les autres éleveurs pour des renseignements et conseils lors d'achats d'animaux. La fête de la chèvre lui a permis de rencontrer d'autres éleveurs et acheter des boucs.

Norbert souhaite qu'un travail soit engagé sur l'amélioration de la production laitière de la chèvre du Massif Central. Il souhaiterait qu'un repérage des boucs améliorateurs en production laitière soit fait. Sa crainte est de détériorer la production laitière de son troupeau. Ce qui aurait des incidences sur son exploitation à vocation laitière.

Norbert veut bien s'engager à transformer séparément le lait de ses chèvres alpines et Massif Central. Cette démarche permettrait d'avoir des comparaisons au niveau de la rentabilité fromagère des MC et d'une autre race conduites dans un même élevage. Norbert transmettra ces données à l'ARCMC. Nous le remercions pour cette démarche qui est intéressante pour la promotion de la chèvre du Massif Central.

V/ Photos de l'élevage





Photos de l'élevage (suite)



Nom : Sabot

Département : Haute-Loire

Date d'installation : 2012

Nb de chèvres : 48 (14 M-C)

Nb de boucs : 2

Activités:

- Fromages
- Cabris



Alimentation



Notre chèvre Massif-Central est réputée pour parvenir à trouver facilement son alimentation dans la nature en en tirant le meilleur profit par rapport à des races sélectionnées. Cela est constaté sur le terrain par de nombreux éleveurs. De part son comportement naturel, la chèvre s'oriente souvent vers une alimentation à base de feuillages, ronces etc ... Ces « broussailles » parfois méprisées par les agriculteurs conventionnels sont en fait une véritable richesse alimentaire dont il serait dommage de se priver car elles sont souvent bien aussi riches qu'une culture d'herbe. L'équipe de Michel MEURET, de l'INRA, a beaucoup étudié le sujet et plusieurs documents ont été édités. Voici l'un d'entre eux :

Des broussailles au menu



Enjeux

Diminuer les coûts d'alimentation en élevage
Tirer profit des ressources fourragères locales
Diversifier le régime et équilibrer en fibres longues
Limiter l'embroussaillage grâce au pâturage
Contribuer à préserver la biodiversité

Un aliment qui se mange sans faim !

Les animaux qui broutent des broussailles ne le font pas car ils ont trop faim
Les broussailles ne sont ni un "aliment de disette" ni un "aliment du pauvre"
Il ne s'agit pas de forcer les troupeaux à les brouter puisqu'ils le font naturellement et souvent avec plaisir
En élevage, il faut donc les encourager à tirer un bon profit alimentaire du mélange herbes et broussailles
Plusieurs sortes de broussailles ont une valeur comparable à une bonne herbe de prairie !

Des amateurs de broussailles

Proportion de broussailles observée dans le régime sur pâturages embroussaillés (% matière sèche ingérée)



Chèvre laitière en taillis de chêne durant l'été et l'automne (Ardèche)



Brebis à viande sur landes à genêts au printemps et en été (Drôme)



Génisse future laitière en alpage durant l'estive (Savoie)



Jument suitée sur landes et pré-bois en été et automne (Puy-de-Dôme)

Souvent d'excellente valeur alimentaire

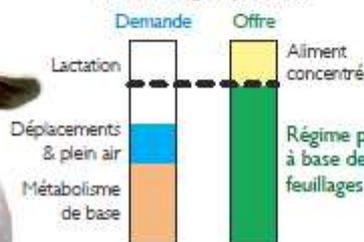
Rappel : un aliment aura une bonne "valeur alimentaire" si l'animal désire en consommer une grande quantité et que ceci lui fourni suffisamment de nutriments pour satisfaire à sa demande alimentaire. Cette valeur peut être exprimée en quantité d'Unités Fourragères Lait (UFL) ingérée par jour

Exemple du régime à base de feuillages de chêne pour une chèvre laitière

- Une chèvre de 5 ans et de 60 kg de poids vif
- Pâturant en troupeau dans un taillis de chêne blanc en été (150 jours après mise-bas)
- Produisant 2,5 litres/jour de lait (corrigé à 3,5 % de taux butyreux) à transformer en fromages
- Pas de diminution d'état corporel



Bilan énergétique (UFL)



La consommation de feuillages permet de couvrir y compris la moitié de la demande nécessaire à la lactation !
Un lait de très bonne fromageabilité





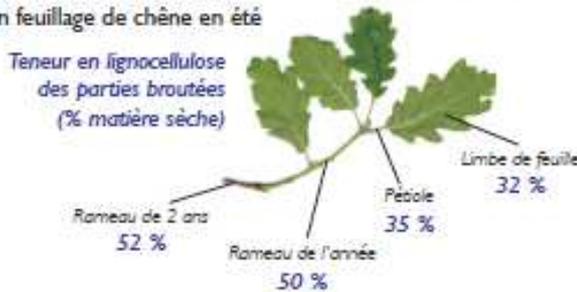
Les "ligneux" : un terme inapproprié

Le terme "ligneux" a été conçu en biologie pour désigner les végétaux dont les tissus de soutien sont du bois. Mais les herbivores, même les chèvres, ne consomment pas le bois : ni les troncs ni les branches. Ils broutent les feuilles, les jeunes tiges, les fleurs et les fruits.



Les parties broutées ne sont en réalité pas plus ligneuses que des herbes ou des foin !

Exemple d'un feuillage de chêne en été



Les limbes de feuilles et les pétioles représentent plus des trois quarts du régime brouté. La moyenne lignocellulose du régime : 36 %

à comparer avec :

Prairie de plaine 2 ^e cycle	30 %
Foin de luzerne 2 ^e cycle	40 %
Paille de blé	50 %

Donc rien à voir avec de la paille



Une brebis de Lycée agricole déjà bien informée.

Souvent aussi nutritifs que des herbes !

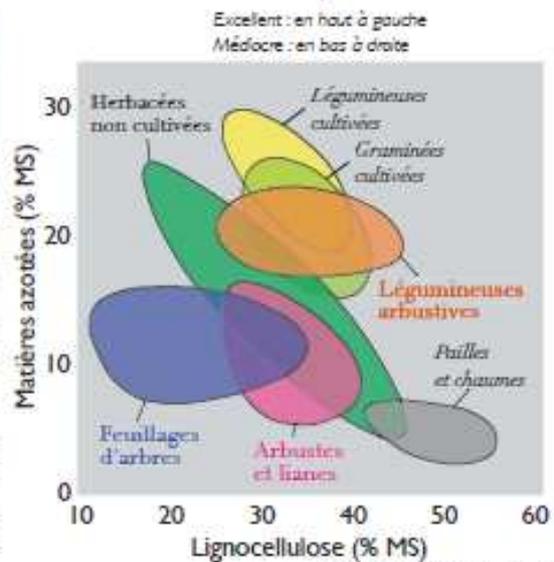
Les broussailles sont de valeur nutritive équivalente ou supérieure aux herbes de prairies naturelles et de pelouses.

D'autant que les troupeaux sont généralement menés sur parcelles embroussaillées lorsque la plupart des herbes ne sont plus au stade jeune (fin de printemps, été, automne et hiver).

Un territoire d'élevage avec cultures, pelouses, landes et sous-bois



Comparaison des valeurs nutritives des diverses ressources pâturées dans l'année



Source : Meuret et al., 1995

Pas de hiérarchie de qualité entre herbes et broussailles

En sous-bois et sur les landes, les **légumineuses arbustives** (coronille, cytise, genêts...) sont aussi riches en matières azotées (autour de 20 %) et pas plus lignocellulosiques (25 à 45 %) que les **graminées cultivées**.

Les autres **arbustes** (cornouillers, amélanchiers, aubépines...) et **lianes** (ierre, ronce, diématite...) ont deux fois moins de matières azotées (5 à 15 %) mais ils ne sont également pas plus lignocellulosiques que les herbacées cultivées.

Les **feuillages d'arbres** (chênes, érables, châtaigniers, saules...) sont plutôt moins lignocellulosiques (10 à 35 %) que les **graminées** et **légumineuses cultivées**.

Les pailles et chaumes, ainsi que les **herbacées non cultivées** devenues très mûres en fin de saison, sont les seuls à considérer comme des fourrages grossiers.

Atout supplémentaire : la qualité nutritive des broussailles se maintient très bien entre le printemps et l'été !

Les arbres et les arbustes bénéficient d'un enracinement profond et sont donc nettement plus en mesure que les herbes de résister à la sécheresse de l'été. Leur valeur nutritive reste souvent stable entre Mai et Septembre et supérieure durant l'été à celle des tapis d'herbe, même en sous-bois.





Ce qui se broute vite s'apprécie d'autant plus

Sur des parcelles non cultivées et diversifiées en aliments, un troupeau apprécie de prendre son temps pour circuler calmement et sélectionner ses aliments : ceux qu'il connaît déjà et ceux qui sont encore à découvrir

Mais ce comportement de recherche et de sélection prend du temps, ce qui devient gênant surtout en été où il fait parfois trop chaud pour pâturer en milieu de journée, ou encore en automne lorsqu'il y a trop d'intempéries

Voilà pourquoi : **Les aliments qui permettent d'ingérer plus vite sont appréciés autant que les petites plantes délicieuses !**

C'est le cas de toutes les sortes de broussailles qui permettent de **faire des grosses bouchées**

Car c'est en faisant des grosses bouchées qu'un animal peut aisément ingérer plus vite (en grammes par minute)



Des broussailles qui font économiser du temps de pâturage

— Petites bouchées ————— Bouchées moyennes ————— Grosses bouchées ————— ➤ Méga-bouchées



A valeur nutritive égale de l'aliment, brouter 10 minutes sur du feuillage à grosses bouchées (12 grammes/min) correspond chez la brebis ou la chèvre à 30 minutes sur de l'herbe feuillue en prairie (4 grammes/min)

Des broussailles qui aident à mieux faire manger l'herbe

Lorsque les animaux connaissent le profit alimentaire à en tirer, les broussailles restent néanmoins associées avec de l'herbe dans les régimes, ceci constamment et dès le premier jour en parc ou à la garde d'un berger

Les broussailles sont en interactions positives avec les herbacées

Trois raisons principales

1. Elles forment des abris micro-climatiques. Ce sont comme des petites haies qui décalent la croissance de l'herbe aux pieds, soit en avance en sortie d'hiver (cuvettes de réchauffement et de déneigement), soit en retard en fin de printemps et en été (herbe à l'ombre, restée jeune et appétente)
2. Elles permettent à l'animal de diversifier aisément son régime alimentaire. Ce qui est très apprécié et fait augmenter les quantités ingérées car la diversité stimule l'appétit
3. Lorsque leur format offre de quoi faire des grosses bouchées, elles permettent à l'animal de consacrer plus de temps à brouter l'herbe fine ou plus rase. Ceci autorise l'éleveur à mieux "finir" ses porcs ("taux de radage" plus important) sans pour autant obliger ses animaux, ni à avoir faim ni à devoir pâturer de plus en plus longtemps chaque jour

Plus une : Certaines broussailles sont des légumineuses qui enrichissent le sol en azote

Les animaux privilégient alors les lisières où ils trouvent une herbe plus diverse et plus riche (exemple : sur des pelouses colonisées par des genêts).

MAIS : Pour que les interactions positives herbes-broussailles fonctionnent, il s'agit d'avoir sur ses parcelles une **"juste proportion"** de broussailles, ni trop rares ni trop abondantes et qui restent pénétrables au troupeau

La "culture des broussailles" utiles à l'alimentation des troupeaux fera l'objet d'une prochaine fiche, mobilisant d'autres compétences à l'INRA

Là, on s'est fait un peu déborder

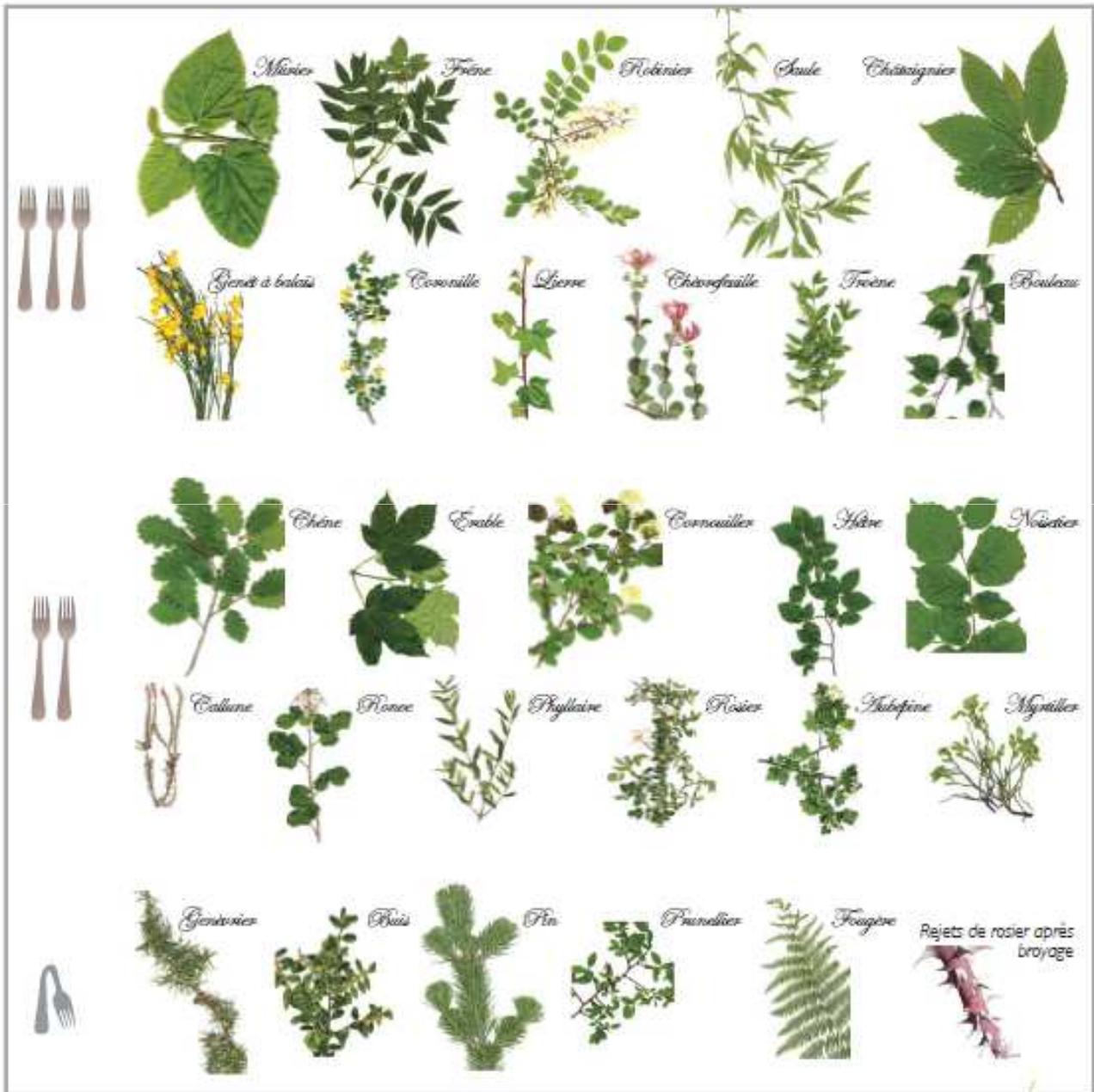




Le Chef vous propose sa Carte

Ces propositions ne sont pas distinguées pour différentes espèces d'herbivores, car on sait à présent que le goût pour les aliments dépend autant des habitudes alimentaires d'un troupeau que de l'espèce animale concernée
Rappelons qu'il s'agit de composantes d'un menu diversifié au pâturage. Elles ne sont donc jamais consommées en plat unique

Quelques exemples à moduler au cas par cas en observant ce que consomme le troupeau en fonction de ses habitudes mais aussi des espèces et variétés locales de broussailles



Apprenez à aussi lever la tête pour manger et...
Bon appétit à tous !

Contact

Michel Meuret & Cyril Agreil
INRA Écodéveloppement Avignon
meuret@avignon.inra.fr



Le choix des races locales



Article tiré de « L'esprit Village n 115 ». Ce dernier traite du choix des races locales.

« Où que l'on soit, la mémoire rurale est emplie d'histoires de sauvetage in extremis d'une race locale. Ici c'est une race bovine dont il ne restait qu'une dizaine de spécimens, là, c'est une poule qu'on croyait disparue et qu'une poignée d'éleveurs à force de persévérance a réussi à sauvegarder. D'autres exemples, ici et là, concernent tantôt une race de chèvres, de moutons, de porcs...

Il y a un peu plus d'un demi-siècle, dans les campagnes, chaque région, chaque petit pays possédait sa vache, son mouton, son cochon ou sa volaille qui cohabitait dans le même corps de ferme. En France, les races locales, chacune adaptée à son environnement se comptait par dizaines, mais victimes de la spécialisation de l'agriculture, elles sont tombées en désuétude.

Moins productives, les races locales tirent aujourd'hui profit des handicaps qu'on leur prêtait il y a une cinquantaine d'années. En clair, leur faible production de lait, d'œuf ou de viande est compensée par leur rusticité et la qualité des produits.

Bien sûr dans ce type de système la croissance de l'animal est néanmoins plus lente ou sa production moindre. Mais ces races ont d'autres arguments en leur faveur. Elles peuvent tirer profit d'un fourrage grossier, évoluer sur des terrains en pente. Elles sont aptes à trouver leur nourriture dans un système d'élevage extensif. Du coup l'éleveur réalise des économies en termes d'alimentation, mais aussi en frais d'installation (bâtiments), et frais vétérinaires (mises bas qui s'effectuent généralement sans intervention extérieure). Ces races locales ont aussi la capacité à fournir à la fois de la viande et du lait (exemple : chevreaux lourds et fromage).

Si le caractère extensif de l'élevage, la grande rusticité et la mixité des animaux permet de réaliser d'importantes économies, les éleveurs en races locales optent généralement pour la vente directe. « C'est presque une obligation, un négociant ne va pas vouloir d'une vache locale, sa conformation ne correspond pas à ses attentes ». Le contact direct avec le consommateur permet de valoriser son produit, tant en le mettant en valeur, qu'en dégagant une marge plus importante. »

Quelques animaux de races locales du Massif Central

Poule bourbonnaise



Brebis Bizet



Cheval d'Auvergne



Porc Cul noir du Limousin



Vache Salers noire



Vache Ferrandaise



Brebis Rava



Chien d'Auvergne



Canard blanc de l'Allier



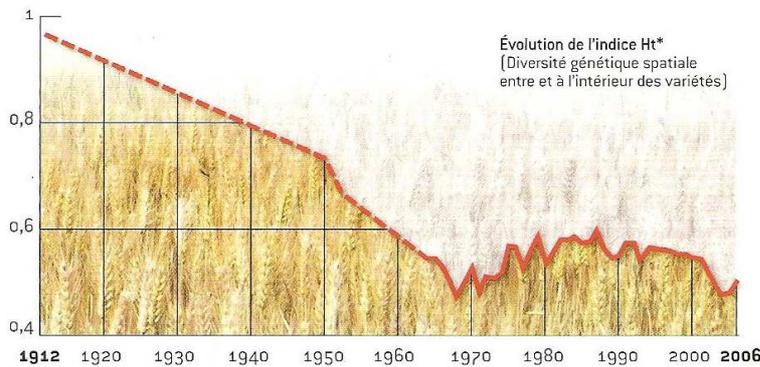


Biodiversité domestique ADIEU VACHES, COCHONS, COUVÉES...

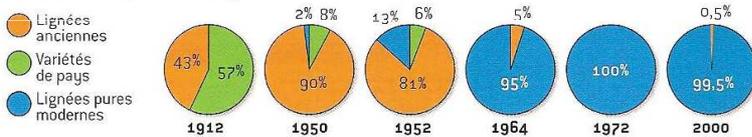
Au XX^e siècle, variétés paysannes et races locales ont été supplantées par des cultivars à haut rendement et des souches hybrides produisant des animaux à croissance rapide. Mais la reconquête du goût et du lien au terroir redonne de l'importance aux races et variétés locales.

PAR PHILIPPE VOUILLON INFOGRAHIE PHILIPPE MOUCHE

BLÉ La diversité génétique en recul

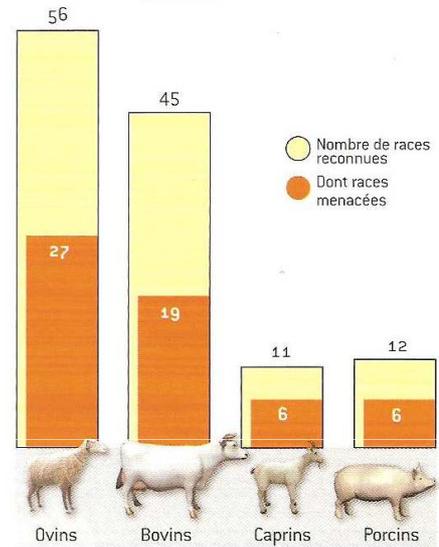


Évolution de la répartition des lignées



Sources : Goffaux R., Goldringer I., Bonneuil C., Montalent P. & Bannin I. (2011). Rapport FRB

BÉTAIL Des races menacées



Source : PDRH/arrêté 20 avril 2010

Carte postale ancienne

