



FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE GANADO SELECTO



Local breed productions in SPAIN

QUALITY BRANDS

**Semaine Européenne des Races
Locales des Massifs – SERAM**



Manuel Luque Cuesta

CONTENTS



1) Introduction

2) General Quality Brands

3) Special Quality Brand:

Spanish logo: “100 % local breed”



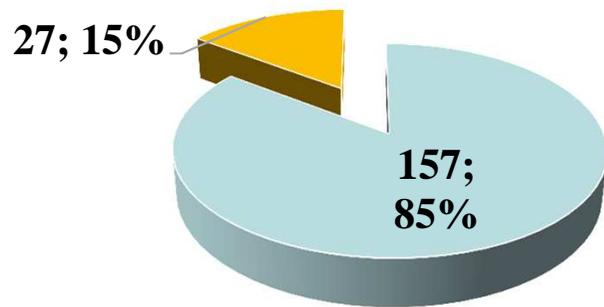
1) Introduction



1. Introduction

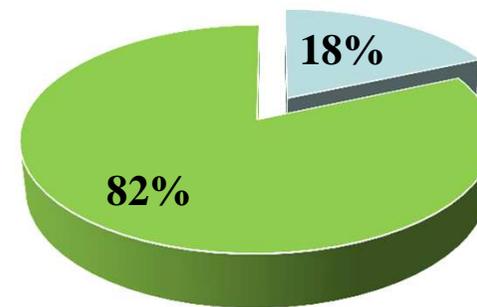


Spanish Breeds of livestock



■ Local Breeds ■ Other Breeds

Spanish Local Breeds



■ Promoted Breeds ■ Breeds at risk

- **Spain: 184 breeds currently included in the Official Catalogue of Livestock Breeds of Spain, 157 belong to the group of local breeds (85%).**
- **128 breeds of this set of local breeds are in danger of extinction (82%).**

1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



A. SOCIAL

B. ENVIRONMENTAL

C. ECONOMIC

1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



A. SOCIAL

**Contribute to fix
human population
to this kind of areas**

**CONTRIBUTE TO RURAL
DEVELOPMENT**

1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



A. SOCIAL

Generate wealth, especially in most of deprived areas of a country.

1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



A. SOCIAL

Related to traditions



1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



B. ENVIRONMENTAL

**Adapted to local
climates.
Illness resistance**

**Climate change
adaptation**

1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS

Local breeds are valuable reservoirs of genes for adaptive and economic traits

B. ENVIRONMENTAL



1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS

Ecosystem services

- Fire fighting
- Fertilization

B. ENVIRONMENTAL



1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



C. ECONOMIC

Thanks to their hardiness and their ability to use all pasture and forage rates maximize the resources generate in these areas.

1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



C. ECONOMIC

**NO DEPENDS OF FOREIGN
PRODUCTIONS**

**INSURED SUPPLY OF
FOOD IN CRISIS**

1. Introduction



IMPORTANCE OF LOCAL BREEDS



C. ECONOMIC

HIGH QUALITY PRODUCTIONS



2) General Quality Brands



2. General Quality Brands



- It is a name or sign used on certain products which corresponds to a specific geographical location or origin.
- The use of GI may act as a certification that the product possesses certain qualities, or enjoys a certain reputation, due to its geographical origin.

Therefore, it is one of the main ways to protect these breeds, their products and particularly the livelihood of many farmers and breeders



2. General Quality Brands



- The promotion of products with specific characteristics, particularly those coming from less-favoured or rural areas.
- The improvement of the income of farmers, in return for a “genuine effort to improve quality”.
- The retention of population in rural areas.
- Provision of clear and succinct information to consumers regarding product origin.

2. General Quality Brands



The main objective of PDO and PGI is giving an extra value to certain products, protecting them against their abusive utilization



2. General Quality Brands



In Spain



P.G.I. MEAT – CATTLE (12)



2. General Quality Brands



In Spain



P.G.I. MEAT – SHEEP (6)



2. General Quality Brands



In Spain



P.D.O.
MILK CATTLE-SHEEP-GOAT (28)



Queso Cabrales

Consejo Regulador D.O.P.



Con la Garantía de la Denominación de Origen



3) Special Quality Brand: *Spanish logo “100% local breed”*



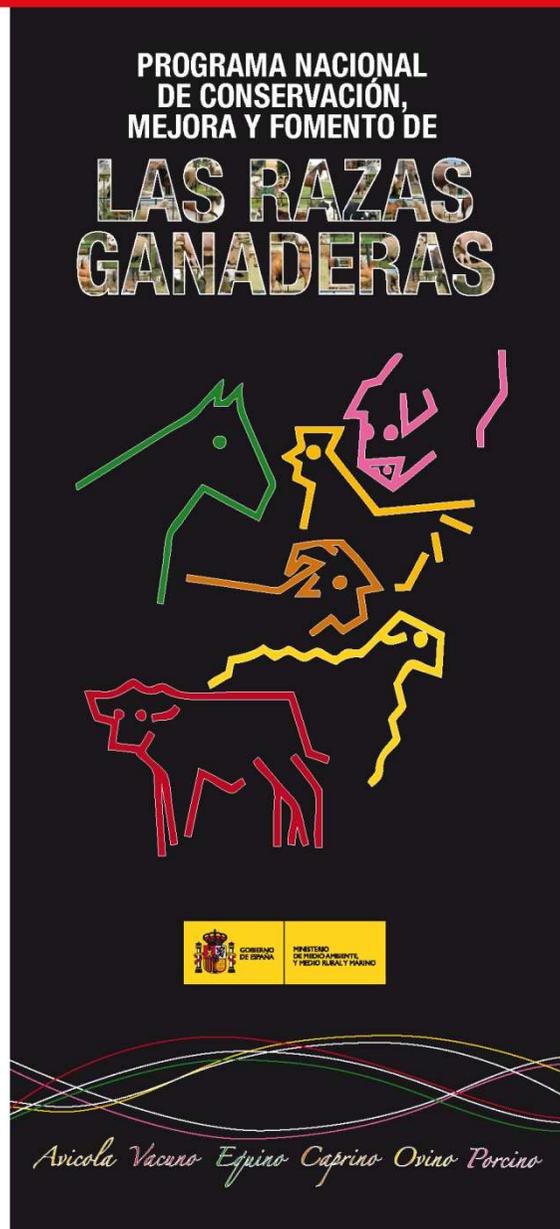
3) Spanish logo “100 % local breed”



ROYAL DECREE 505/2013



3) Spanish logo “100% local breed”



Origin and development

Development plan of the National Program for the Conservation, Improvement, and Promotion of Livestock Breeds:

Priority 5: Institutional promotional activities.

Promotional and advertising campaigns for the breeds and their products.

Priority 6: Sustainable use and alternative routes for profitability of the breeds and their products

Marketing of products deriving from livestock breeds.

3) Spanish logo “100 % local breed”



Characteristics

- ❖ Voluntary use
- ❖ Only for LOCAL Breeds included in the Official Catalogue of Livestock Breeds of Spain
- ❖ All kind of animal productions

- Meat
- Milk
- Eggs
- Wool

ONLY FOR
PRODUCTS FROM
ANIMALS
REGISTERED IN
HERD BOOKS

3) Spanish logo “100% local breed”



Role of the Breeders

- ❖ The owner of the Logo is the Spanish Ministry of Agriculture, and grants the use to the Breeders Organizations.
- ❖ The breeder Organization authorize the breeders, slaughterhouses, stores, etc. to use this Logo.
- ❖ The breeder Organization is the responsible of the fulfillment of the regulation.



3) Spanish logo “100% local breed”



BREEDS AUTHORIZED FOR ITS USE

SPECIES	NUMBER
Cattle	17
Sheep	11
Goat	6
Avian	1
Pig	1
TOTAL	36



PUBLICITY SPOT





FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE GANADO SELECTO



THANK YOU!





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Politique territoriale et stratégies collectives : les atouts des races locales dans leur territoire

Laurent Rieutort

Professeur de géographie

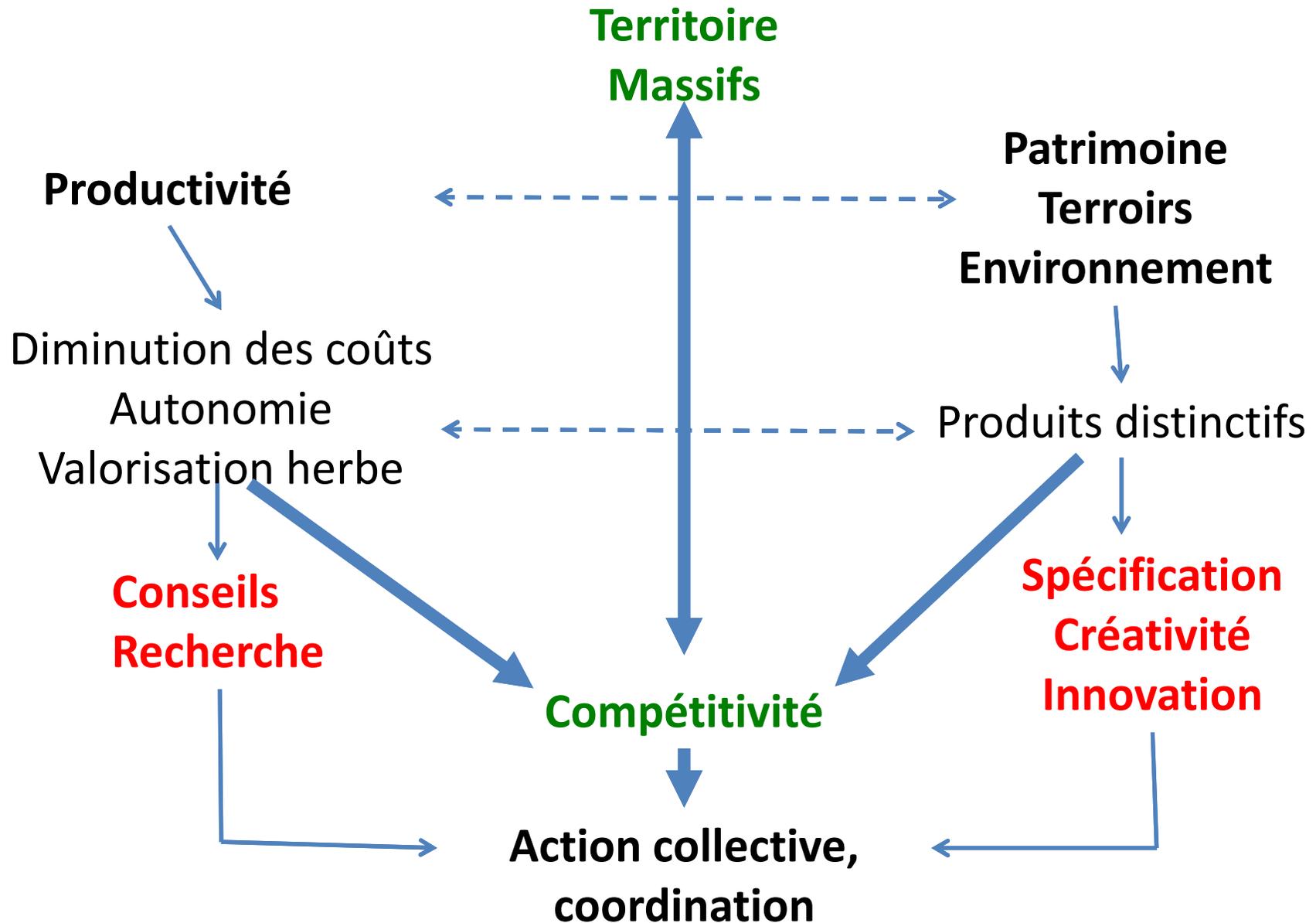
Université Blaise-Pascal, Clermont



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



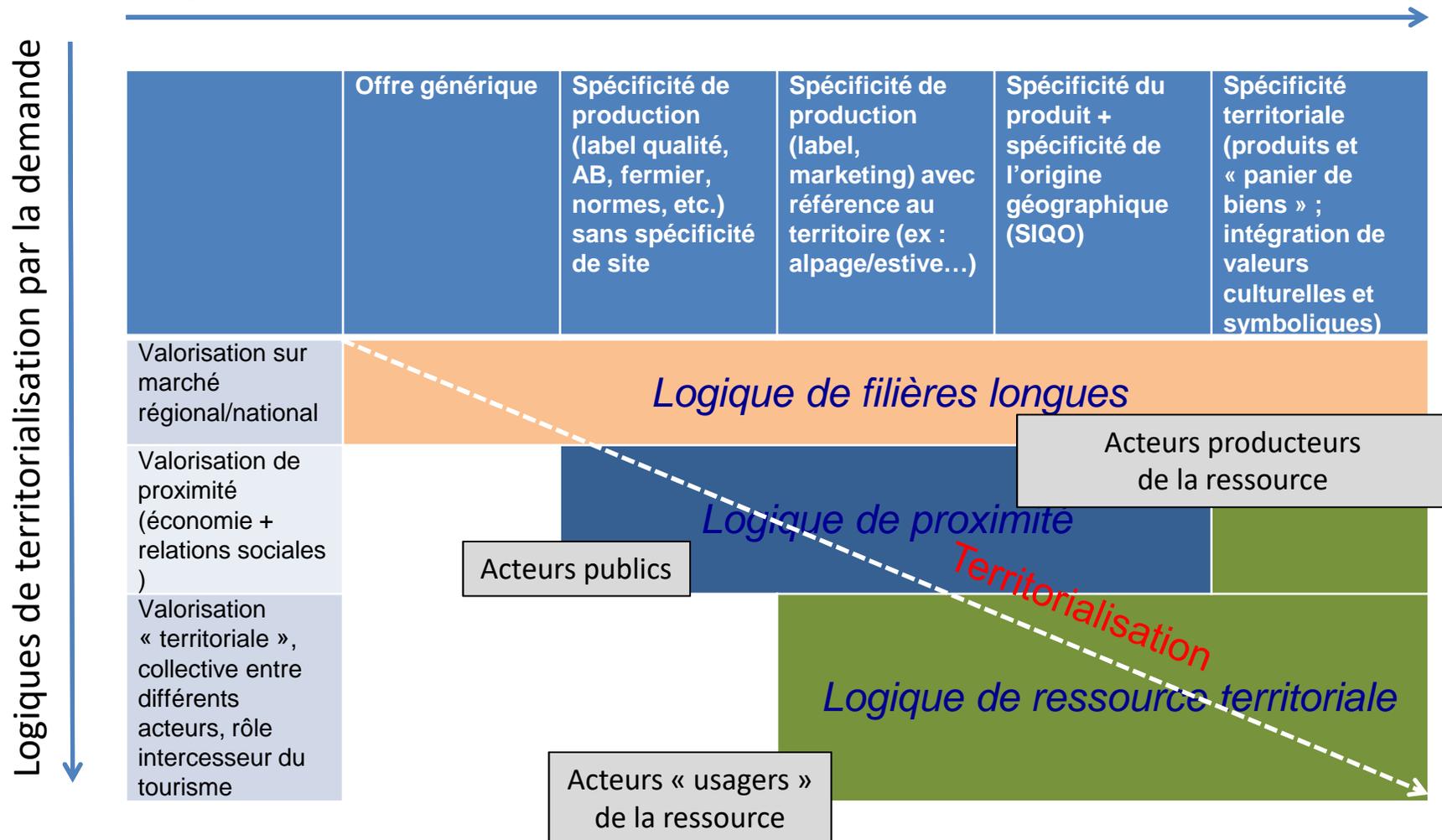


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Logiques de territorialisation de l'offre



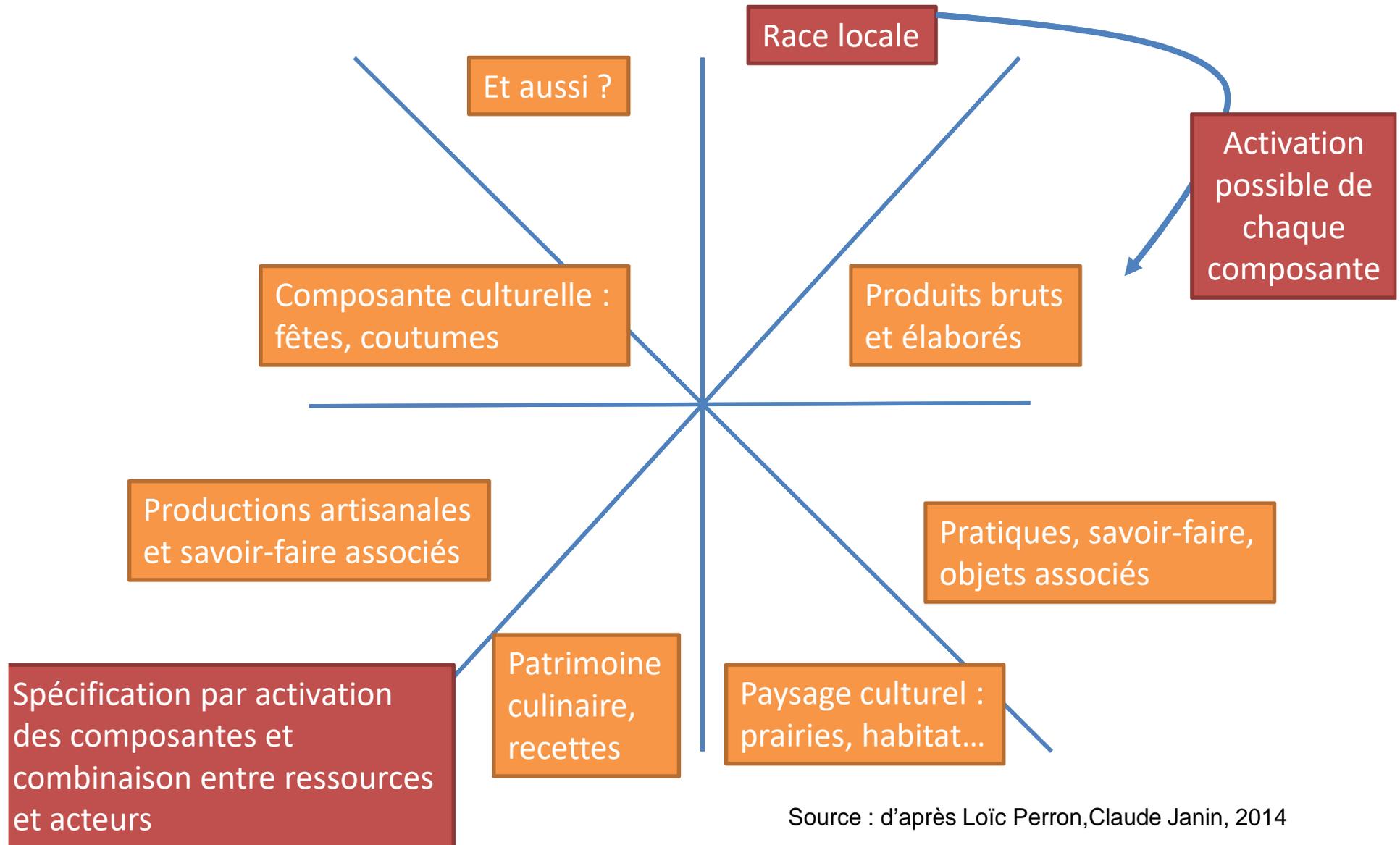
Source : d'après Loïc Perron, Claude Janin, 2014



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Source : d'après Loïc Perron, Claude Janin, 2014

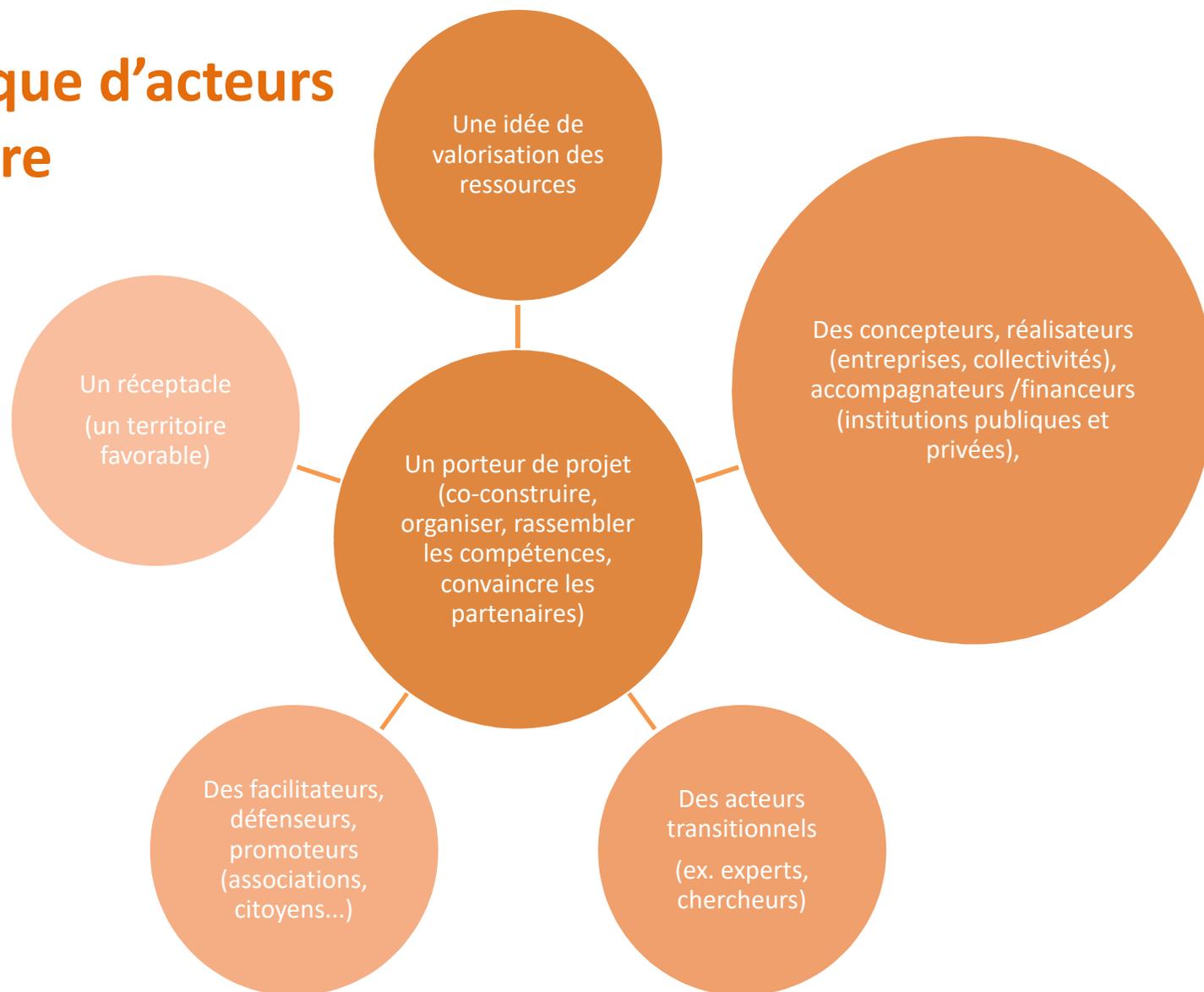


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Une dynamique d'acteurs et de territoire





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS

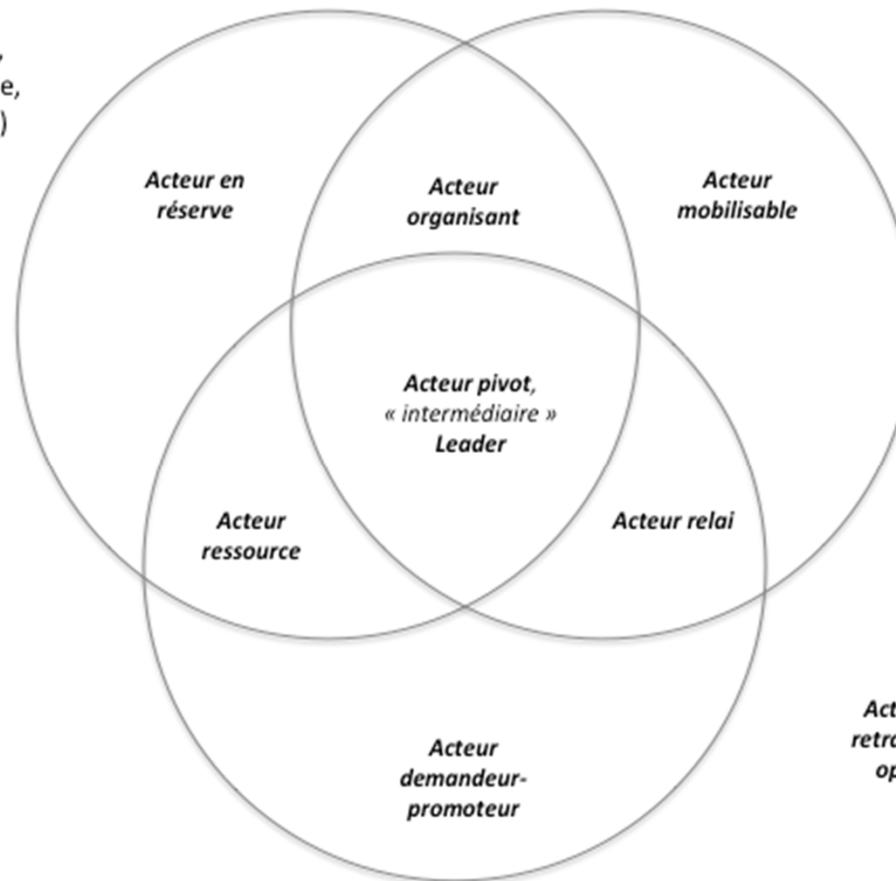


Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Une dynamique d'acteurs et de territoire

Pouvoir d'agir sur
le projet
(politique,
économique,
technique)

Légitimité en lien
avec le projet
(partie prenante)



Acteur en
retrait voire
opposé

Intérêt pour
le projet

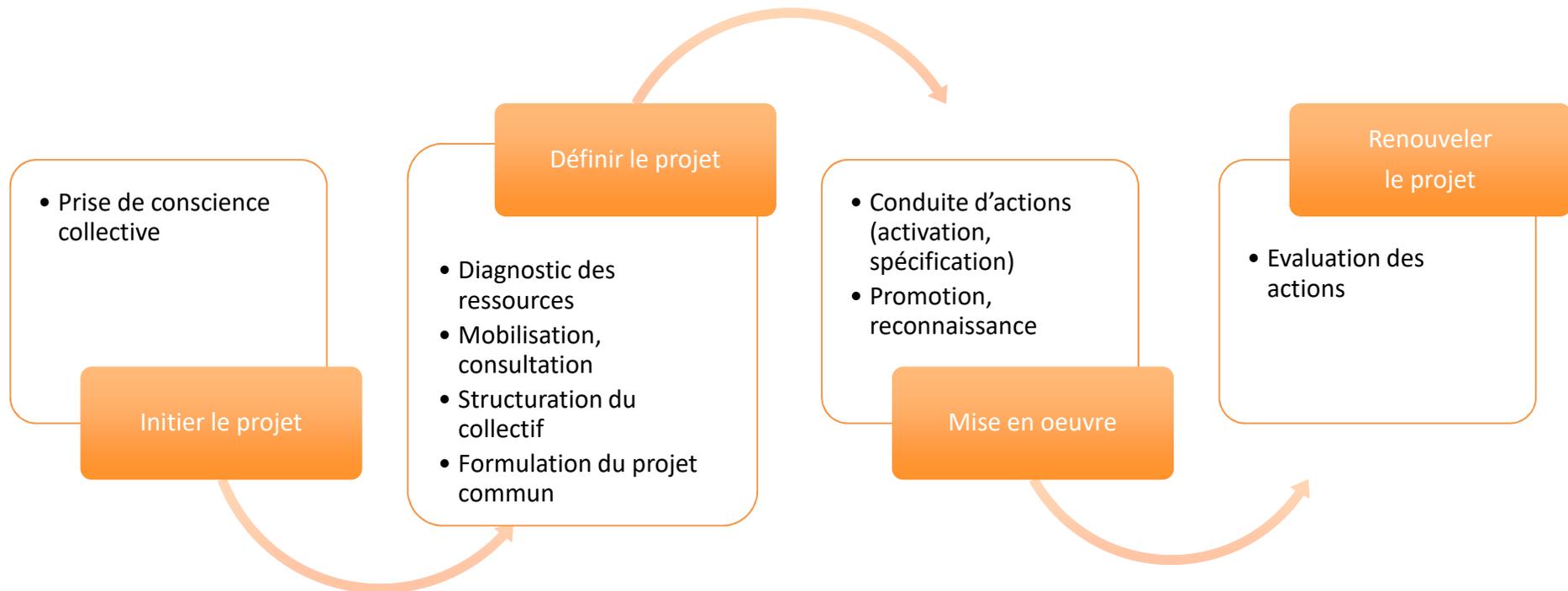


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Un processus : les temporalités de la construction collective



Nécessite un accompagnement dans la durée,
Démarche « chemin faisant », nécessité
d'évaluer, d'ajuster en continue

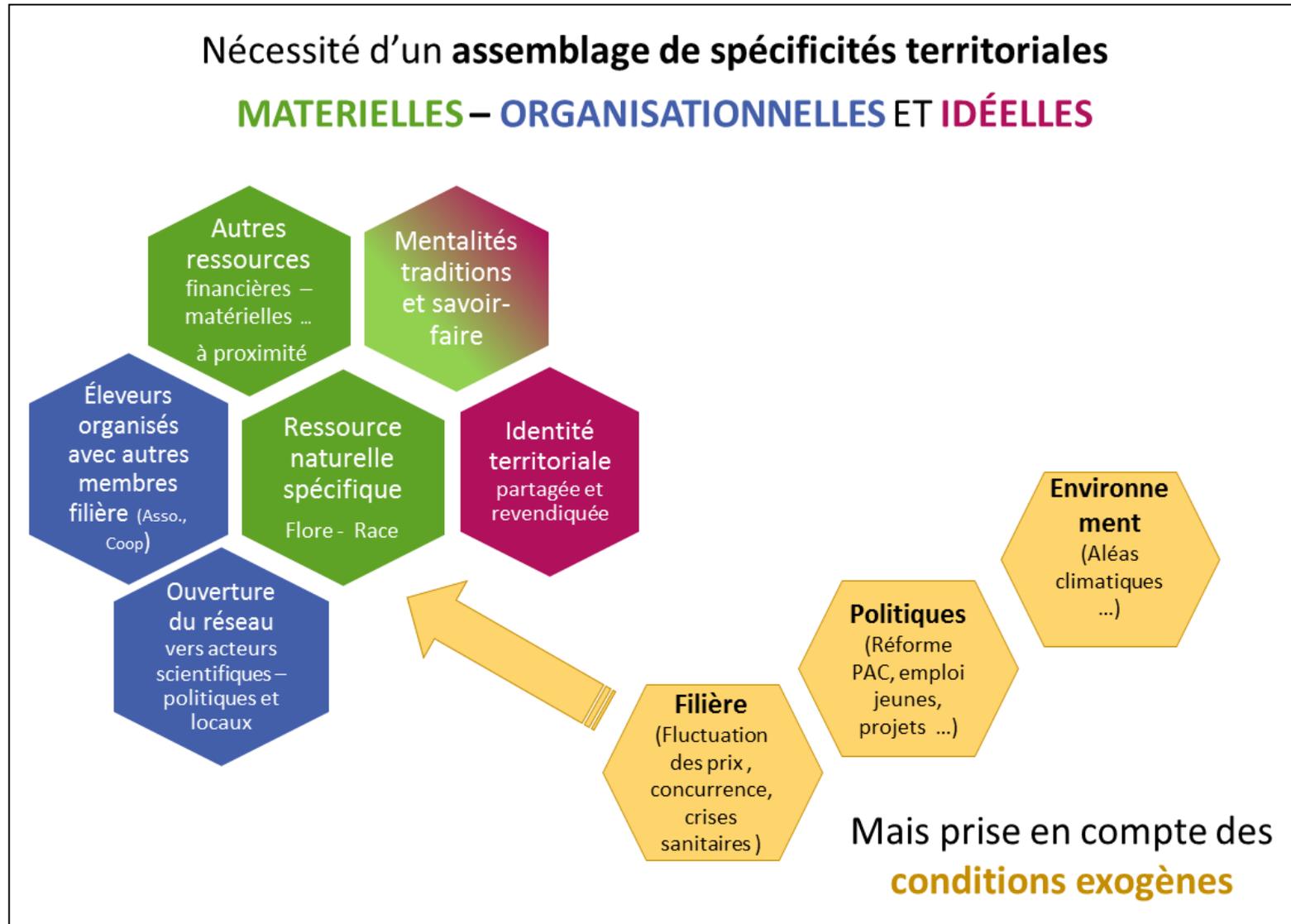


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Le rôle du territoire



Source : S. Chabrat-Michel, 2015



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Particularités des races rustiques

Propriétés musculaires et qualité des viandes

Brigitte PICARD



Unité mixte de Recherches sur les Herbivores UMR1213
Herbivores, INRA, VetAgro-Sup (63)
Equipe Biomarqueurs



SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Optimiser l'efficacité de production de l'animal et les qualités sensorielles et nutritionnelles de son produit muscle-viande par les facteurs d'élevage

Décrire

1 - Rechercher des indicateurs d'efficacité de production et des qualités de viande, jusqu'aux outils de phénotypage

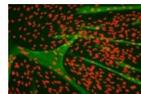
Comprendre

2 - Comprendre les mécanismes d'établissement des phénotypes d'intérêt

Piloter

**3 - Piloter l'efficacité de production du muscle et les qualités de la viande :
intégration des connaissances et prédiction**

de l'utilisation des nutriments à l'expression des gènes



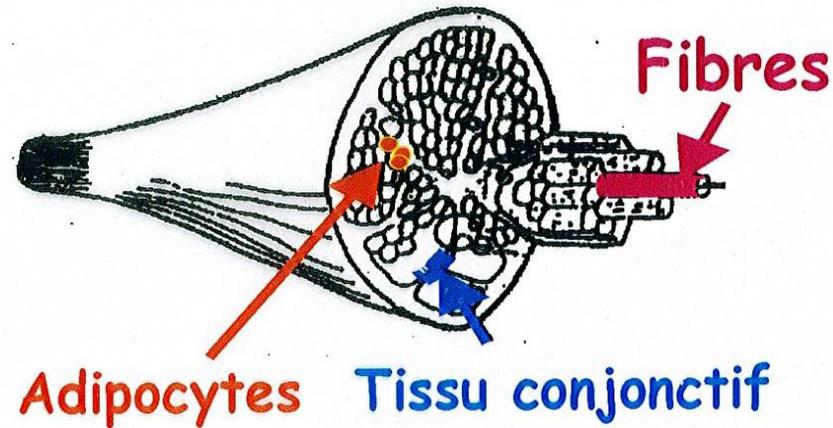


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

LE MUSCLE



Animal
(race, sexe, âge,...)

Milieu
(conduite, alimentation)

Caractéristiques tissulaires (muscles, dépôts adipeux)



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



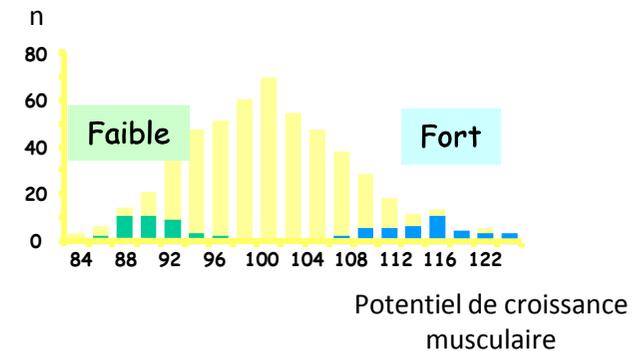
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Augmentation de la masse musculaire (viande)

Culard



Sélection génétique



- Plus de fibres rapides glycolytiques
- Moins de fibres lentes oxydatives
- Métabolisme moins oxydatives
- Couleur moins rouge
- Moins de collagène
- Moins de lipides intramusculaires

augmentation de la tendreté
diminution du persillage,
de la flaveur et de la jutosité



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

+ de muscle
+ glycolytique
- de collagène
- de lipides



Races laitières



Races rustiques



Races à viande



- de muscle
+ oxydatif
+ de collagène
+ de lipides



Contrôle de l'équilibre fibres/tissu conjonctif/adipocytes?

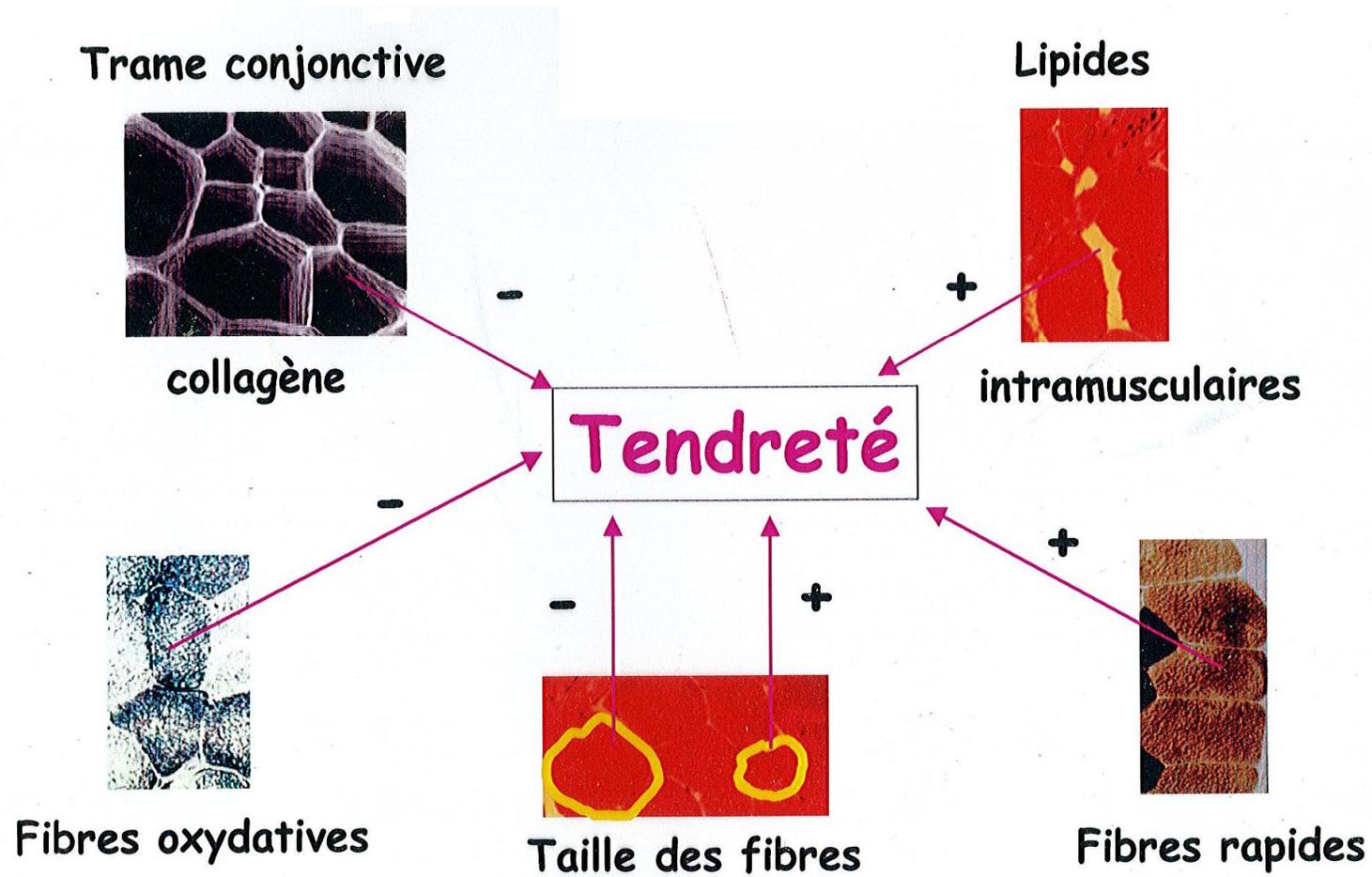


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

CARACTERISTIQUES MUSCULAIRES ET TENDRETE



20 à 40% de la variabilité



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Des biomarqueurs aux outils

DÉCOUVERTE DE
BIOMARQUEURS

Liste de candidats

Transcriptome



Protéome

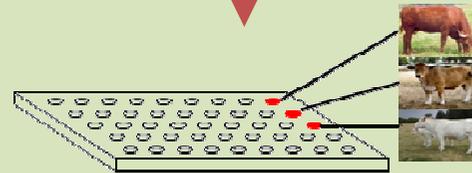


Tendreté



de 2005 to 2012...

EVALUATION et
VALIDATION à grande
échelle



De 2008 to 2012...

Développements d'OUTILS



Inra et partenaires de la filière
2011-2017

Utilisation par les
professionnels



2017-2018



Picard et al., 2012



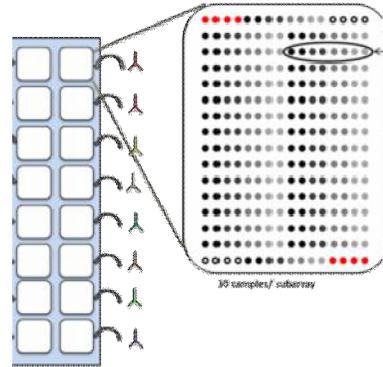
SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Applications

Outil de prédiction :
Masse musculaire,
qualités de viande,
rapport muscle/gras...



Biomarqueurs omiques

De l'animal vivant à la carcasse

Evaluation du
potentiel
qualité

Adaptation
de la conduite
de l'animal à
son potentiel

Traçabilité,
authentification

Phénotypes
Pour la sélection
génomique



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS

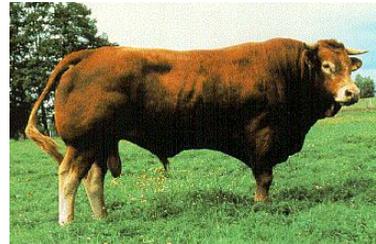


Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Trois races



Charolaise (CH)



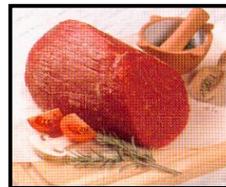
Limousine (LI)



Salers (SA)

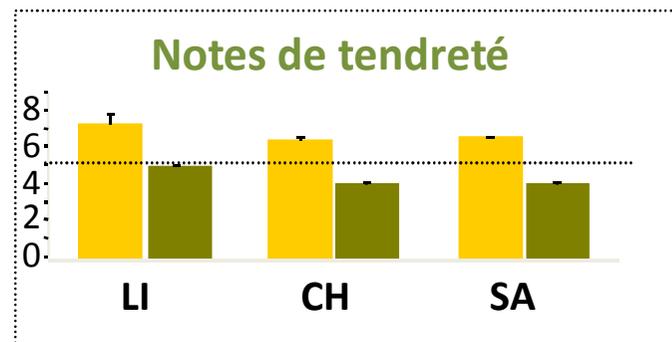
Taurillons de 15 mois

**Muscle Semitendineux
Rond de Gîte**



**Classé sur note de tendreté
Jury d'analyse sensorielle**

N = 3 échantillons
par race et par classe



écart moyen 2,4

■ Tendreté supérieure (T+)
■ Tendreté inférieure (T-)

Séparation des protéines



3 gels par échantillon

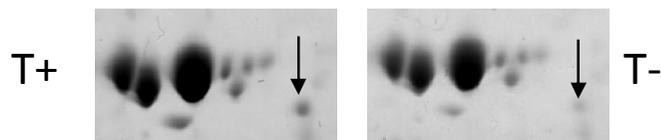
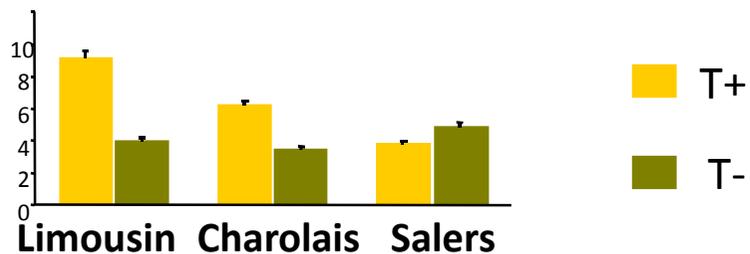


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS

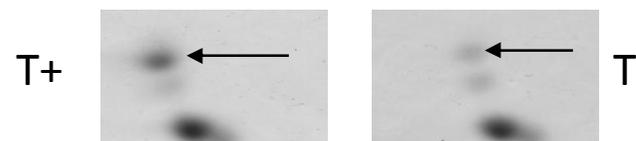
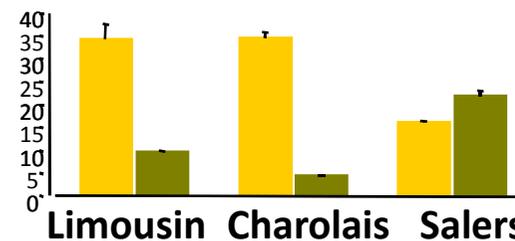


Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

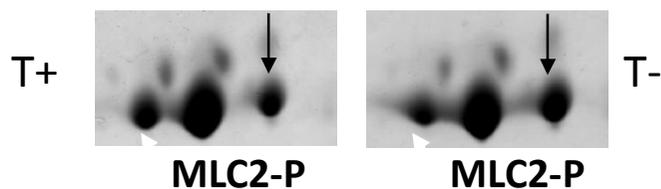
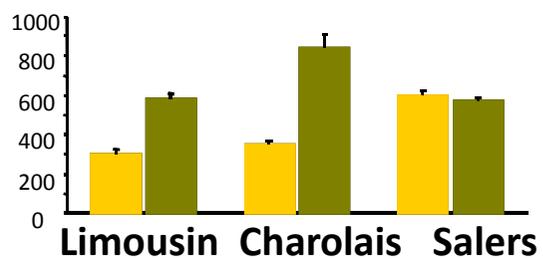
Myosin binding protein H



Parvalbumine



Myosin light chain 2



**Spécificités de la Salers
par rapport aux races à viande**

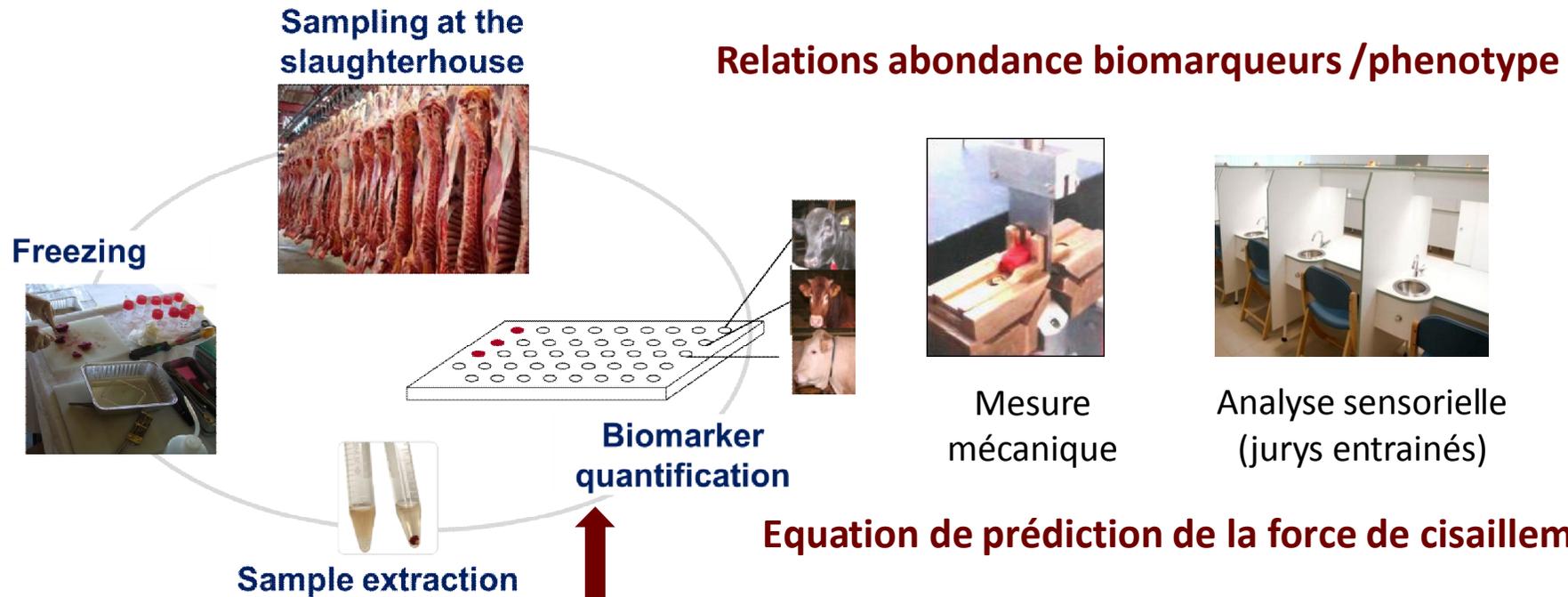


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

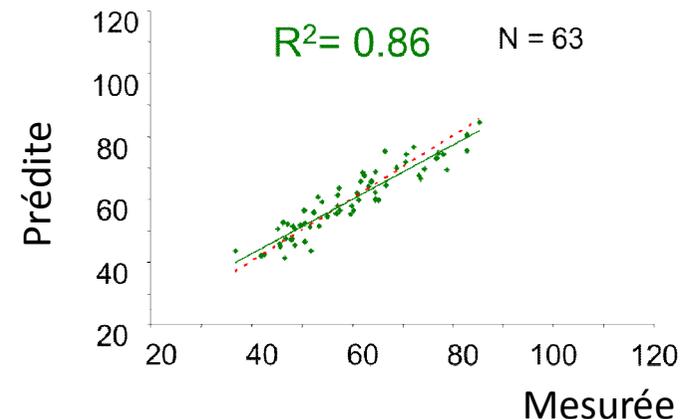
Liste de biomarqueurs : équations de prédiction



Equation de prédiction de la force de cisaillement

$$\text{Force de cisaillement} = 1.1820 - 1.7257E-02 * \text{Prot1} + 7.8410E-03 * \text{Prot2} + 0.0323 * \text{Prot3} - 1.3538E-02 * \text{TP53} + 2.5669E-02 * \text{Prot4}$$

Age, sexe, race, muscle





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

PSDR Salers

Corrélations des 19 protéines avec la tendreté

Taurillons

Entrecôte (29 obs)

Protéines marqueurs

Tendreté Globale			
<i>Min</i>	Moy	CV	<i>Max</i>
3.5	4.9	12%	6.1

HSP40 = +0.34^t
MyHC II = +0.31^t



**Entrecôtes de type plus blanc rapide : plus tendres
HSP 40 est codée par le gène DNAJA1 identifiée comme
marqueur de tendreté (Brevet, Bernard et al., 2007)**

Rond de gîte (29 obs)

Tendreté Globale			
<i>Min</i>	Moy	CV	<i>Max</i>
3.1	3.7	8.5%	4.3

CapZ- = -0.35^t



**Protéine de structure CapZ- corrélée
négativement à la tendreté**



SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

PSDR Salers

Métabolisme

Corrélations des 19 protéines avec paramètres de l'analyse sensorielle

Stress Cellulaire et mort cellulaire programmée

Contractile

	Entrecôte		Rond de Gîte	
Protéines (n=19)	Jutosité	Flaveur	Jutosité	Flaveur
PGM	+0,35 t			
LDH-B				+0,31 t
Enolase 3		+0,31 t	-0,45 (*)	
DJ-1	-0,54 **		-0,71 ***	+0,41 *
Hsp 20	-0,39 *			
Hsp27			-0,33 t	
B-crystalline	-0,38 *			
Hsp 40	-0,32 t		-0,37 *	
Hsp 70-8		+ 0,31 t		
Hsp 70-GRP75	-0,37 *	+0,40 *	-0,63 ***	+0,36 t
SOD1				+0,32 t
MLC1-F	-0,37 *			
MyBP-H	-0,35 t		-0,42 *	
MyHC II			-0,47 **	
MyHC IIx			-0,49 **	



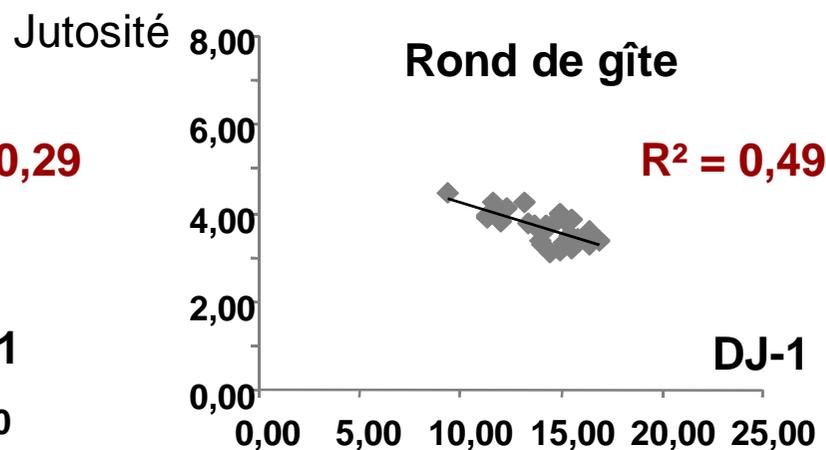
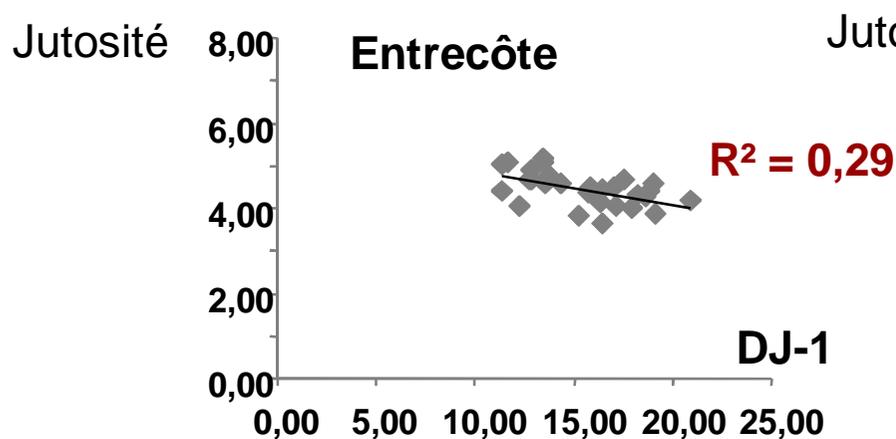
SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Jutosité

En particulier les 2 protéines HSP70-GRP75 et DJ-1 sont corrélées négativement à la jutosité dans les deux muscles avec des niveaux de signification élevés.



La protéine DJ-1 explique à elle seule 29 % de la jutosité dans le LT et 49% dans le ST



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Les races rustiques Aubrac, Salers

✓ **Des propriétés musculaires intermédiaires entre les races à viandes et les laitières**

Muscles plus rouges, plus riches en lipides

✓ **Une origine biologique de la qualité sensorielle différente des races à viande**

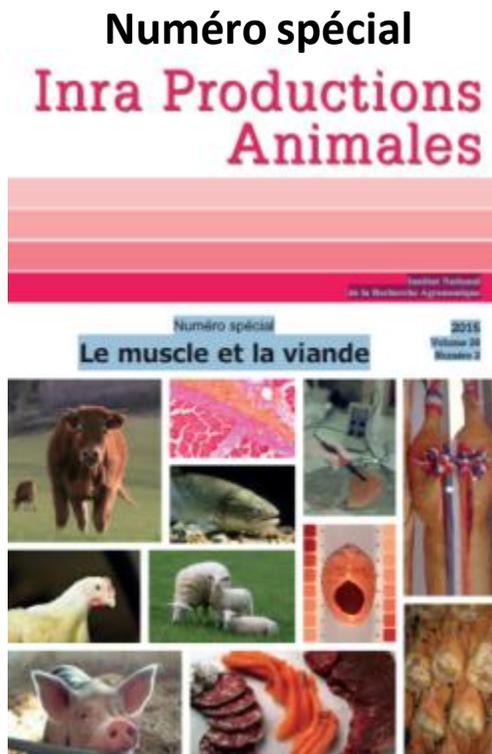
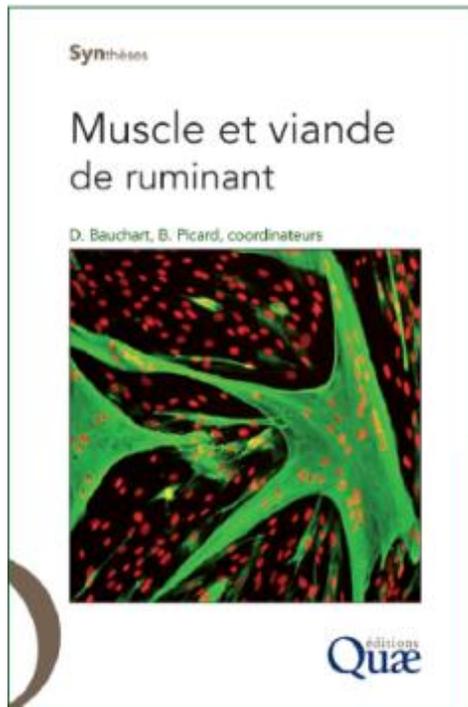
✓ **Des biomarqueurs spécifiques pour la prédiction de la qualité sensorielle et la sélection sur la qualité de la viande**



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



**VIANDES &
PRODUITS CARNÉS**
LA REVUE FRANÇAISE DE LA RECHERCHE EN VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

<http://www.viandesetproduitscarnes.fr/>

<http://www6.inra.fr/productions-animales/NUMEROS-A-THEMES/Le-Muscle-et-la-viande>



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Journées des Sciences du Muscle et Technologies des Viandes

*Quelle qualité pour répondre aux
attentes des consomm'acteurs ?*

21 ET 22 NOVEMBRE 2016
PARIS - UIC-P

www.jsmtv2016.com



JSMTV



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Merci pour votre attention



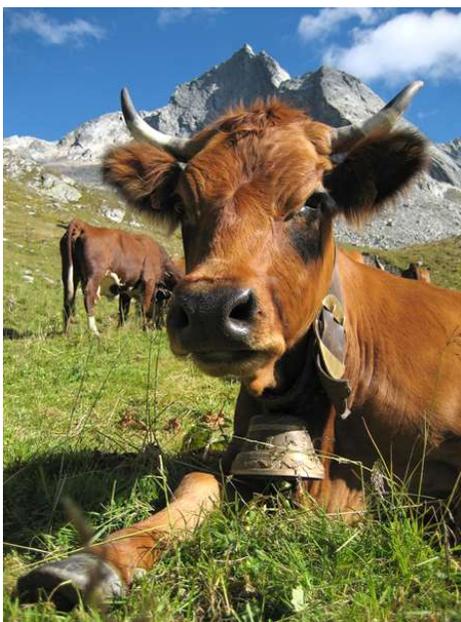


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Quelles spécificités des laits et des fromages issus des races locales des massifs ?



Bruno Martin

UMR Herbivores – 63 122 Saint Genès Champanelle

INRA Auvergne-Rhône-Alpes

bruno.martin@clermont.inra.fr



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Composition chimique du lait des races locales des massifs

	Production moyenne (kg/lactation)	Taux Butyreux (g/kg)	Taux Protéique (g/kg)
Prim'Holstein	9 352	39,0	31,8
Montbéliarde	7 079	38,7	32,9
Abondance	5 390	36,9	33,2
Tarentaise	4 190	36,6	32,1
Salers	2 239	34,3	32,2
Aubrac	1 841	40,7	34,4

Contrôle Laitier 2015 - Lactations brutes – toutes lactations



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Composition chimique « fine » du lait des vaches Tarentaises vs Montbéliardes

	Montbéliarde	Tarentaise
Minéraux		
Calcium (g/kg)	1,01	1,16
Phosphore (g/kg)	0,79	0,90
Acides Gras (% total)		
ac. Palmitique – C16:0	33,0	29,6
ac. Linoléinique – C18:3 ω 3	0,6	0,8
Lipolyse (μ Eq/100g MG/24h)	273	80

Expérimentation en milieu contrôlé, 56 vaches en milieu de lactation
Différences significatives, $p < 0,01$



SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Vaches Tarentaises Variant C de la Caséine- β

Structure spécifique de
la Cas- β

Dégradation lente de la
Cas- β conduisant à des
peptides spécifiques

FLAVEUR
Goût intense / piquant



Grandes micelles de
caséine, peu minéralisées

Caillé moins ferme

Pertes de « fines » dans
le lactosérum

Rendement
inférieur

TEXTURE
moins élastique

Résultat « flaveur » validé en fabrication de Beaufort
(cuves avec 13 vs 88 % de variant C de caséine β)

Martin et al., 1998

1995

Bruno Martin

Le 22 septembre 2016





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Systeme traditionnel « Salers »



Traite avec le veau

Faible teneur du lait en
matières grasses

Faible Gras / Sec
du fromage

TEXTURE
ferme et granuleuse
peu fondante





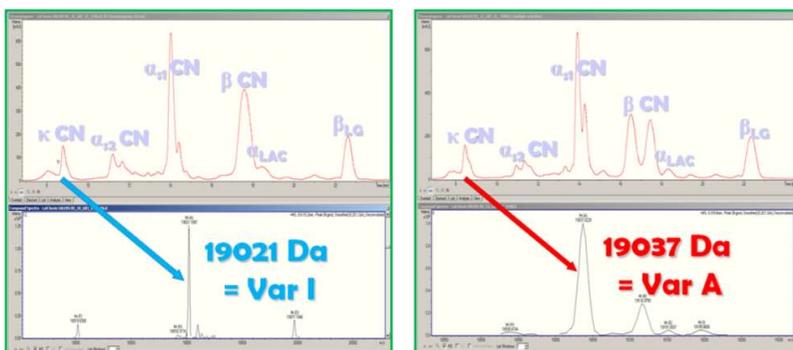
SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



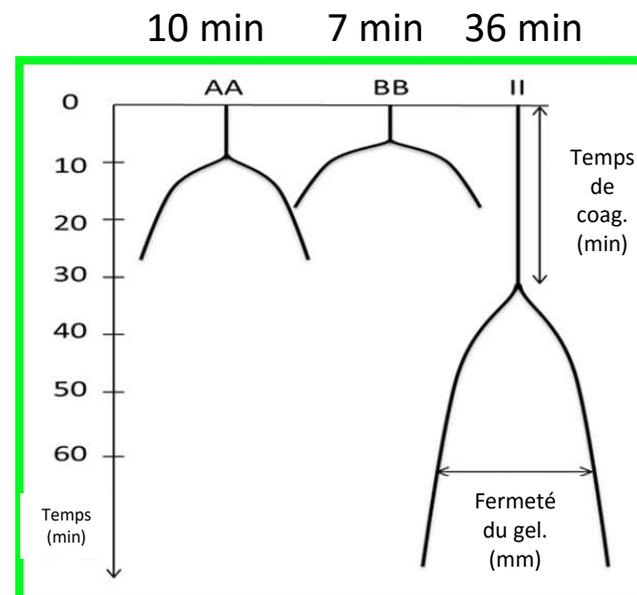
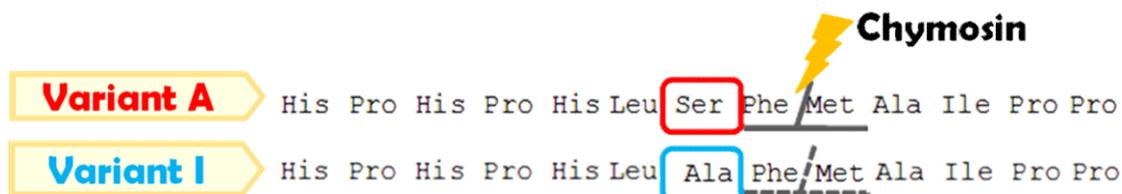
Identification d'un variant génétique rare chez la Salers

- variant I de la caséine κ (fréquence allélique : 22%)



- ... responsable d'une coagulation lente
- ...mais sans effet sur la fermeté du caillé et le rendement

- Séquence d'acides aminés modifiée au niveau du site d'action de la chymosine...





SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Système traditionnel « Salers »





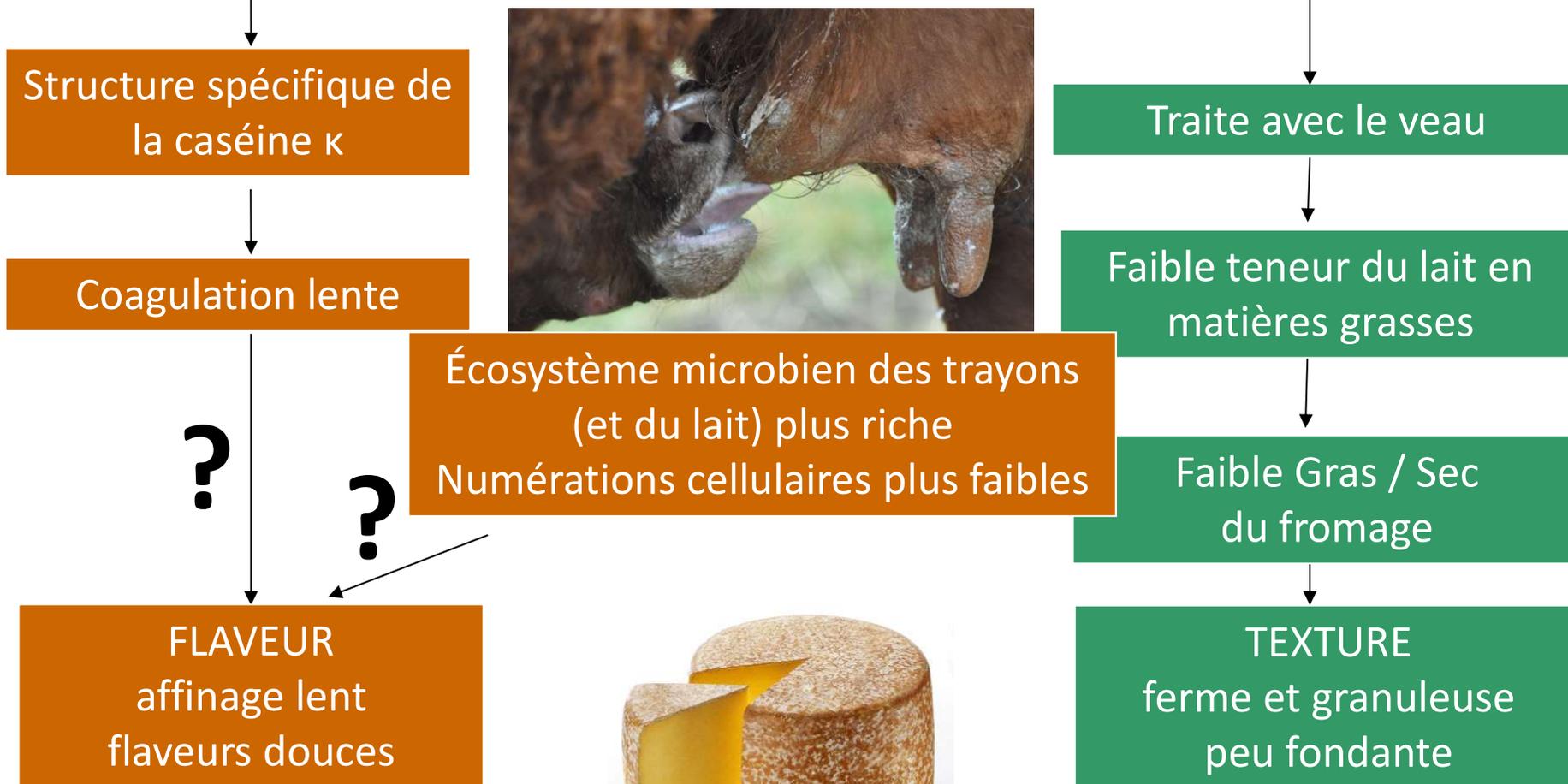
SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Systeme traditionnel « Salers »





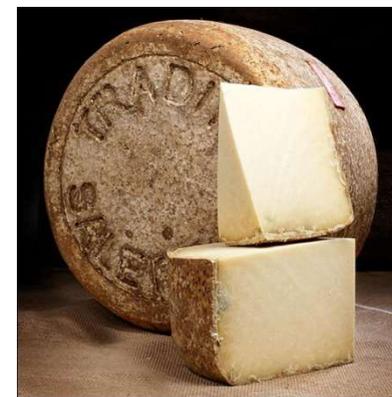
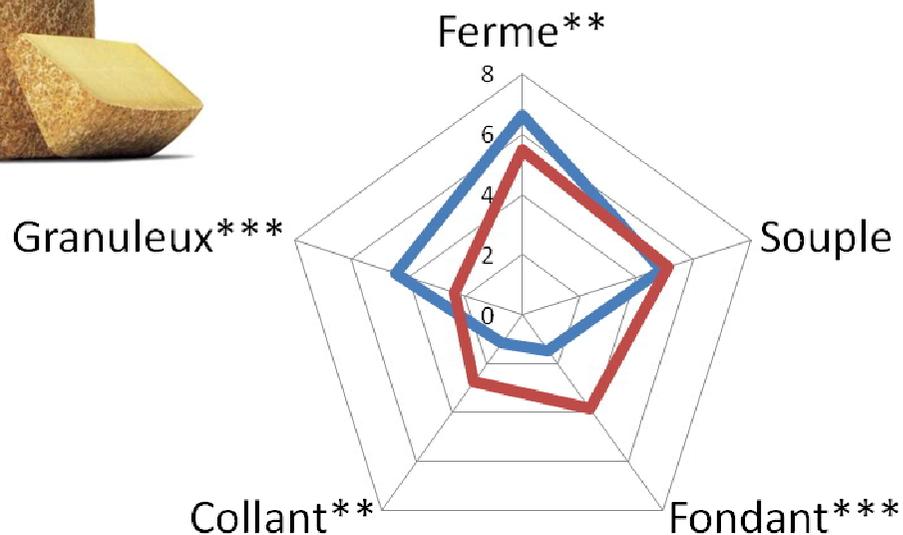
SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Traire les vaches Salers sans le veau?

Propriétés sensorielles des fromages



— avec — sans

Gras/sec (%) ***

40

50

Intensité flaveur (/10) ***

5.0

5.9



Modification des propriétés sensorielles



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Conclusions

- Une vraie spécificité des produits laitiers issus des 2 races locales étudiées
- Qui confirme les observations empiriques...
... important de décrypter la spécificité pour agir
- Liées aux races et aux modes d'élevage lorsqu'ils sont spécifiques

Une opportunité à saisir pour démarquer les produits!



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Quelles spécificités des laits et des fromages issus des races locales des massifs ?

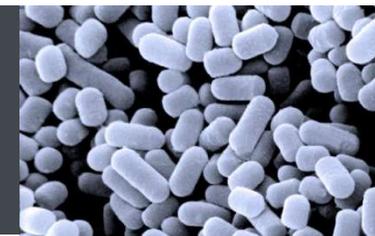


Merci pour votre attention



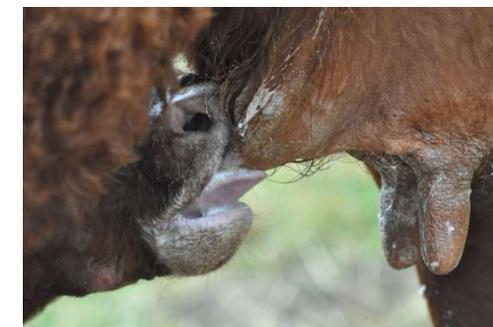
SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Traite avec le veau, flore microbienne des trayons et composition du lait

		Ø		Ø
Lactobacilles	2,5	1,4	2,5	2,1
Entérocoques	1,6	0,9	0,8	0,8
Flore affinage	4,8	4,4	4,7	4,2



Dans le lait, des tendances similaires mais des différences plus faibles

T. Butyreux (g/kg)	38	39	28	35
Cellules (x 1000/ml)	40	125	40	80



SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Projet LACTOBEEF
Valorisation du lactosérum à l'alpage par des bovins à viande

Isabelle Morel
isabelle.morel@agroscope.admin.ch

Pierre-Alain Dufey
pierre-alain.dufey@agroscope.admin.ch

Agroscope, Posieux, Suisse



SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Introduction générale - Problématique

- 1. Déprise agricole en montagne**
 - diminution globale du cheptel laitier (moins d'estivage)
 - réduction pression de pâture - embroussaillement
 - diminution de la MO (fabrication/entretien)
- 2. Charge environnementale liée à la fabrication du fromage d'alpage (lactosérum)**
 - en CH, 8 fromages d'alpage AOP
 - 51 mio. litres de lactosérum à traiter en 3 à 4 mois





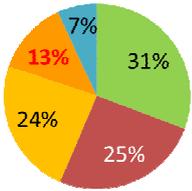
2

SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

1. Déprise agricole en montagne




Utilisation du sol en CH



- Forêts
- Surfaces improductives
- Surfaces agricoles (SAU)
- Alpagnes
- Habitat et infrastructure

Inventaire forestier national (IFN)
Avancée de la forêt ≈ 1 terrain de foot / heure
 Politique agricole : objectif 2017 = **-20%** enforestation (alpages)

Biodiversité: actuellement grandes pertes !



Photos: Projet Pasta

3

SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

2. Charge environnementale (lactosérum)

Sous-produit: lactosérum riche en énergie – grande quantité



~10 %



~90 %

Problème: Lactosérum **difficilement valorisable**, charge polluante élevée
 (1 l ≈ un équivalent-habitant EH ou 60g de DBO5/j)

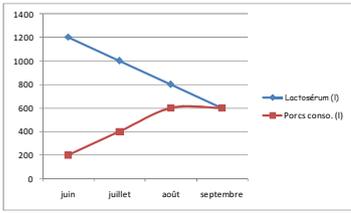
1000 l lait transformé = charges polluantes village 750 habitants
 ou
1 kg fromage = charges polluantes de 7.5 habitants

4

SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

2. Charge environnementale (lactosérum)

Actuellement
Valorisation par les **porcs**

Mois	Lactosérum (l)	Porcs conso. (l)
juin	1200	200
juillet	1000	400
août	800	600
septembre	600	600

Epuration par filtre bioactif de compost




SESA, Vaud
Darbellay, Agri

Epandage (fosse à purin ou directement sur les pâturages - sol - cours d'eau)
➔ à l'origine d'une pollution organique chronique des petits cours d'eau de montagne!

5

SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Projet LACTOBEEF

Alternative
Partenariat en montagne entre deux systèmes de production – lait et viande ?
- valorisation d'un sous-produit de l'alimentation humaine
- pérennisation des alpages, production durable et 100% swissness

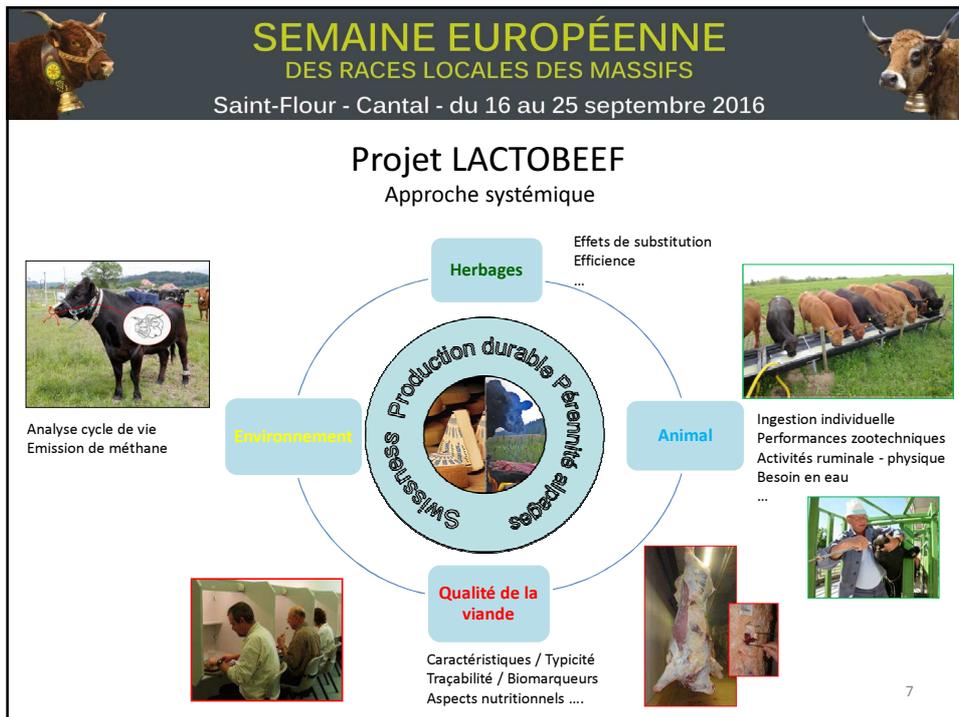




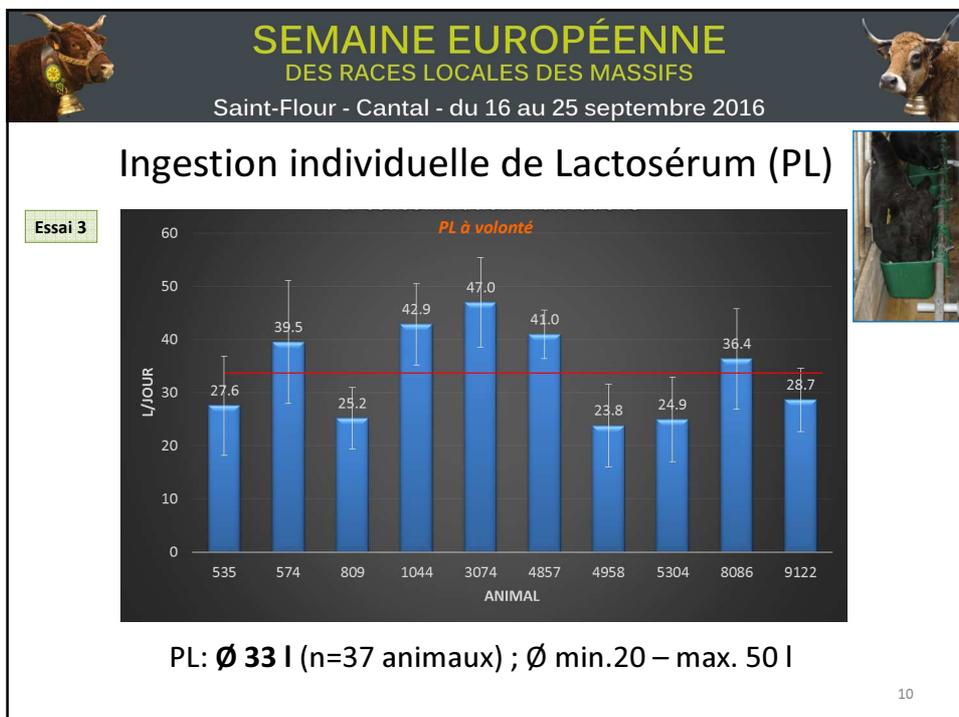
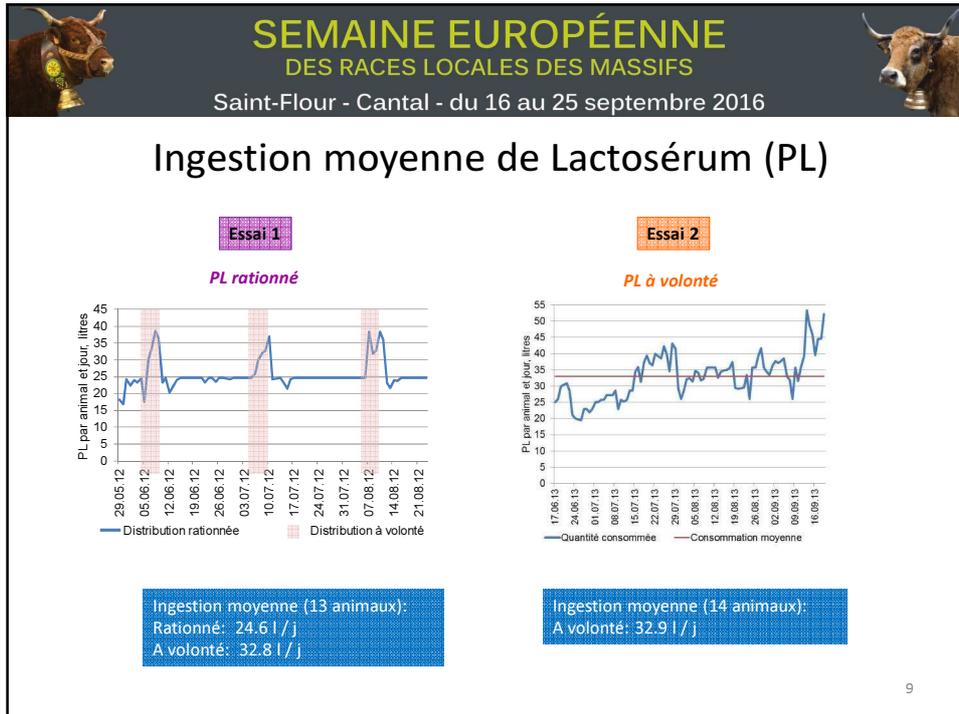
Questions

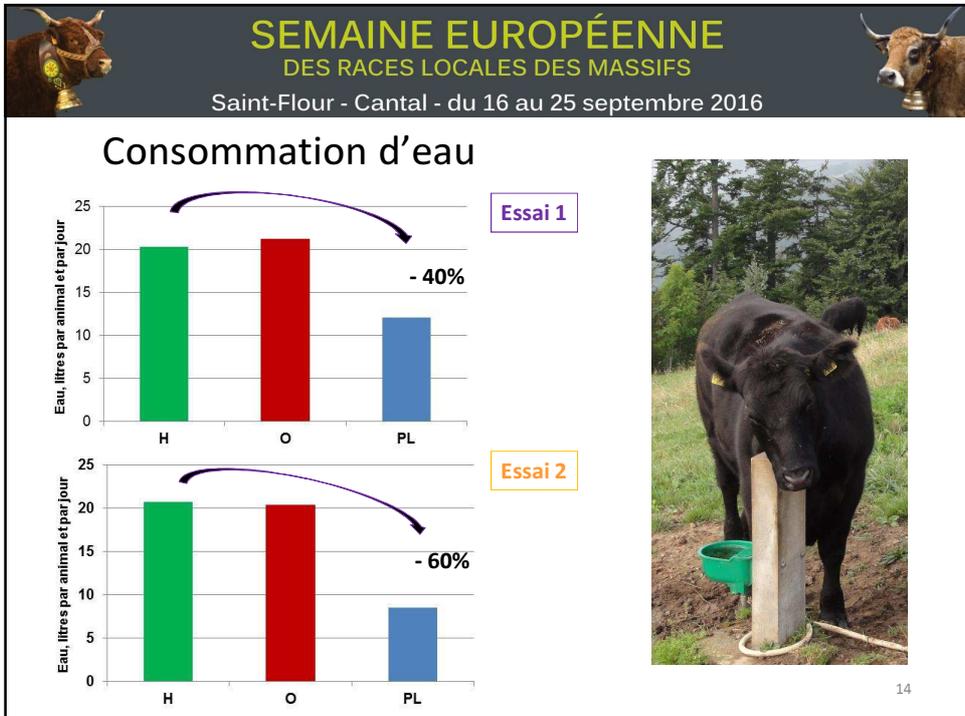
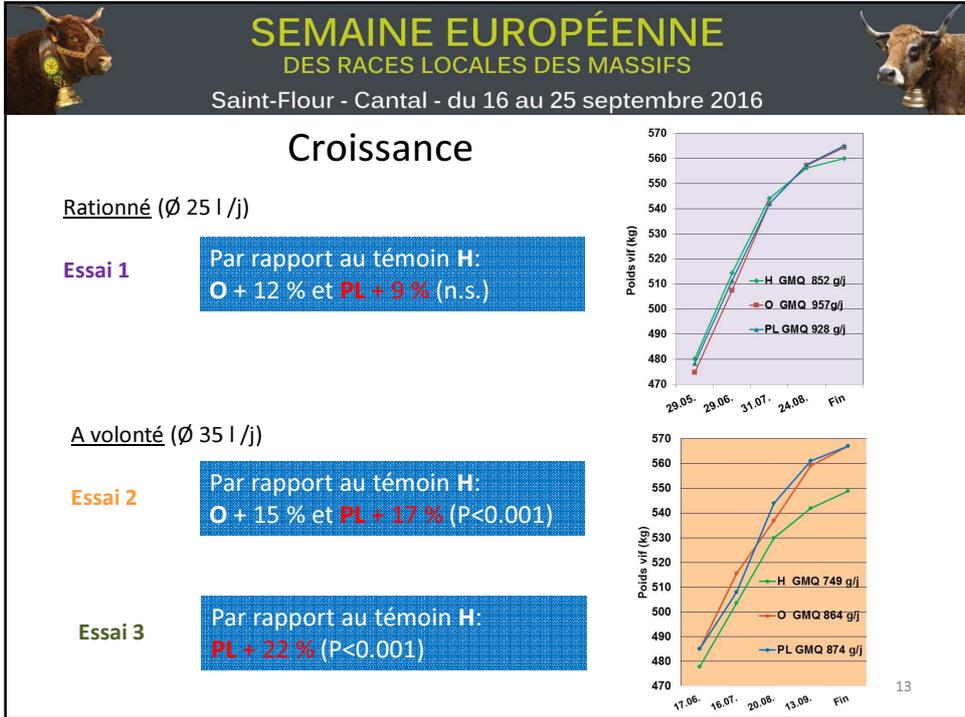
- aptitudes des bovins à viande à valoriser le lactosérum chaud
- limites: météorisation / acidose
- installations supplémentaires, surcroît de travail
- cohabitation avec les vaches laitières

6



- SEMAINE EUROPÉENNE**
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016
- Conditions expérimentales**
- Régimes alimentaires
Herbe (H) ; Herbe + Orge (O); Herbe + Lactosérum (PL)
 - Animaux (3 essais)
126 bœufs et génisses, 18 mois,
différents types génétiques
 - Facteurs
régime alimentaire / type génétique / sexe
 - Lactosérum (non écrémé)
distribué chaud (40°C), 1x/jour, 30 minutes, aucun ajout
 - Orge mélassée, distribution individuelle au DAC
Equivalence: 1 kg orge = **10.4 l lactosérum**
-
- 8





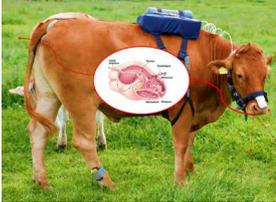
SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

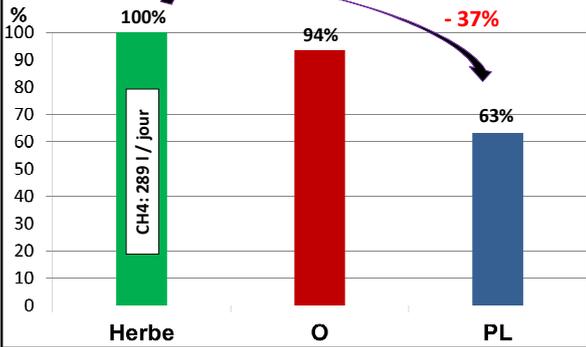
Gaz à effet de serre

Emissions de méthane entérique



Méthode SF6
Analyses à l'INRA (Theix)





Alimentation	Émission (% du total)	CH4 (g/jour)
Herbe	100%	289
O	94%	-
PL	63%	-

15

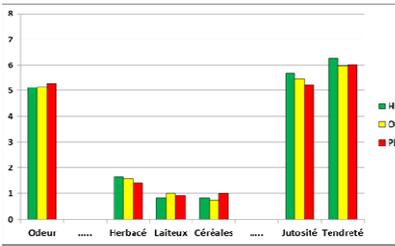
SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Qualité de la viande

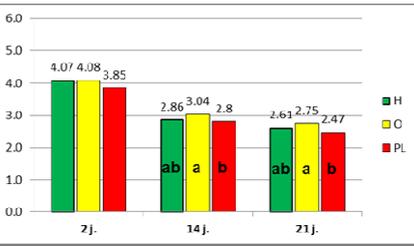
Echantillons
muscle *longissimus thoracis* prélevé entre les 9^e et 12^e côtes
n= 96 (2 x 48)




Analyse sensorielle (pts)



Force de cisaillement (kgf)



16

SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Conclusions

- **Bovins d'engraissement**
Excellent moyen de valoriser un sous-produit riche en énergie issu de l'alimentation humaine
Grande capacité d'ingestion et d'adaptation: pas de problème de santé même si PL consommé en grande quantité et rapidement
Ne nécessite que peu d'investissement
- **Systèmes de production lait – viande**
Partenariat possible; immense potentiel en terme d'image (produits – environnement – patrimoine)
Réaliste que si constitution d'une filière dédiée (organisations agricoles – partenaires commerciaux)

17

SEMAINE EUROPÉENNE
DES RACES LOCALES DES MASSIFS
Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Le clin d'œil de Mibé ***

ENGRASSEMENT DES BOVINS SUR LES ALPAGES

Merci de votre attention! Des questions?



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Renforcer les fondements des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) en intégrant les principes de l'agro-écologie

www.inao.gov.fr



Colloque SERAM 21 septembre 2016 - Saint-Flour

j.gautier@inao.gov.fr



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les différents SIQO

- ◆ Appellation d'Origine Protégées (AOP)
- ◆ Indication Géographique Protégée (IGP)
- ◆ Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
- ◆ Agriculture Biologique (AB)
- ◆ Label rouge



www.inao.gov.fr



Les différents SIQO



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

⇒ AOC/AOP et IGP/IG sont les SIQO liés à l'origine des produits :

- ◆ Traduisent l'impact du milieu et des savoir-faire sur le produit
- ◆ Comprend une dimension organoleptique pour les AOC/AOP, parfois pour les IG

- ◆ AOC/AOP :

Le produit doit venir d'un lieu déterminé (région ou exceptionnellement pays) : aire géographique,
Toutes les étapes de la production **ont lieu** dans l'aire géographique.

- ◆ IGP/IG (spiritueuse) :

Le produit doit venir d'un lieu déterminé (région ou exceptionnellement pays) : aire géographique,
Certaines étapes de la production **peuvent ne pas avoir lieu** dans l'aire géographique.

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les différents produits sous SIQO



Les autres SIQO traduisent d'autres qualités :

⇒ **Qualité supérieure :**

- ◆ Caractérise le label rouge
- ◆ Mesurée par rapport à produit courant sur la base de dégustations et de comparaisons.

⇒ **Qualité environnementale :**

- ◆ Caractérise notamment l'agriculture biologique
- ◆ Mode de production ou de transformation respectueux de l'environnement et du bien être animal.

www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Un focus sur l'AOC/AOP



- ⇒ Dénomination qui identifie un produit:
- ◆ qui possède une notoriété dûment établie,
 - ◆ comme étant originaire d'un lieu déterminé, d'une région voire d'un pays = aire géographique,
 - ◆ dont la qualité ou les caractéristiques sont dues essentiellement au milieu géographique,
 - ◆ dont toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique.

www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Un focus sur l'AOC/AOP



⇒ Issue, en général, d'une démarche collective,

⇒ Respecte les conditions de productions, fixées dans un cahier des charges validé par les pouvoirs publics,

⇒ Les produits présentent des caractéristiques spécifiques liées à un terroir délimité

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'intérêt des produits sous SIQO pour les opérateurs



⇒ « Tirer vers le haut » la qualité des produits

⇒ Contribuent à une meilleure segmentation du marché

www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'intérêt des produits sous SIQO pour les opérateurs



⇒ Promouvoir la diversité des produits et garantir l'identification de leur origine et de leur qualité pour renforcer l'information des consommateurs et satisfaire leur attentes

⇒ Accroître le consentement à payer des consommateurs pour un produit de qualité, à forte identité, présentant une image d'authenticité et bien différencié

www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'intérêt des produits sous SIQO pour les opérateurs



⇒ Valoriser les savoir-faire et les bassins de productions agricoles traditionnels notamment dans les régions difficiles, et contribuer à améliorer leur rémunération

⇒ Favoriser une répartition équitable de la valeur ajoutée des produits de qualité tout au long de la chaîne de production, d'élaboration et de commercialisation ⁹

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'intérêt des produits sous SIQO pour les consommateurs



- ⇒ Disposer de produits de qualité et d'origine contrôlés
- ⇒ Disposer d'une meilleure information sur le produit
- ⇒ Bénéficier de garanties officielles sur le mode de fabrication et/ou l'origine du produit
- ⇒ Protéger les produits contre les usurpations et les contrefaçons.

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

La Loi d'Avenir Agricole du 14 octobre 2014



Art.25 de la LAA : « L'article L. 641-6 du code rural et de la pêche maritime est complété par l'alinéa suivant : **Ces conditions de production peuvent comporter des mesures destinées à préserver leur terroir.** »

L. 641-6 : « La reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée est proposée par l'INAO après avis de l'organisme de défense et de gestion prévu à l'article L.642.7.

La proposition de l'INAO porte sur la délimitation de l'aire géographique de production, définie comme la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire l'appellation d'origine, ainsi que la détermination des conditions de production qui figurent dans un cahier des charges. »

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

2016 : L'INAO engage les SIQO à aller vers l'intégration des principes de l'agro-écologie



Mars 2016 : Validation par l'INAO de la démarche qui renforce la possibilité d'intégrer les principes de l'agro-écologie dans tous les SIQO - Signature avec le Ministre de l'Agriculture d'un avenant au contrat d'objectifs et de performance de l'Institut.

L'agro-écologie : « est l'utilisation intégrée des ressources et des mécanismes de la nature pour mieux produire. Elle allie les dimensions écologique, économique et sociale. »

L'INAO et les comités nationaux vont établir une liste de mesures agro-écologiques qui, sur demande volontaire des ODG, pourront être intégrées quasi-automatiquement dans les cahiers des charges. D'autres mesures peuvent également être proposées par les ODG.

www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

2016 : L'INAO engage les SIQO vers l'intégration des principes de l'agro-écologie



6 thématiques retenues :

⇒ Préservation et développement de la biodiversité

⇒ Maîtrise de la fertilisation, notamment azotée

⇒ Diminution de l'usage des produits phytosanitaires

⇒ Meilleure gestion de l'eau par les exploitations

⇒ Mode d'élevage, suivi sanitaire et prophylaxie des animaux

⇒ Recours à une génétique plus adaptée aux enjeux de l'agro-écologie

www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Etablissement de mesures agro-écologiques par type de production : Elevage, plantes pérennes, plantes annuelles, ...

Quelques possibilités pour la filière Elevage

- ⇒ Biodiversité : Favoriser les races rustiques et locales bien adaptées aux conditions locales du milieu, maintenir les réservoirs de biodiversité (haies, bosquets, murets, ...), gérer l'accès des troupeaux aux cours d'eau , ...
- ⇒ Favoriser la micro-biodiversité des laits : préservation des microflore natives des laits, utiliser des matériaux traditionnels (gerle, planches d'épicea, ...), adapter les conditions de nettoyage des trayons et des installations, ...
- ⇒ Fertilisation : Maitriser de la fertilisation azotée et notamment minérale, ...
- ⇒ Alimentation : Favoriser la place de l'herbe (durée de pâturage minimale), interdire les OGM, encadrer les conditions des cultures servant à l'alimentation du troupeau, encadrer le chargement, limiter les concentrés, ...

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Etablissement de mesures agro-écologiques par type de production : Elevage, plantes pérennes, plantes annuelles, ...

Quelques possibilités pour la filière Elevage

⇒ Limitation des produits phytopharmaceutiques : Favoriser les rotations de culture, les vides sanitaires, ...

⇒ Prophylaxie : Envisager des traitements alternatifs aux antibiotiques (tarissement notamment), isolement des animaux malades, limiter la taille des ateliers, ...

⇒ Gestion du troupeau, bien-être animal : Densité des animaux dans les bâtiments, accès aux mangeoires et abreuvoirs, qualité de la litière, conditions de transport, conditions lors de l'abattage, ...

www.inao.gouv.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Etablissement de mesures agro-écologiques par type de production : Elevage, plantes pérennes, plantes annuelles, ...

Quelques possibilités pour la filière Elevage

⇒ Recours à une génétique adaptée aux enjeux de l'agro-écologie :
Intérêt des races locales bien adaptées à leur milieu , porteuses d'image
auprès des consommateurs et génératrices d'une valorisation forte.

⇒ Quelques exemples :

En AOP laitières : Livarot (100% normande en 2017),
Comté (Montbéliarde), Beaufort (Tarine, Abondance),
Ossau-Iraty : Manech tête noire, Manech tête rousse, basco-béarnaise,

AOP Volailles de Bresse : race Gauloise

www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Etablissement de mesures agro-écologiques par type de production : quelques exemples d'AOP

AOP porcines corses : race Nustrale :

Age abattage >12 mois

Conditions de chargement selon âge

Finition >45 jours, avec glands et

châtaignes exclusivement durant les 30

premiers jours, ensuite 4kg orge maxi/jour sur la fin de la finition



AOC Kintoa : race Pie noir du pays Basque

Abattage entre 12 et 24 mois,

état d'engraissement >25 mm

Après 8 mois apport journalier <2.7 kg

Carcasse >100kg, jambon >10 kg

Durée affinage = 1mois/kg de poids frais,

donc 10 mois minimum





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Etablissement de mesures agro-écologiques par type de production : quelques exemples d'AOP

AOC Noir de Bigorre : race porc gascon :
âge abattage > 12 mois,
apport journalier limité à 3 kg,
maïs et sorgho interdits,
Affinage 12 mois minimum



AOP Barèges-Gavarnie : race barègeoise:
Alimentation basée sur la pâture, estive
(1500 - 2800m) obligatoire du 15/06 au 31/08
Lutte naturelle, déclenchement artificiel de
chaleurs interdit,
âge : 18 mois pour mâle avec 2 estives, 2 à 6
ans pour femelle avec 2 estives mini,
5 agnelages maxi. Traitement sans objet thérapeutique interdit
Limitation concentrés à 150 gr/j pendant 4 mois maxi



www.inao.gov.fr





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Etablissement de mesures agro-écologiques

par type de production : Elevage, plantes pérennes, plantes annuelles, ...

LA 01/99 Bœuf fermier de l'Aubrac :

Uniquement race Aubrac

Obligation de transhumance si le siège de l'exploitation est à une altitude < 800 mètres

Séjour en estive > 4 mois

Pas d'ensilage après avoir atteint 18 mois

Période de finition : > 4 mois, sans ensilage ni enrubannage





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

En conclusion



⇒ Les cahiers des charges des SIQO doivent évoluer pour protéger, restaurer, entretenir les terroirs, afin de construire leur spécificité, et bâtir leur image sur l'intensité du lien produit/terroir, répondant ainsi aux attentes sociétales.

⇒ Il est nécessaire de comprendre son passé sans en être prisonnier, d'analyser ses points forts pour pouvoir orienter efficacement ses prochaines évolutions.

www.inao.gouv.fr





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Stratégies gagnantes en zone de montagne

Se regrouper pour durer

Alex SEYROLLE, Pierre AMADIEU, Florian BESSONIES
GAEC DES PRAIRIES



Jean Louis BALME (CR LRMP)
INOSYS-Réseau d'élevage
Sud Massif Central



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Des leviers pour améliorer la rentabilité des élevages Bovins Viande Sud Massif Central





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Comparaison des coûts de production

	SALERS	AUBRAC	CHAROLAIS (chargement <1,2 UGB/ha)	LIMOUSIN (chargement <1,2 UGB/ha)
Main d'oeuvre totale	1,9	2,2	1,6	1,6
Nombre de vaches allaitantes	98	84	106	80
SAU (ha)	102	138	178	132
Taux de productivité numérique (%)	95	94	84	89
Production viande vive UGB/kg vif	317	319	319	302
Prix moyen du kg vif vendu (€)	2,24	2,56	2,30	2,79
Productivité du travail (t viande vive/UMO)	30,4	21,1	38,0	25,1
Coût de production total	389	484	374	451
Produit total atelier	352	432	354	432
Rémunération du travail (nbre SMIC/UMO)	0,9	1,0	1,2	1,4



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Comparaison des coûts de production :

- Moindre productivité du travail
- Foncier et capital plus élevés
- Engraissement des animaux plus difficiles : si pas de céréales, pas de maïs possibles

MAIS

Les races rustiques permettent de **valoriser**
les zones à potentiel limité



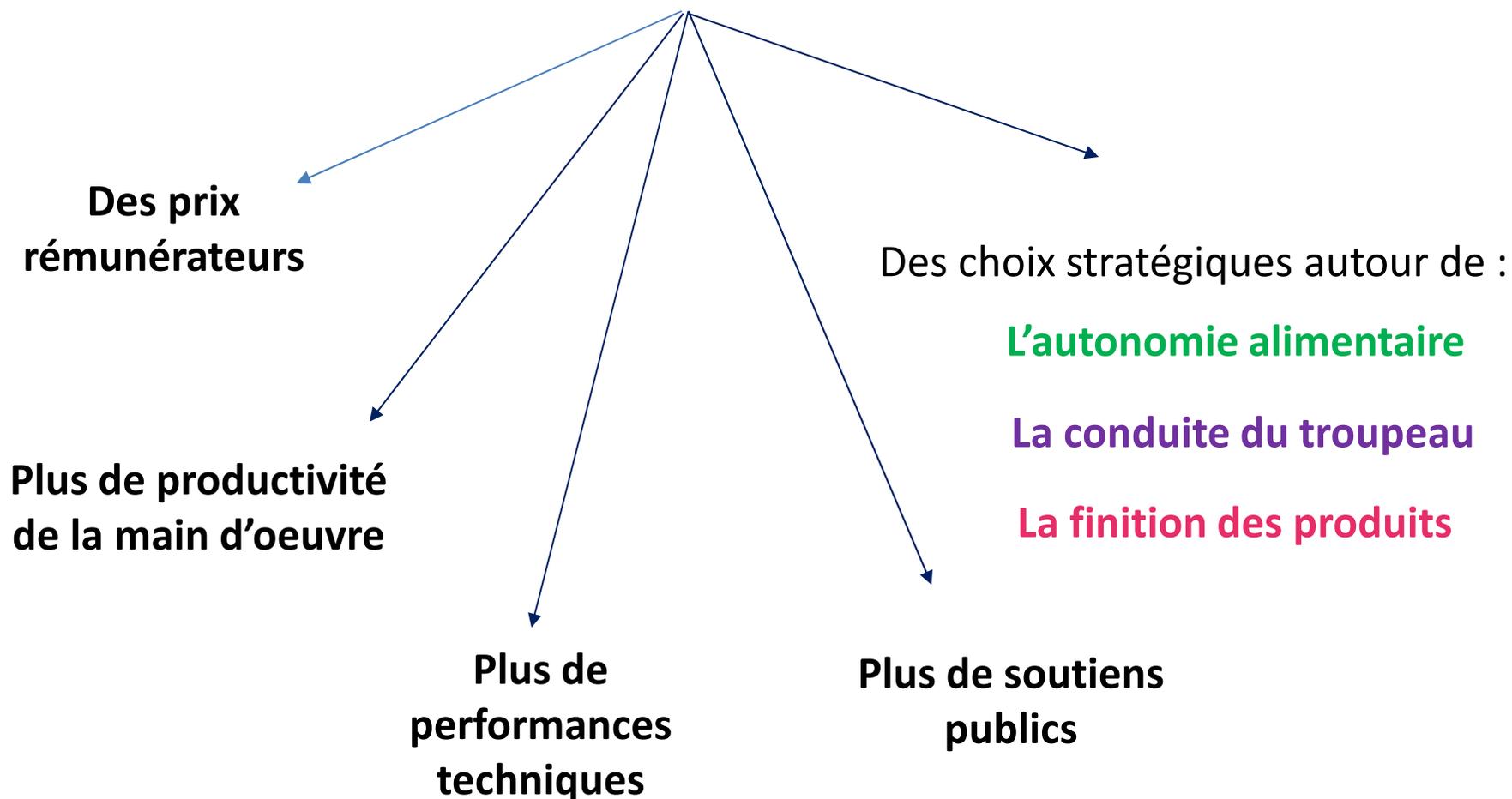


SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Leviers pour améliorer la rémunération en élevage allaitant





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

16 hypothèses

Ont été testées sur des cas-type

Ceci a permis de mesurer l'évolution du revenu disponible/UMOf

-> Avec ou sans investissements,

-> Avec ou sans MO supplémentaires

Scénario



Troupeau



Equipement



Main d'oeuvre



Impact Solde
Disponible



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Autonomie alimentaire

Augmenter le cheptel de façon non autonome

Scénario



Troupeau



Equipement



Main d'oeuvre



Impact Solde
Disponible/UMO



BV11

Naisseur Broutards rep. génisses repro – 60 vaches – 90 ha SAU (78 ha herbe), S Dispo. 2019 : 18 800 €/UMO

+ 10 va
(+15 UGB)
Achat de
foin et estive

+ 4400 kgv
Annuité sup
2 700 €

Annuité sup
3 600 €

Charges sup
4 300 €

- 2400 € (-12%)
- 7 700 € (-41%)



SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Autonomie alimentaire

Augmenter son autonomie en grain et paille

Scénario



Troupeau



Equipement



Main d'oeuvre



Impact Solde Disponible/UMO



BV1

Naisseur – 109 vaches – 129 ha SAU (100%herbe)

S Dispo. 2019 : 26 400 €/UMO

+ 8 ha
céréales
pour
être
Autonome
en grain

- 7 VA
- 10 UGB
- 3 000 kg VV

+ 2 600 €
(+ 10 %)



SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Conduite du troupeau

Réduction des UGB improductives

Scénario



Troupeau



Equipement



Main d'oeuvre



Impact Solde
Disponible/UMO



BV 10

Naisseur Broutards rep., croisement– 70 vaches – 87 ha SAU (100% herbe), S Dispo. 2019 : 19 200€/UMO

2/3 génisses
Vêlage à 2 ans

UGB cst
+ 5 va
+ 1646 kg VVP

+ 900 € (+ 5%)



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Finition des produits

Engraisser en cycle court

Scénario



Troupeau



Equipement



Main d'oeuvre



Impact Solde
Disponible/UMO



BV11

Naisseur Broutards rep. génisses repro – 60 vaches – 90 ha SAU , S Dispo. 2019 : 17 600 €/UMO

10 TJB Salers
En ration
Sèche

+ 2150 kgv
+ 18% VF
+ 0,12 €/kgv

Annuité
sup :
1 810 €

800€
(+4,6%)

- 400 €
(- 2,2%)



SEMAINE EUROPÉENNE

DES RACES LOCALES DES MASSIFS

Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016



Finition des produits

Engraisser en cycle court

Scénario



Troupeau



Equipement



Main d'oeuvre



Impact Solde Disponible/UMO



BV10

Naisseur Broutards rep., croisement – 70 vaches – 87 ha SAU (100% herbe), S Dispo. 2019 : 19 200 €/UMO

10 Babynettes
En ration
Sèche

+ 2900 kgv
+ 18% VF
- 0,02 €/kgv

Annuité
sup :
1 450 €

200 €
(+ 1%)

- 760 €
(- 4%)



SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

	Scénario	Résultat
Gestion des surfaces	Cheptel non autonome	-
	Optimisation pâturage de printemps	
	Optimisation du chargement	
	Chargement accessible et plus de VA	
	Autonomie en grain (moins de VA)	
	Autonomie en paille (moins de VA)	
Gestion du troupeau	Vêlage à 2 ans (2/3 des primipares)	
	Vendre des Génisses grasses plus jeunes (à 28 mois)	
	Remplacer des UGB génisses par des vêlages	
	Engraisser des génisses	
	Produire des Génisses de moins de 16 mois « Babynettes »	
	Produire des Très Jeunes Bovins 14 mois	





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

Parfois de faibles effets économiques par simulation mais
qui peuvent se cumuler

.... Et se conforter par des éléments non chiffrables

=> nécessité de préserver ou développer les filières
et/ou diversifier les produits



Finition du produit
(filière qualité, atout race
rustique..)

+



Céréales
autoconsommées

=





SEMAINE EUROPÉENNE DES RACES LOCALES DES MASSIFS



Saint-Flour - Cantal - du 16 au 25 septembre 2016

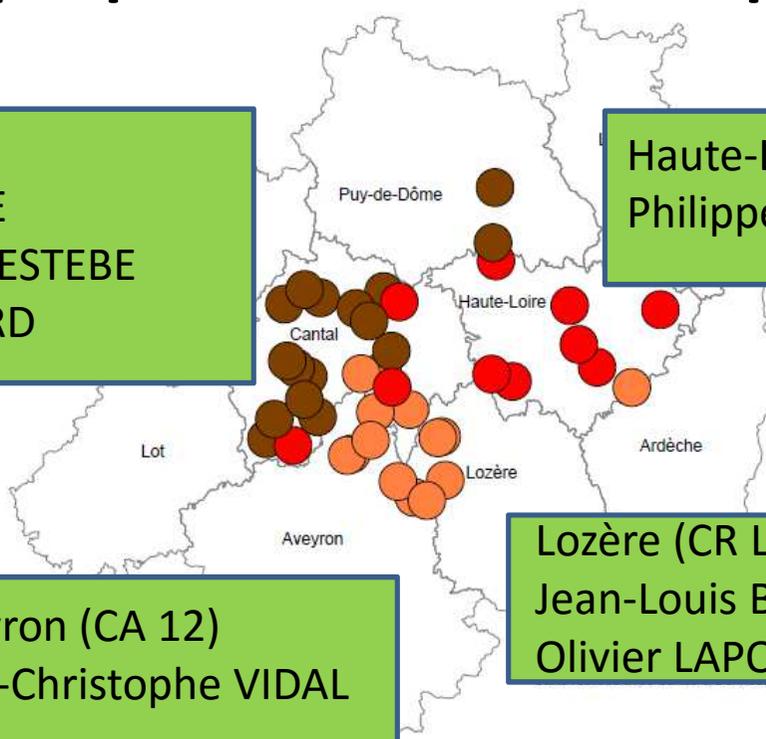
Pour en savoir plus, une équipe à votre disposition

Cantal : (CA 15)
Estelle DELARUE
Mathilde BONNESTEBE
YANN BOUCHARD

Haute-Loire : (CA 43)
Philippe HALTER

Aveyron (CA 12)
Jean-Christophe VIDAL

Lozère (CR LRMP)
Jean-Louis BALME
Olivier LAPORTE



Un projet de GIEE de l'association Salers



Une nouvelle formule
collaborative au service des
éleveurs



Saint flour / 22/09/2016



L'association tradition salers



- ❑ Création en 1994
- ❑ Objectifs:
 - **Défendre** les intérêts du rameau laitier
 - Mettre en place des **actions** permettant de maintenir les effectifs
 - Travail sur les **filières de transformation** du lait salers
 - **Communication** à la fois auprès de la profession agricole et du grand public
 - **Redynamisation** du rameau laitier salers

Le Groupe d'intérêt Economique environnemental (GIEE)



- ❑ Le GIEE est un collectif d'agriculteurs ayant planifié un projet agroécologique pluriannuel. Les objectifs sont l'amélioration de la compétitivité des exploitations, la mise en avant des innovations techniques, la valorisation de la production par la modification ou la consolidation des pratiques existantes. Les thématiques ont des objectifs environnementaux, économiques et sociaux.
- ❑ La labellisation GIEE permet à ce collectif de bénéficier de financement prioritaire, de bonification des aides existantes, ou encore d'avoir un accompagnement financé pour l'aboutissement du projet.

UN GIEE pour quels objectifs?



- ❑ **Répondre aux attentes des producteurs** de salers traite
 - Augmenter le revenu par (1) une meilleure valorisation du lait et (2) une amélioration de l'autonomie des exploitations (fourrages – fumures),
 - Améliorer les conditions de travail,
- ❑ **Rendre attractive la filière salers traite** pour avoir de nouveaux producteurs.
- ❑ **Favoriser les échanges** entre les producteurs

Amélioration de l'autonomie des exploitations

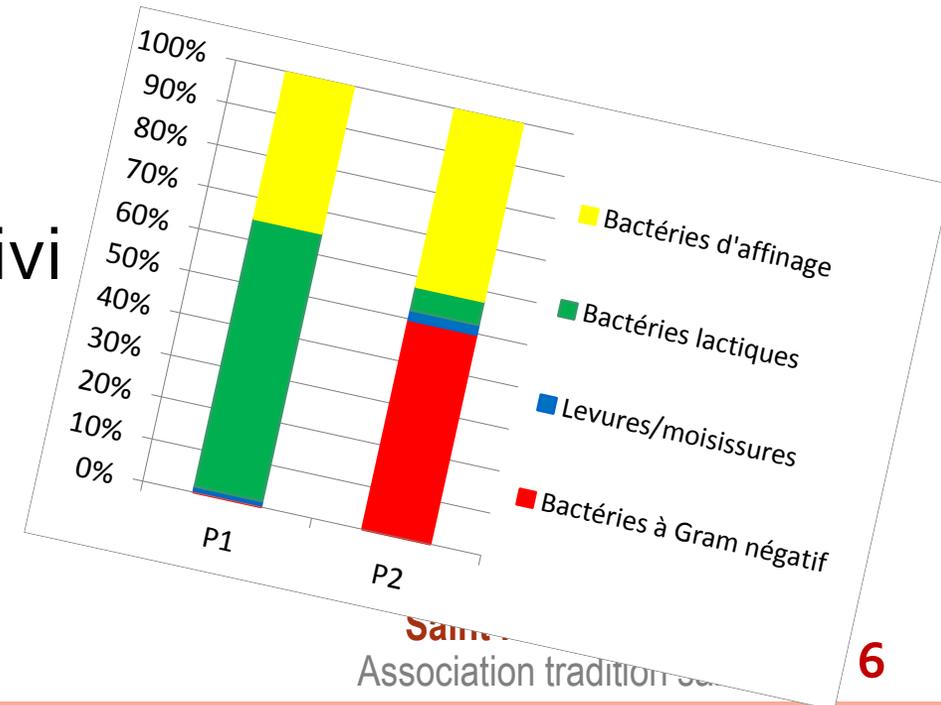


- ❑ Réaliser des diagnostics agro-écologiques sur les exploitations
- ❑ Evaluer et améliorer la conduite des systèmes fourragers pour assurer l'autonomie alimentaire, valoriser les prairies pour une production laitière et fromagère de qualité.
 - Innovation dans l'approche de l'alimentation.
 - Gestion de la fertilisation par une valorisation optimum des effluents d'élevage,

Produire du lait AOP de bonne qualité fromagère pour des fabrications au lait cru,



- Application de la démarche d'accompagnement FlorAcQ.
 - Diagnostic initial des pratiques d'élevage et de la qualité des laits
 - Formation
 - Application d'un plan d'actions et d'un suivi permettant une évolution des pratiques,



Amélioration des conditions de travail



Car la traite des salers en présence du veau est exigeante

- ❑ Proposition de pratiques et d'installation innovantes

(à partir d'un diagnostic MSA en cours, et d'un travail fait avec le lycée agricole de Bonnefont)

- ❑ Formation des agents de différents services (Contrôle laitier, service de remplacement, contrôleur installation...)

- ❑ Actualisation et diffusion d'un manuel « traite des vaches salers » et de fiches techniques

Valorisation des travaux du GIEE et communication



- ❑ Actions réalisées tout au long du projet.
- ❑ Communication interne avec les producteurs adhérents du GIEE, et de l'ensemble des adhérents de l'association tradition salers.
- ❑ Communication externe par de multiples façons. (presse, intervention lycée, rapport spécifique, participation foire et salon....)

Valorisation des travaux du GIEE et communication



- ❑ Actions réalisées tout au long du projet.
- ❑ Communication interne avec les producteurs adhérents du GIEE, et de l'ensemble des adhérents de l'association tradition salers.
- ❑ Communication externe par de multiples façons. (presse, intervention lycée, rapport spécifique, participation foire et salon....)

Informations diverses



- ❑ Dépôt du dossier au 31 août 2016. Réponse attendue en octobre.
- ❑ 21 producteurs adhérent des départements du Cantal et du Puy de Dôme.
- ❑ Animation du GIEE par la chambre d'agriculture du Cantal.
- ❑ Partenariat avec de nombreuses structures pour la mise en œuvre du GIEE: lycée agricole, INRA, contrôles laitiers, groupe salers évolution, opérateurs avals, Slow Food, personnes ressources.

En parallèle à ce projet de GIEE, Actions envisagées en aval



L'association envisage la mise en œuvre d'un programme pour que l'ensemble du lait produit soit valorisé en lait de salers :

- Appui aux filières existantes en matière d'appui technique et d'innovation
- Communications de la filière
- Incitation à l'innovation commerciale,

- Je vous remercie -