



LE MAINTIEN DE LA FABRICATION DE FROMAGE EN ESTIVE

Un enjeu économique, social et patrimonial
pour le pastoralisme
des Pyrénées Atlantiques

Colloque Cluj
Avril 2018



Semaine Européenne des Races locales des Massifs

Oloron-Sainte-Marie

« PASTORALISME & RACES LOCALES »

16-17-18 septembre 2018



La filière ovin lait en France

Pyrénées-Atlantiques

- 1.997 exploitations⁽¹⁾
- 466.000 brebis⁽¹⁾



Manech Tête Noire



Basco-Béarnaise

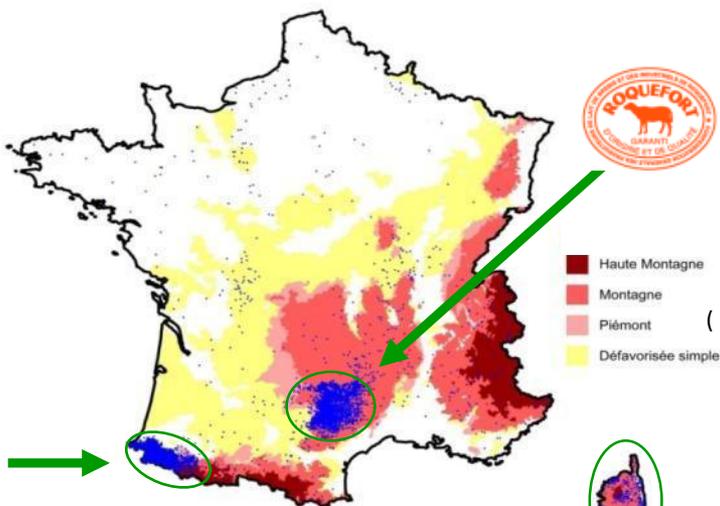


Manech Tête Rousse



Répartition des exploitations OL ⁽⁴⁾

Fonds cartographique Artique © tous droits réservés



Bassin de Roquefort (*)

- 2.233 exploitations⁽¹⁾
- 769.000 brebis⁽¹⁾



Lacaune

Corse

- 392 exploitations⁽¹⁾
- 83.000 brebis⁽¹⁾



Corse

Sources : (1) SSP - RA 2010, (2) enquête mensuelle laitière FranceAgriMer / SSP, Interprofessions, (3) contrôle laitier officiel 2011, INRA /IDELE /CNBL, (4) BDNI 2010 - détenteurs ≥ 25 brebis laitières

Les 3 races locales de brebis laitières des Pyrénées



Un lien actif entre races locales, pratiques d'élevage et AOP Ossau Iraty

- **La mise en place du schéma collectif de sélection des races locales ...**
 - la volonté de développer la production dans le cadre des systèmes d'élevage locaux
 - Importance du pâturage
 - Pratique de la transhumance
 - Le choix de mettre en place la sélection sur les 3 races locales
- **... en parallèle avec la mise en place de l'AOP Ossau Iraty**

Un cahier des charges basé sur l'utilisation exclusive du lait des races locales et sur le lien au terroir (autonomie fourragère)

L'exploitation de montagne moyenne de brebis laitières des Pyrénées Atlantiques

Surface (SAU)	36 ha
Chargement	2 à 2.6 UGB/ha
Brebis	250 à 300
Vaches	15
Lait produit	35 à 40 000 l
Lait/brebis	120 litres



L'autonomie fourragère, un enjeu :

- Pour le fonctionnement technico économique des exploitations
- Pour le respect du cahier des charges de l'AOP Ossau Iraty

70 % des éleveurs utilisent
les pâturages collectifs durant l'été



La transhumance est liée à une production fermière traditionnelle



Les inquiétudes exprimées dans les années 90 par rapport au maintien de la fabrication de fromage en estive

- **La baisse de la main d'œuvre dans les exploitations**
 - Manque de bergers, pb de relève des anciens
 - Traite à la main
- **Le sous équipement des estives**
 - Cabanes anciennes et mal équipées
 - Le cas des estives non desservies par la piste
 - Les cabanes sont communales
- **L'obligation de se mettre aux normes européennes**
 - Déjà difficile sur les fermes...
- **La question de la valorisation du produit**





Artigues de Sesques



Cujala de Sesques

Cabanes fromagères à la fin des années 1990 en Haut-Béarn...



Bésur



Lhurs



Lagne



Pouey

... et au Pays-Basque



Elzarre

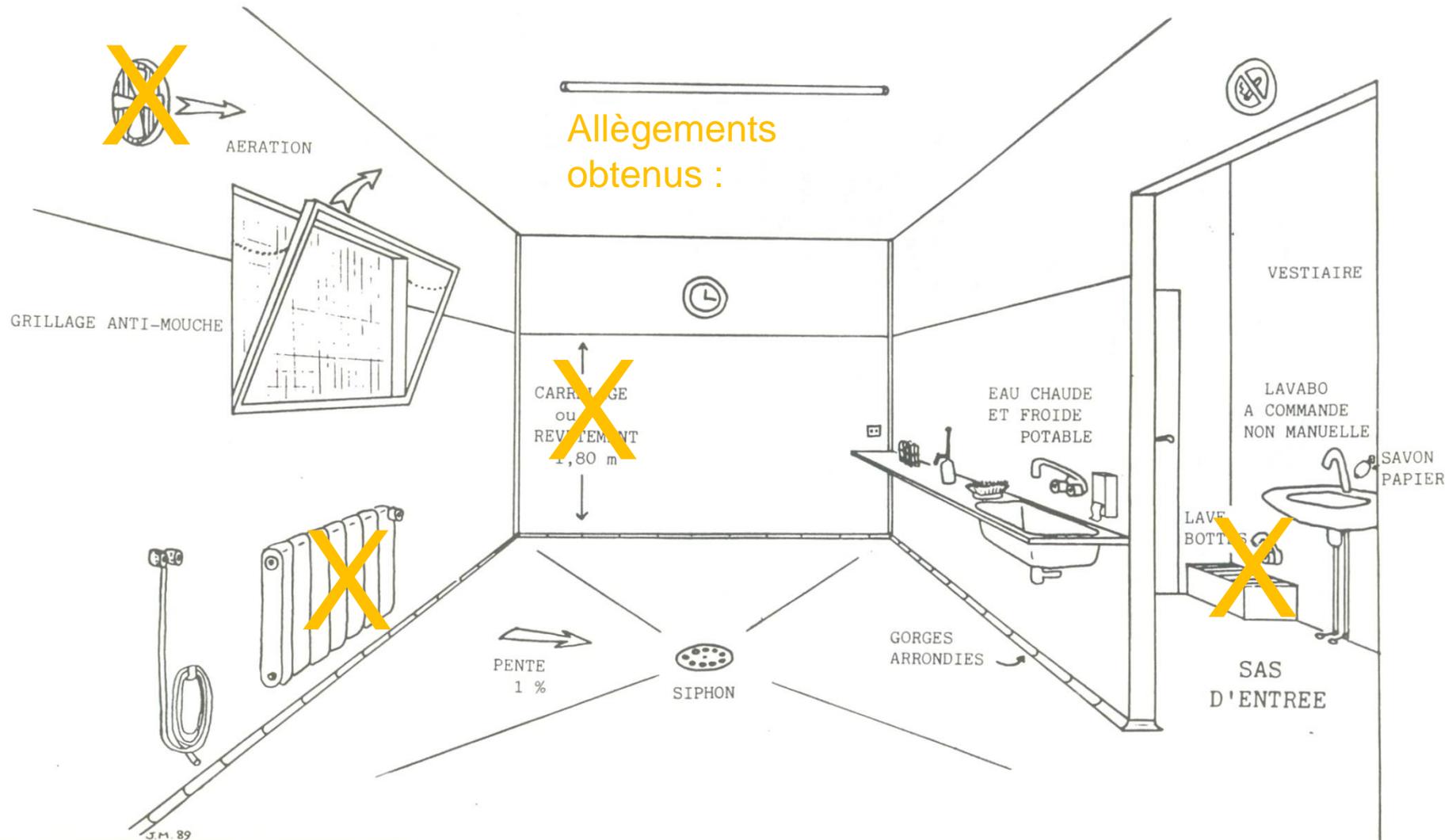
Le maintien de la traite en estive: une politique pastorale en 3 volets

- **La mise en œuvre d'un programme spécifique d'améliorations pastorales**
 - Aménagements et équipements pastoraux
 - Mises aux normes européennes des ateliers de fabrication
- **Des aides complémentaires aux équipements pastoraux**
 - Les aides au gardiennage
 - Les aides à la desserte des estives: soutien à l'hélicoptage et au muletage
- **La reconnaissance de la spécificité « fromage d'estive » :**
 - Différenciation spécifique au sein de l'AOP Ossau Iraty
 - Produit sentinelle Slow Food

**Une mobilisation de tous les acteurs:
Eleveurs/ Collectivités/ Financeurs/ Administrations**

Une mise aux normes adaptée à l'estive

FROMAGERIE AUX NORMES SANITAIRES



Les 1ers équipements mobiles



Les équipements fixes



Equipements fixes



Equipements fixes



Eté 1998 :



L'agrément des sources

⇒ 25% des sources
aux normes requises
au départ



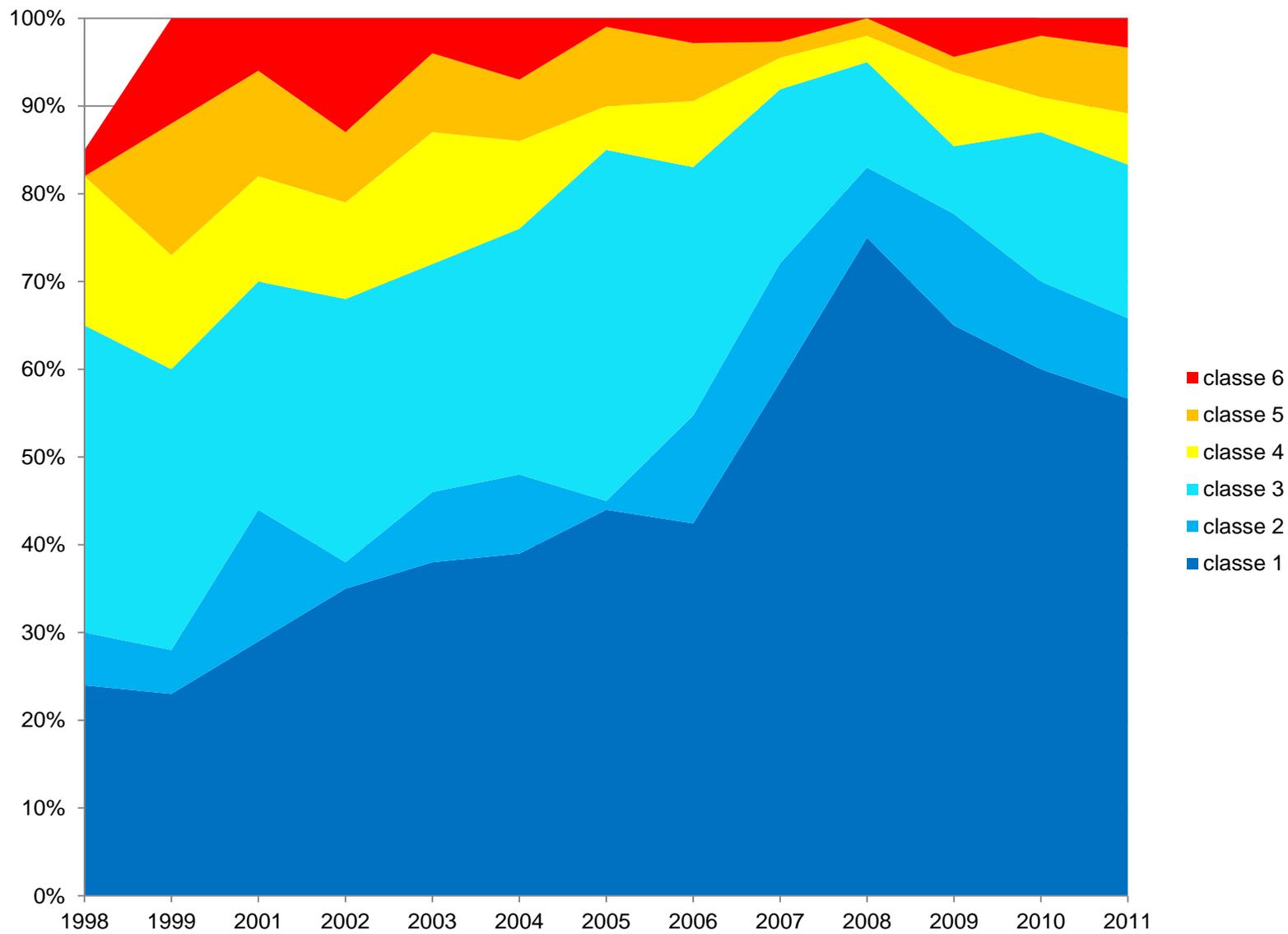
Installation de périmètres
de protection de sources
(estives du Haut-Béarn)

Été 2000

Rénovation des
captages



Evolution de la qualité de l'eau depuis 1998



Les possibilités de traitement dans les cas les plus difficiles



Filtre à céramique à Espélunguère et Ipaxkua

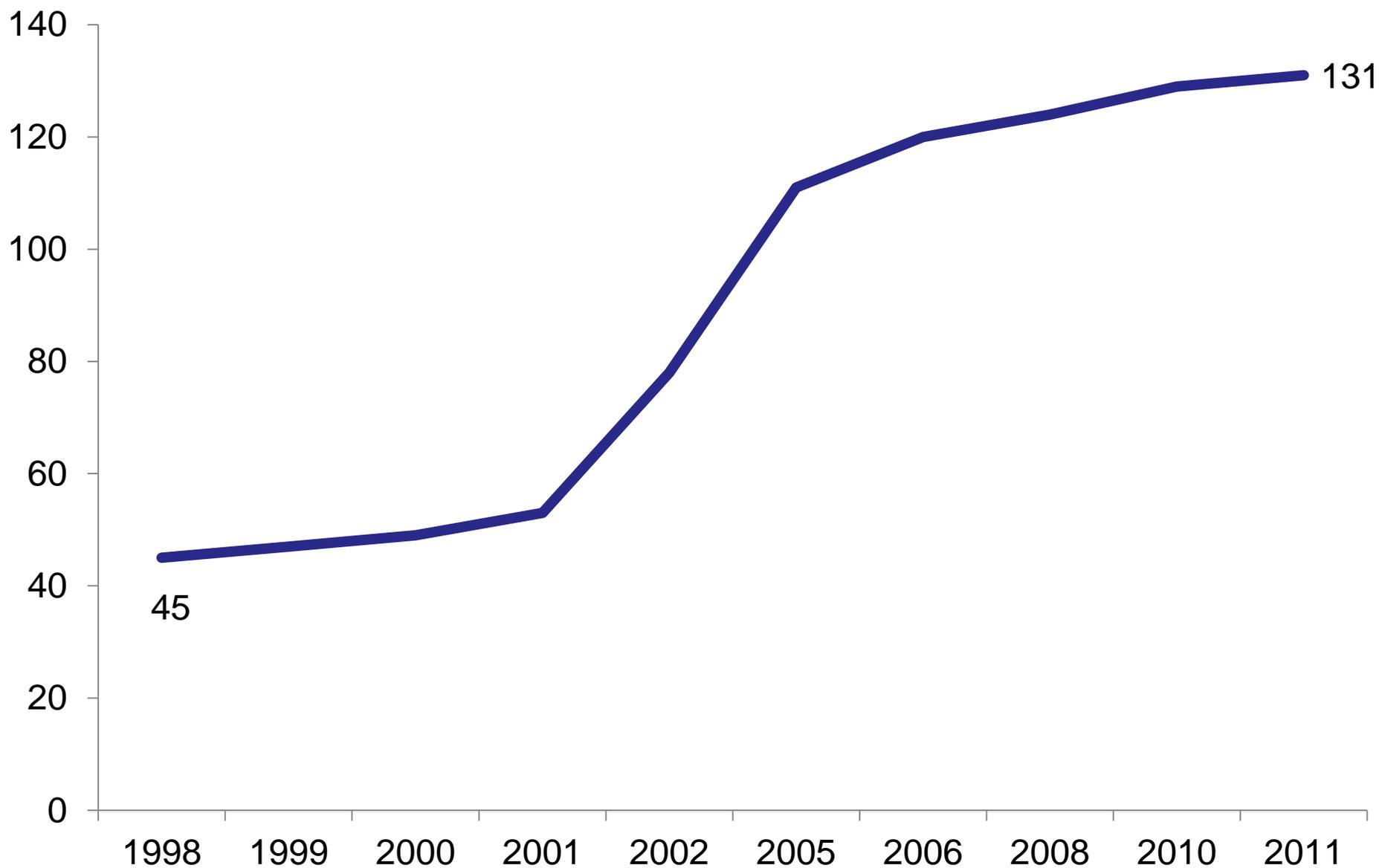
L'ASSAINISSEMENT :

Principe :

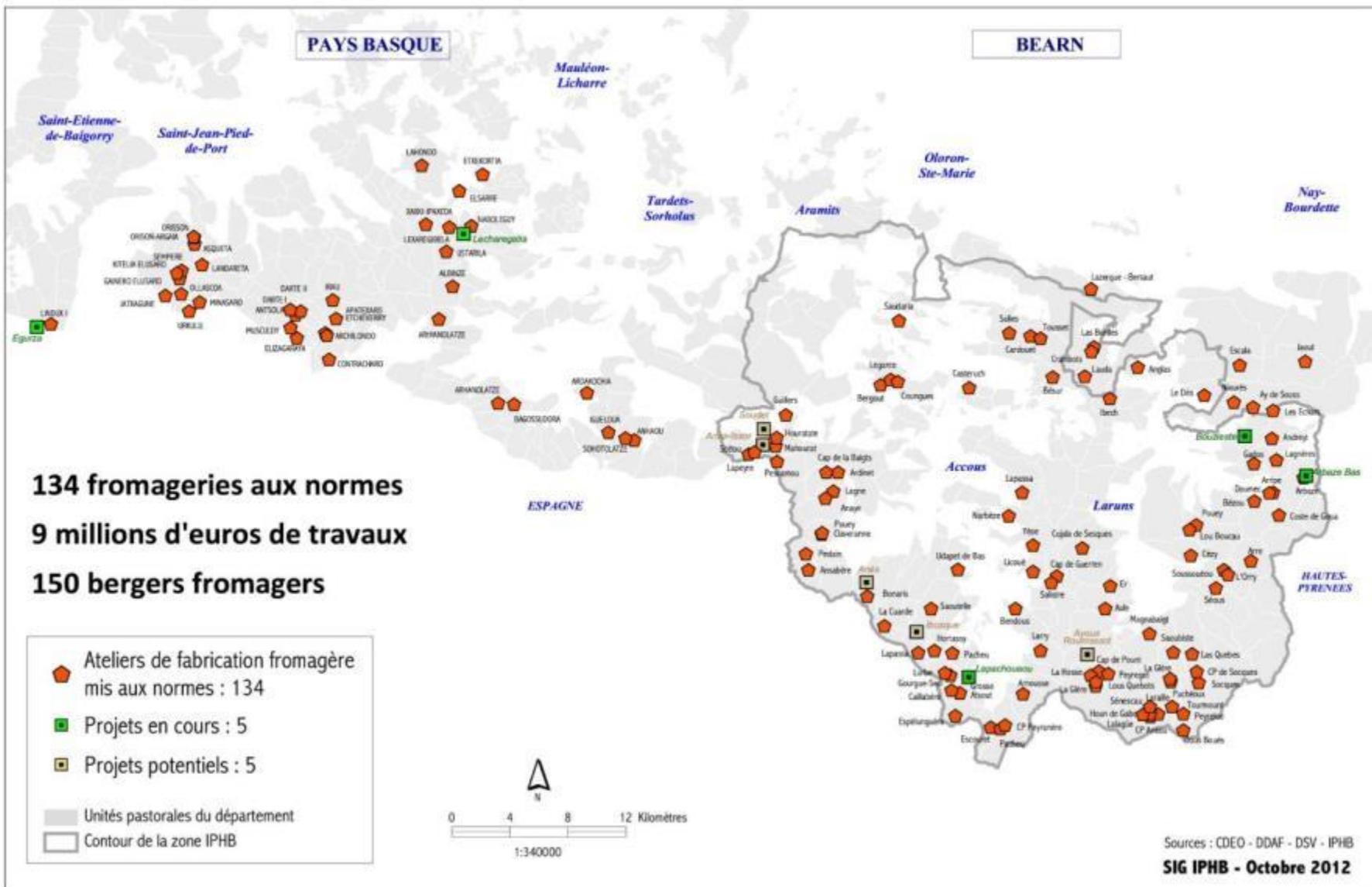
- bac à graisse,
- fosse toutes eaux,
- drain



Evolution du nombre de fromageries mises aux normes



LES ATELIERS DE FABRICATION FROMAGERE D'ESTIVE DES PYRENEES-ATLANTIQUES



EN COURS : CONDITIONS DE TRAITE ET QUALITE DU LAIT



LES AIRES DE TRAITE



Larry - avant



Larry - après

Les aires et abris de traite – 44 projets

AIRES DE TRAITE ET ABRI A TRAIRE MOBILE

AVANT



APRES



DE LA CAISSE A TRAIRE A LA MACHINE A TRAIRE MOBILE

AVANT



APRES



QUELQUES CAS DE MACHINES A TRAIRE FIXES



La mécanisation de la traite – 1 dizaine de projets

EN COURS : L'ELECTRIFICATION DES CABANES



POUR LES ESTIVES NON DESSERVIES EN PISTES : L'HELIPORTAGE...



... OU LE MULETAGE



Les coût des installations

Type d'équipements (évaluation faite à partir de projets en attente)	Coût total	Financements pastoraux		
		% subv	Subvention	Autofinanc.
(Fromagerie + machine à traire) mobiles + assainissement	72 500 €	70%	50 750 €	21 750 €
Aire + abri de traite	160 000 €	70%	112 000 €	48 000 €
Cabane + fromagerie	220 000 €	80%	176 000 €	44 000 €
Cabane + fromagerie + aire de traite	230 000 €	80%	183 000 €	47 000 €
Cabane + fromagerie+ aire et abri de traite + machine à traire mobile	342 620 €	75%	257 754 €	84 866 €

LA VOLONTE DE MIEUX VALORISER LE FROMAGE D'ESTIVE

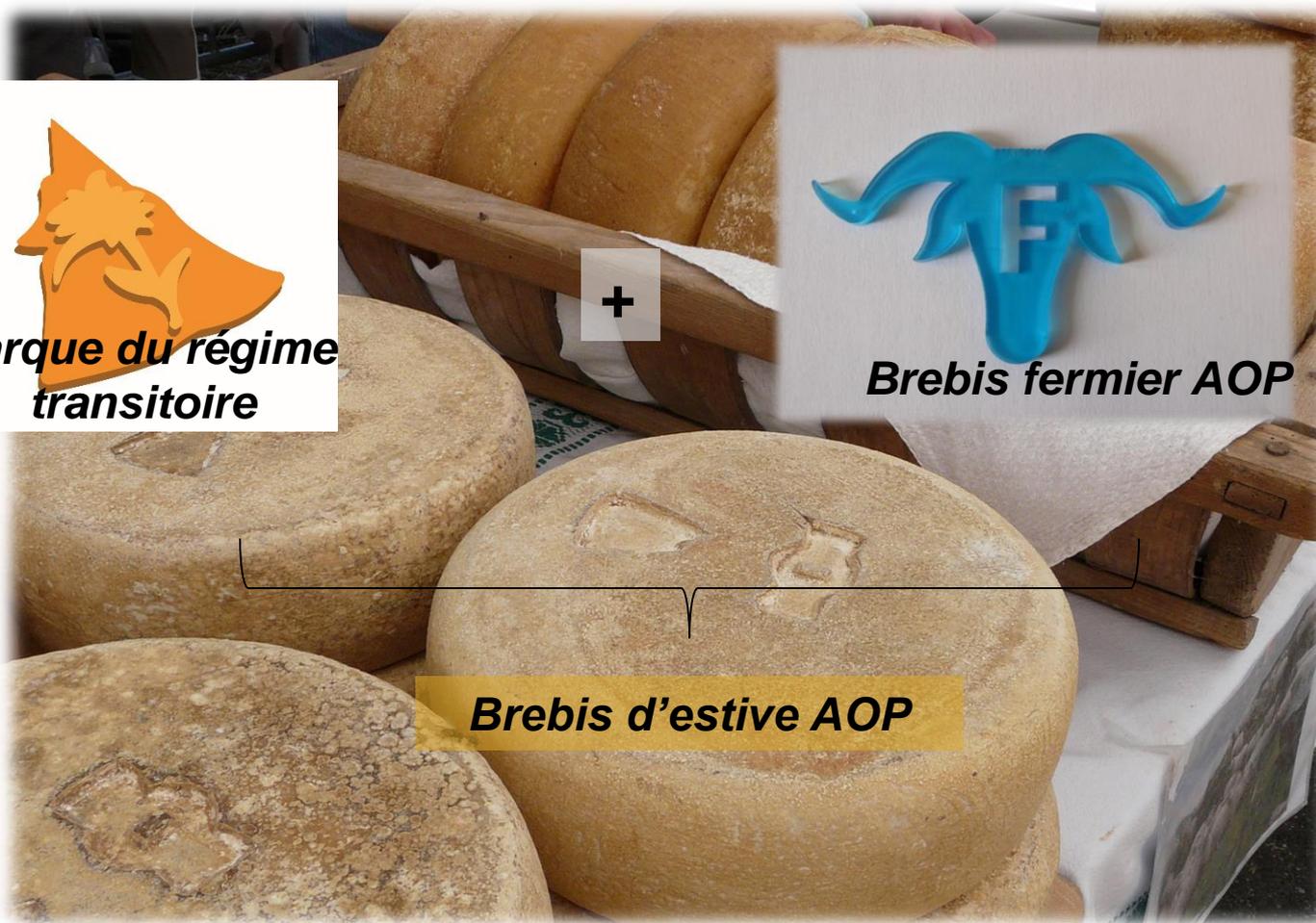


LA VALORISATION DU FROMAGES D'ESTIVE :

La 1^{ère} étape= le marquage



LE FROMAGE D'ESTIVE RECONNU PAR L'AOP OSSAU IRATY



**Marque du régime
transitoire**

+



Brebis fermier AOP

Brebis d'estive AOP

LE FROMAGE D'ESTIVE RECONNU PRODUIT SENTINELLE PAR SLOW FOOD

Aire de Production

France
les cabanes fromagères des vallées d'Ossau, Aspe et Barétous situées entre 900 et 2000m d'altitude, dans le département des Pyrénées Atlantiques, Région Aquitaine

Producteurs
Julien Lassalle
Association des éleveurs et bergers transhumants des 3 Vallées
julassalle@wanadoo.fr
Tel. +33 632 095 960

Slow Food

Fromages d'estives des Pyrénées Béarnaises

L'association internationale Slow Food, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Coordinateur de la sentinelle
Gilbert Dalla Rosa
Slow Food Béarn Comvivium
Tel. +33 559 026 439 - slowfood.biarn@wanadoo.fr
www.slowfoodfoundation.com

Fondazione Slow Food per la Biodiversità
GALLI

OBJECTIFS :

Installer des jeunes sur ce modèle



Des hommes, des femmes et des familles en estive

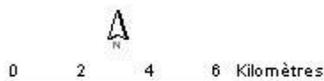
Présence dans les cabanes pastorales en 2011

58 familles

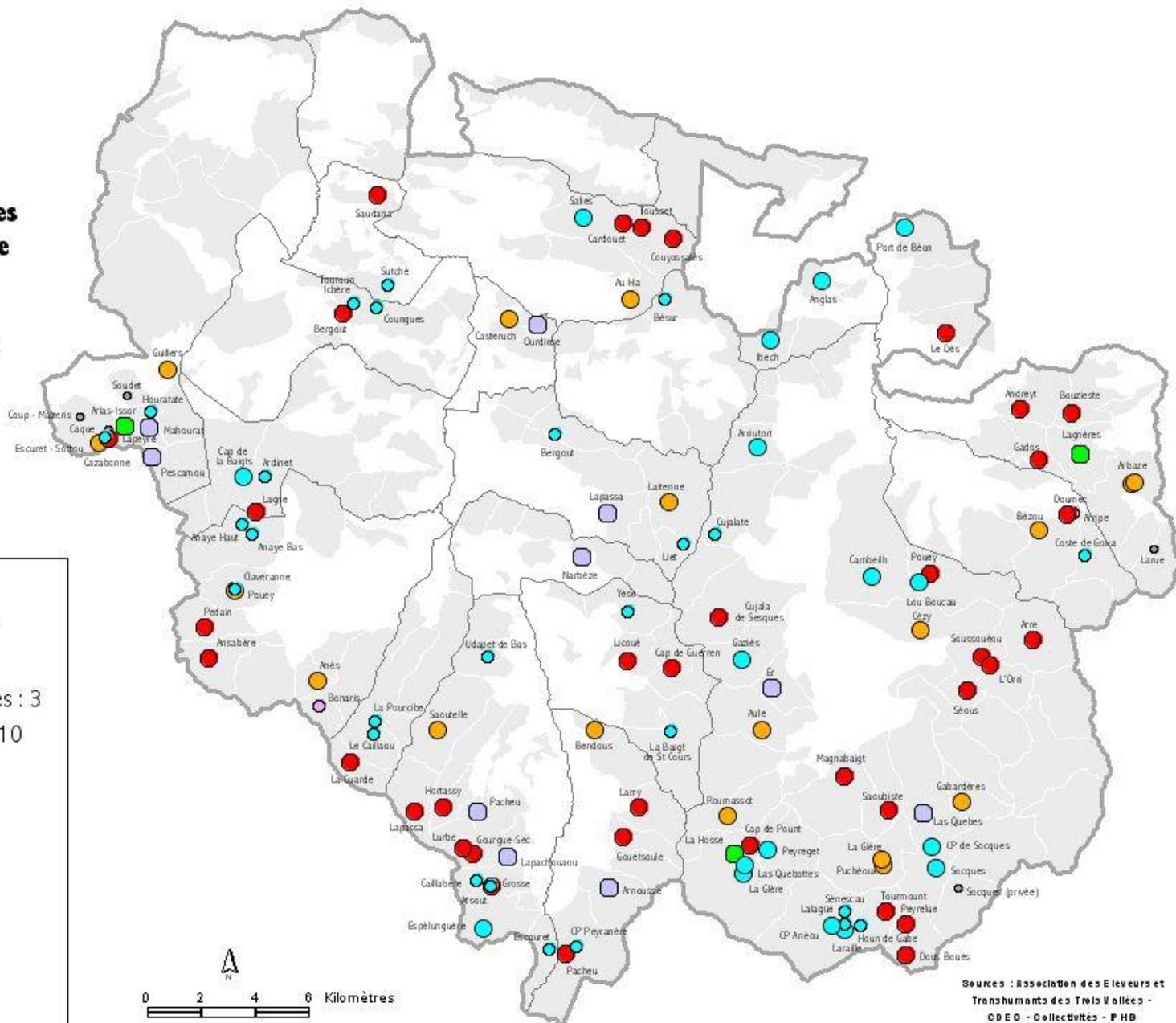
Présence à la cabane :

- Famille avec enfants : 37
- Couple : 18
- Couple avec autres adultes : 3
- Adultes des deux sexes : 10
- Plusieurs hommes : 17
- Femme seule : 2
- Homme seul : 26
- Non renseigné : 5

- Unités pastorales
- Contour des communes adhérentes à l'IPHB
- Contour de la zone charte



1:200000





MERCI DE VOTRE ATTENTION

