

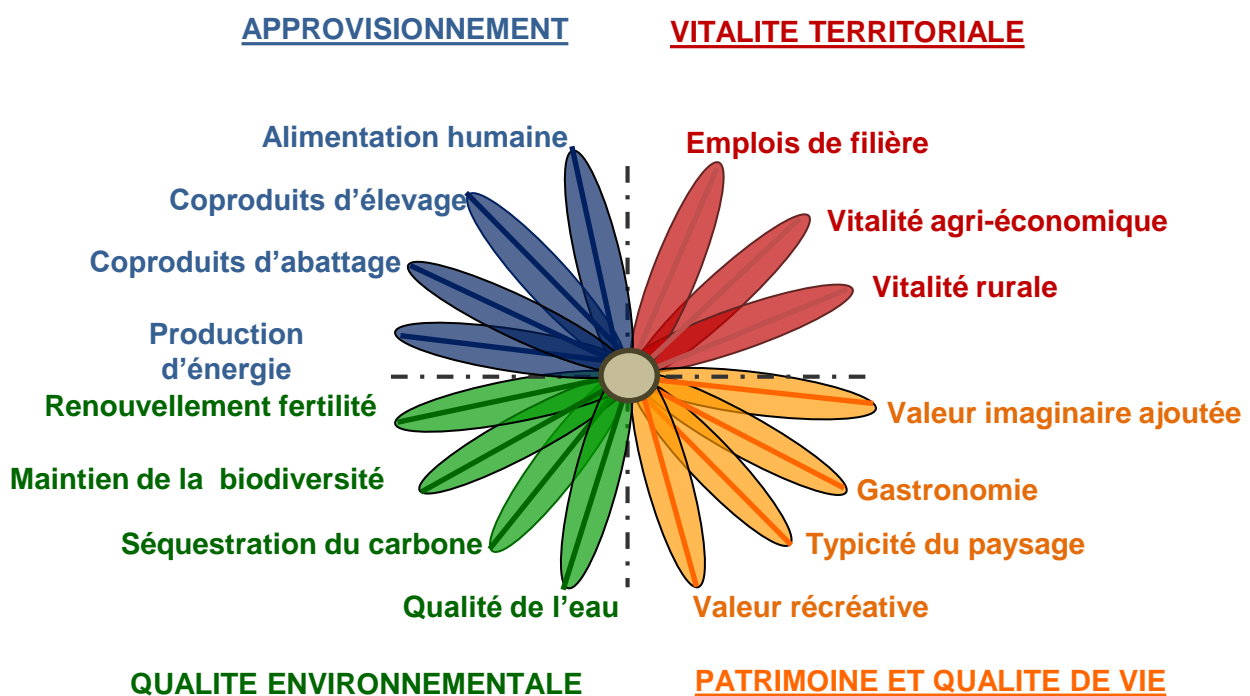
Atlas ligérien de l'élevage herbivore



Préambule

L'élevage de vaches, de moutons, de chèvres et de chevaux vit sur l'ensemble du territoire français. Il s'est développé dans chaque région en fonction des conditions géologiques, climatiques, géographiques et historiques. L'élevage marque chaque territoire à sa manière et contribue largement aux identités régionales tant il façonne les paysages, fournit ses produits à la gastronomie et crée des dynamiques économiques et sociales dans les zones rurales. L'Atlas des Pays de la Loire de l'élevage herbivore s'attache à expliquer cette diversité mais aussi à présenter le bouquet de services que l'élevage rend sur ses terroirs.

FLEUR DES SERVICES RENDUS PAR L'ÉLEVAGE



Dans un monde, où le consommateur et le citoyen sont de plus en plus urbains, où de nombreuses questions sur l'élevage et ses produits émergent, il s'avère utile d'analyser et de montrer les rôles et les dynamiques multiples de l'élevage pour comprendre son intégration et son interaction avec le territoire ligérien.

Au travers de cet ouvrage, Interbev et Interbev Pays de la Loire souhaitent donner à tous les professionnels, élus, journalistes, enseignants, étudiants, consommateurs, citoyens qui le souhaitent, une clé de lecture complète et incluant les impacts positifs de l'élevage et de ses filières.

Sommaire

PARTIE 1 : DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

- p 07 : Les Pays de la Loire, région de contrastes et de douceurs
- p 09 : Histoire de l'élevage
- p 11 : Panorama de l'agriculture ligérienne
- p 19 : Éleveurs et élevages ligériens
- p 21 : Élever : un savoir-faire et une fierté
- p 23 : Les enjeux de toute une filière



PARTIE 2 : DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

- p 27 : Filière élevage et viande
- p 29 : Mise en marché et commerce
- p 31 : Une activité de transformation très dynamique
- p 33 : Une filière laitière reconnue
- p 35 : Des circuits de distribution entre tradition et modernité
- p 37 : Emplois et formations du secteur
- p 39 : Une filière connectée et tournée vers l'avenir



PARTIE 3 : ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

- p 43 : Élevage herbivore et paysages, une interdépendance construite
- p 45 : Le cycle « animal, sol, plante »
- p 47 : Élevage herbivore et biodiversité
- p 49 : Élevage herbivore et qualité de l'eau
- p 51 : Élevage herbivore et sols
- p 53 : L'élevage, entre sources et puits de carbone
- p 55 : L'énergie dans la filière élevage



PARTIE 4 : IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE

- p 59 : Élevage et identités visuelles
- p 61 : Élevage, arts et linguistique
- p 63 : Élevage et architecture régionale
- p 65 : Des métiers chargés d'histoire : un patrimoine à conserver
- p 67 : Fêtes agricoles, temps de la convivialité rurale
- p 69 : Races locales, patrimoine vivant
- p 71 : Produits de l'élevage et terroir
- p 73 : L'élevage, partenaire du tourisme



PARTIE 5 : NUTRITION ET SANTÉ

- p 77 : La viande, quelques définitions
- p 79 : Choisir et cuisiner la viande
- p 81 : La viande, un atout pour la santé
- p 83 : Un produit au cœur des habitudes alimentaires
- p 85 : Des besoins différents selon son âge et ses activités
- p 87 : Quelques idées reçues
- p 89 : La Restauration Hors Domicile : un enjeu fort pour la filière ligérienne
- p 91 : L'expertise interprofessionnelle au service de la RHD







Préface

Il n'existe pas un seul jour sans un propos, sans une image qui interpelle les filières élevage par l'unique prisme de leur viande. Beaucoup ignorent ou oublient que ces filières impactent positivement sur notre vie au quotidien. Soupçonnent-ils que ces filières constituent l'un des premiers employeurs de notre région ? Qu'elles entretiennent l'équivalent en prairies de plus d'un million de terrains de football ? Qu'elles génèrent près d'un milliard d'euros dans l'économie ligérienne ? Que génération après génération, elles ont construit le paysage et le patrimoine culturel de notre région dans lequel nous vivons ? Qu'elles participent à l'équilibre alimentaire de la population ?

Les femmes et les hommes exerçant les métiers de Production, de Mise en marché, de Transformation et de Distribution ont voulu rassembler, transmettre et offrir à l'ensemble de la population, leurs valeurs, leur passion au travers d'un Atlas. Cet ouvrage possède la vertu d'exposer une vision globale interdépendante, interactive de leur action au quotidien. Chaque pilier isolé n'en demeure pas indissociable des autres. Quand l'un d'entre eux est déstabilisé, c'est tout l'édifice qui se fragilise. Aussi, le lecteur va-t-il pouvoir comprendre, découvrir les composantes des 5 thématiques incontournables de ces filières.

Reste la question centrale de la mort des animaux. Rappelons-nous que nous sommes des omnivores. Sans l'intervention des éleveurs aurions-nous encore cette diversité d'espèces, de races ? Faire naître des animaux, les élever pour apporter une viande de qualité dans les assiettes des consommateurs constitue l'acte le plus respectueux de la condition animale. Tout ce qui naît, meurt. Respecter le bien-être animal représente la première raison d'être de tout éleveur, garant de cet acte de vie. Ce mot qui encadre si bien la **VI**and**E**.

Cet Atlas, plus que l'illustration du passé, se veut un engagement pour l'avenir de femmes et d'hommes. Il permet d'identifier la chaîne de valeur, la transmission ancestrale qui a façonné notre territoire, y créant l'économie agro-alimentaire et la définition d'une gastronomie, favorables à notre cadre de vie. Cet ouvrage pose les jalons de la société française avec et dans laquelle nous voulons vivre et construire son avenir. Nos filières peuvent répondre à l'ensemble des enjeux économiques, d'emplois, de préservation de l'environnement et sociétaux pour une alimentation saine de qualité et de proximité.

Cet objectif s'inscrit sur notre territoire par une dimension humaine liée à la taille de nos élevages et à leur caractère autonome. Créateurs de richesse avec nos pâturages et nos animaux, nous débutons cette chaîne de valeur profitable à tous. Au rythme des saisons en parfaite harmonie avec la nature nous entretenons une diversité de paysages dont les prairies et les haies regorgent de biodiversité floristiques et faunistiques.

Avec cet ouvrage, plus personne ne pourra dire : « nous ne savions pas ». L'Atlas vous décrit d'où nous venons, qui nous sommes. Aujourd'hui, nous arrivons à la croisée des chemins. La filière reste consciente qu'elle doit effectuer encore des efforts. Nous nous y employons au quotidien à chaque échelon. Mais, nous ne pouvons plus être ni les boucs-émissaires ni les parias de la société. Nous sommes les détenteurs d'un héritage qui assure l'indépendance et la sécurité alimentaire de la France. Aidez-nous au travers de vos engagements, de vos actes à écrire les prochaines pages de cet Atlas pour que l'élevage demeure présent et debout en Pays de la Loire.

Alain DENIEULLE
Président d'Interbev Pays de La Loire



PARTIE 1

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

1/ PAYS DE LA LOIRE, RÉGION DE CONTRASTES ET DE DOUCEURS

- Tour d'horizon de la région
- Un contexte pédoclimatique favorable à l'élevage herbivore

2/ HISTOIRE DE L'ÉLEVAGE

- Homme et élevage : 10.000 ans d'histoire commune
- La sélection et la spécialisation des races en Pays de la Loire

3/ PANORAMA DE L'AGRICULTURE LIGÉRIENNE

- Un contexte agricole diversifié
- L'élevage bovin ligérien
- L'élevage type viande, allaitant
- L'élevage type lait
- L'élevage de veaux de boucherie
- L'élevage ovin
- L'élevage caprin
- L'élevage équin

4/ ÉLEVEURS ET ÉLEVAGES LIGÉRIENS

- Profil de ces professionnels
- Des exploitations familiales à taille humaine

5/ ÉLEVER : UN SAVOIR-FAIRE ET UNE FIERTÉ

- Une attention de chaque instant
- La filière, garante du bien-être des animaux

6/ LES ENJEUX DE TOUTE UNE FILIÈRE

- Les défis de la transmission
- Préserver les territoires agricoles



« Labourage et pâturage sont les deux mamelles dont la France est alimentée, les vraies mines et trésors du Pérou ».
Maximilien de Béthune, duc de Sully (1559-1641)

Les Pays de la Loire, région de contrastes et de douceurs

Tour d'horizon de la région

Les Pays de la Loire constituent l'une des régions du Grand-Ouest français. Ils regroupent les départements de la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe et de la Vendée. La région agrège des morceaux des anciennes provinces d'Anjou, de Bretagne, du Maine, du Perche et du Poitou. Cours d'eau, reliefs, océan, marais sont autant d'éléments offrant à la région une grande diversité de paysages et de richesses.

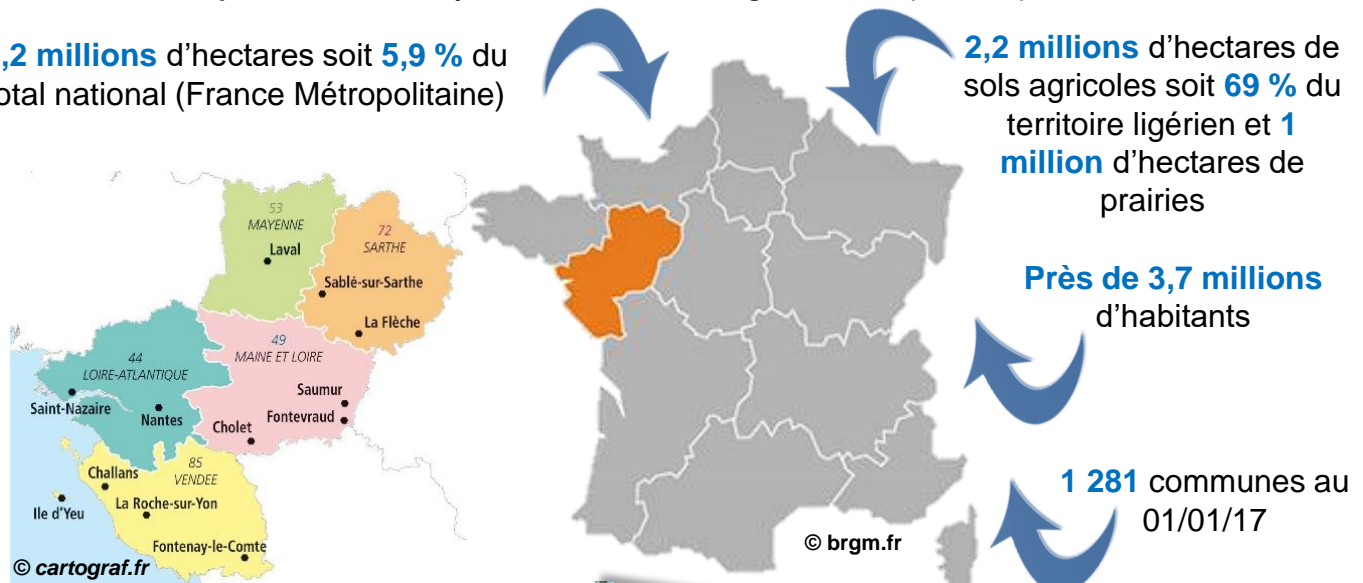
Source : ORES Pays de la Loire – d'après le Recensement Agricole 2010 (RA 2010)

3,2 millions d'hectares soit 5,9 % du total national (France Métropolitaine)

2,2 millions d'hectares de sols agricoles soit 69 % du territoire ligérien et 1 million d'hectares de prairies

Près de 3,7 millions d'habitants

1 281 communes au 01/01/17



Corniches des Alpes Mancelles et des Avoirs



Plaines et coteaux du saumurois



Le marais breton vendéen



Loire estuarienne



Collines du Maine



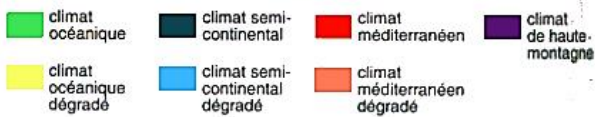
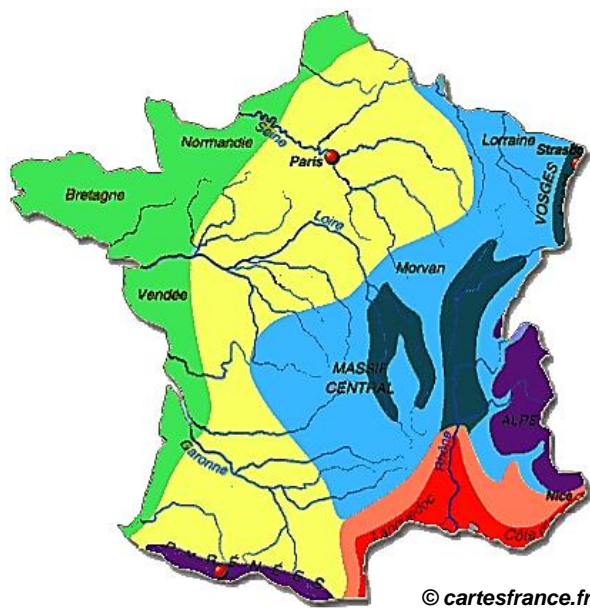
Un contexte pédoclimatique favorable à l'élevage herbivore

Les Pays de la Loire réunissent les conditions idéales au développement des activités agricoles sur le territoire : le climat océanique, la qualité et la diversité des sols représentent en effet de véritables atouts. Ce contexte explique notamment l'importance des prairies, qui représentent plus de 30 % du territoire, et par conséquent celle de l'élevage herbivore.

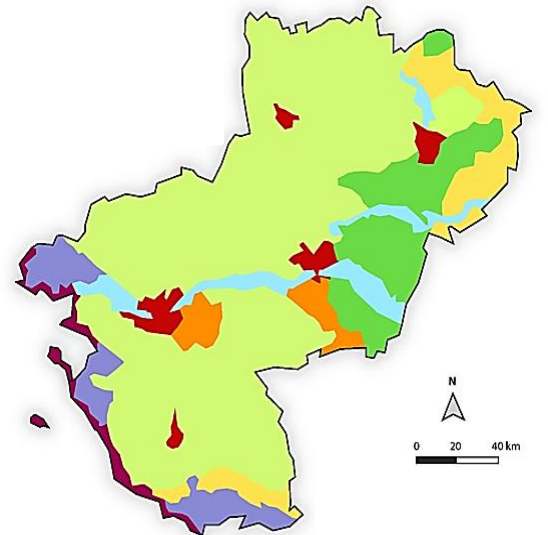
▪ Un territoire de contacts géologiques

La région repose sur **trois ensembles géologiques** : les roches granitiques du Massif Armoricain et les roches calcaires des bassins parisien et aquitain.

Celle-ci se définit comme un ensemble de **plaines et de collines**, propice au développement de l'agriculture et de l'élevage.



Les paysages des Pays de la Loire



Conception cartographique : ORES
Source des données : DREAL, PDL

▪ Des conditions climatiques favorables aux cultures fourragères

La région connaît un **climat océanique**, plutôt tempéré et relativement humide, avec un bon ensoleillement.

Ces paramètres réunis ont fourni les conditions idéales aux générations d'Hommes de ce territoire pour y développer l'élevage herbivore.



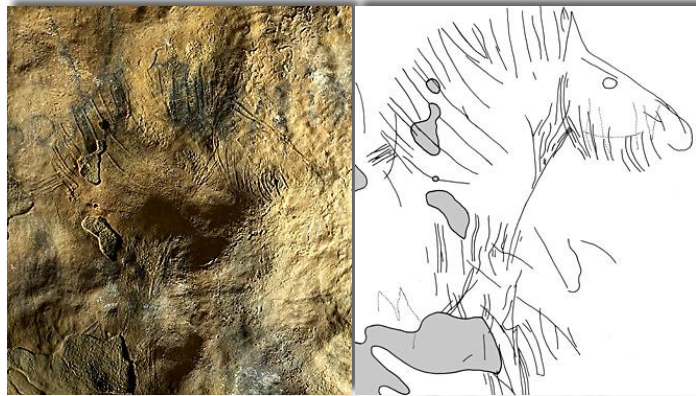
Histoire de l'élevage

Hommes et élevage : 10 000 ans d'histoire commune

La domestication des animaux d'élevage commence vers 10.000 ans avant J-C. Au cours des siècles, ils seront à la fois force de traction, pourvoyeurs d'engrais pour les cultures et bien sûr fournisseurs de vêtements, de lait et de viande. On rencontre bon nombre de vestiges ou traces mettant en lumière l'importance de l'homme dans le développement de l'élevage dans la région.

▪ Une relation ancestrale

L'Homme, jusqu'alors nomade et chasseur-cueilleur, se sédentarise au paléolithique et devient **agriculteur-éleveur**. Il domestique des animaux présents sur son territoire : il a été retrouvé des ossements et des peintures dans les Grottes de Rey, de Vouvré ou de Saulges par exemple.



*Cheval gravé (-29 000 ans). Grotte Margot, Mayenne.
Source : hominides.com © Hervé Paitier & Thibaut Devière*



*Vue vers l'ouest d'un muret de clôture.
La Cropte (Mayenne) © E. Péan, Inrap*

Au cours des siècles, l'Homme développe l'élevage et **transforme son environnement**, en laissant bon nombre de vestiges ou de constructions derrière lui.



*Auge, Ferme-Village Troglodyte de la Rochemenier.
© secretearth.com*

▪ Un aménagement ancien du territoire



Marais Poitevin © INTERBEV Pays de la Loire

Au cours du Moyen-Âge, les paysans et les moines procèdent aux **défrichements** des landes. De nouvelles terres cultivables sont ainsi gagnées sur les landes, les forêts et les marais (le marais poitevin). L'Homme continue **d'aménager son territoire** au 18^{ème} siècle, sous l'impulsion des agronomes.

▪ Un modèle agricole bâti sur des valeurs communes

Les valeurs de solidarité et l'esprit de cohésion, dus notamment à la forte influence du christianisme dans la région, vont créer un **modèle agricole collectif** tourné vers le développement d'une activité humaine et solidaire avec le partage du foncier. Ces valeurs se sont notamment exprimées et renforcées après les Guerres de Vendée.

La sélection et la spécialisation des races en Pays de la Loire

Autrefois, l'activité agricole répondait à une économie de subsistance, en lien avec les besoins quotidiens de la population. C'est à la sortie de la Seconde Guerre Mondiale que l'élevage développe sa forme moderne. C'est par la sélection que des races variées et de plus en plus spécialisées vont apparaître en Pays de la Loire, toujours mieux adaptées pour créer et façonner le charme et la diversité des campagnes ligériennes.

Au cours du 19^{ème} siècle, des croisements de grande ampleur vont avoir lieu entre les races bovines locales et la **race Durham** venue du Royaume-Uni pour créer la race **Maine-Anjou** par exemple.

En parallèle, en Vendée, les frères BATIOU introduisent la **race Charolaise** sur leur domaine du Bourg-sous-la-Roche après avoir été séduits par la race à l'Exposition Universelle de 1878. Elle va alors se développer dans l'Ouest (Source : charolaise.fr).

Trait Poitevin



© Pascal Lando

Chèvre Poitevine



© Wikimedia Commons

Baudet du Poitou



© Wikimedia Commons

Mouton Bleu du Maine



© Wikimedia Commons

Ces premiers croisements donnent le goût du "beau bétail" aux éleveurs ligériens qui continuent de le perfectionner encore aujourd'hui.

Chez les ovins, plusieurs épisodes de croisement vont se dérouler au 18^{ème} siècle donnant lieu à la fixation des races **Bleu du Maine**, **Rouge de l'Ouest** et du **Mouton Vendéen**.

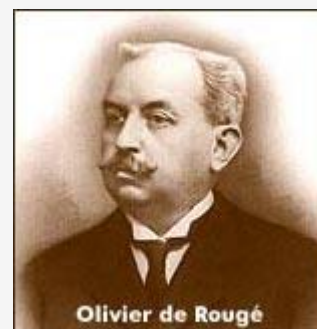
Après la Seconde Guerre Mondiale, le profil de l'élevage se modifie. D'une multitude de races locales qui répondaient aux exigences de traction tout en fournissant un peu de lait et de viande, on passe progressivement à l'emploi de races spécialisées à destination de **la production de lait** ou de **viande**.

FOCUS : La MAINE-ANJOU

La Maine-Anjou est le résultat du croisement entre la **race Durham** venu du Royaume-Uni et la **race Mancelle** dans les années 1830. Le berceau d'origine de cette race est en Sarthe/Mayenne au Nord et Val de Loire au Sud.

Avec un cheptel de **40 000** vaches présentes à **90 %** en Pays de la Loire, elle est la **7^{ème}** race allaitante française. En 2004, cette race acquiert une **AOC**, nécessitant de la renommer **Rouge des Prés**.

D'autres **racés locaux existent** : la Maraîchine, la Nantaise, la Saosnoise, la Parthenaise... (cf. Partie 4)



Fondateur de la race

© maine-anjou.fr

Panorama de l'agriculture ligérienne

Un contexte agricole diversifié

L'agriculture des Pays de la Loire s'avère extrêmement diverse à l'image de ses sols, de ses terroirs, de ses paysages et de ses Hommes. La région est à la fois terre d'élevage, orientation principale de plus de 81 % des entreprises agricoles, et le terreau de nombreuses productions végétales (grandes cultures, arboriculture, viticulture, maraîchage, horticulture...).

▪ Quelle répartition des productions sur le territoire ?

Panorama socio-économique de l'agriculture des Pays de la Loire
Données 2015 – PEP CRAPdL 2017

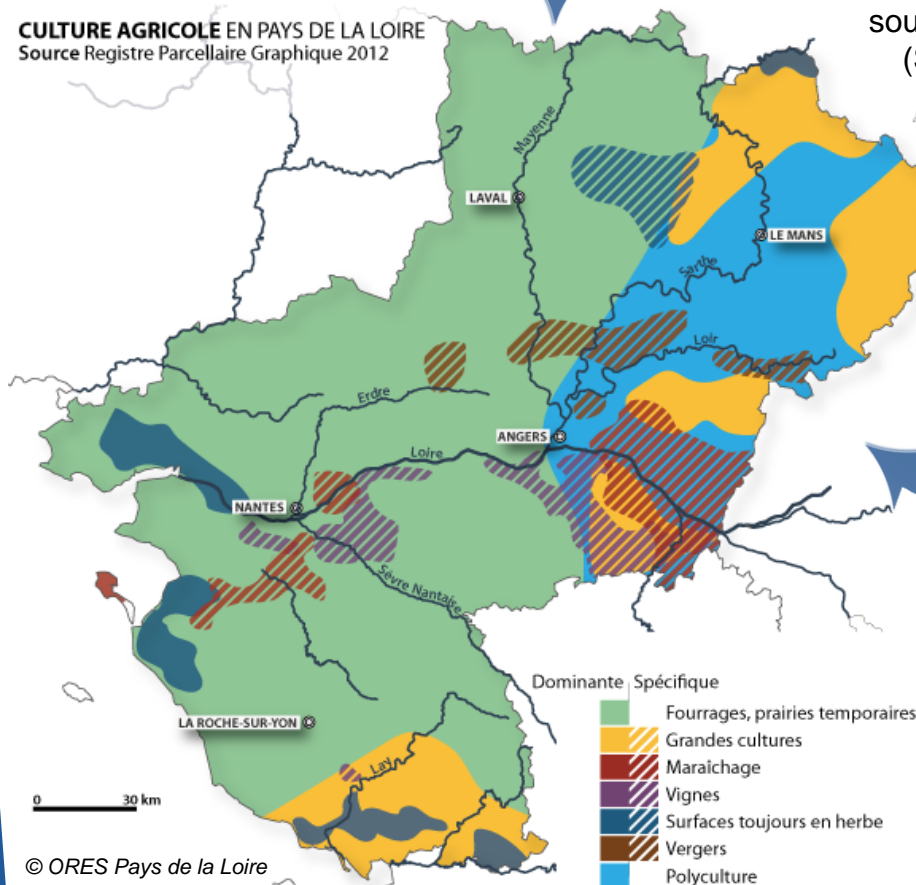
24.600 exploitations agricoles pour une Surface Agricole Utile (SAU) de **2,2 millions** d'hectares

Plus de **25.000** ETP salariés (équivalent temps plein) d'exploitations agricoles et près de **48.000** salariés en industries agroalimentaires

4.275 exploitations produisant sous signe officiel de qualité (SIQO) hors agriculture biologique (en 2010).

Près de **127.000** hectares cultivés en mode biologique soit **6,1 %** de la SAU.

Plus de **6 milliards d'euros** de chiffre d'affaires en 2015



▪ L'élevage herbivore, fer de lance

Les Pays de la Loire forment par tradition **l'une des plus grandes régions d'élevage** en France, avec une diversité d'espèces assez grande, des savoir-faire locaux et adaptés.

On y retrouve ainsi toutes les productions, du lapin au bovin, en passant par les ovins, caprins, équins, porcins et volailles.

L'élevage de ruminants y demeure cependant **majoritaire**.

ATOUPS

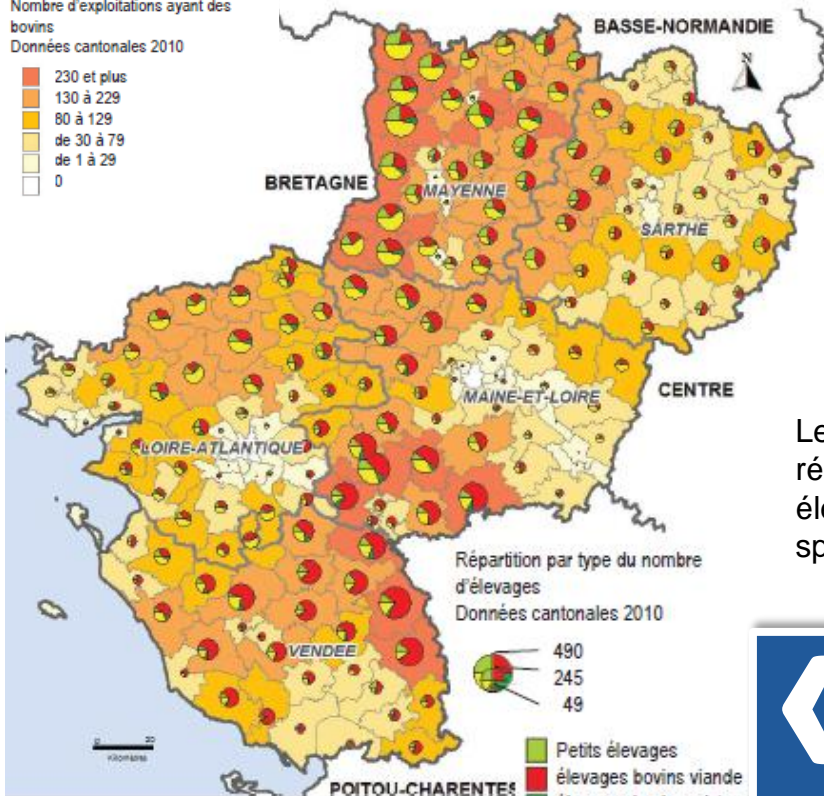
- ✓ Diversité et technicité des élevages herbivores
- ✓ Produits de **qualité** reconnue
- ✓ Outils de transformation **nombreux et performants**
- ✓ Filière : **pilier économique** de la région et pourvoyeurs d'emplois
- ✓ Intérêts **environnementaux et culturels** majeurs

L'élevage bovin ligérien

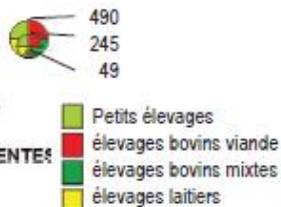
La première production animale ligérienne

Avec 2,6 millions de têtes, les Pays de la Loire se positionnent comme la première région d'élevage bovin français et présentent comme particularité d'être l'une des seules régions mixtes en termes de production bovine. En effet, les ateliers laitiers et allaitants y sont représentés dans des proportions similaires.

Nombre d'exploitations ayant des bovins
Données cantonales 2010



Répartition par type du nombre d'élevages
Données cantonales 2010

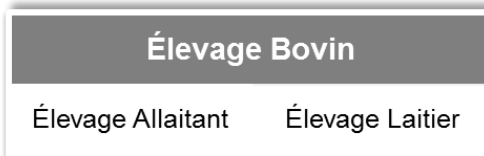


Les données RA 2010 sont rapportées à la commune du siège de l'exploitation

© MAAF - DRAAF Pays de la Loire

SRISE - Pôle géomatique & analyse territoriale - 13/06/2013

Sources : Agreste - Recensement agricole 2010 ; BDN 2010 ; © IGN-BDCarto®



La vache allaite son veau destiné à une production de viande ou au renouvellement.

Orienté exclusivement vers la production de lait.

Les productions de viande et de lait régionales s'appuient sur **20.500** élevages bovins dont environ **7.700** spécialisés en viande (RA 2010).



“ La qualité des animaux produits par les éleveurs passionnés des Pays de la Loire provient de modes de production séculaires et d'une transmission de valeurs et de savoir-faire entre les générations.”

Mickaël TRICHET, Éleveur (44)

Le **cheptel allaitant ligérien** regroupe principalement 5 races bovines : Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise et Rouge des Prés.



La race Prim'Holstein compose la majeure partie du **cheptel laitier**, avec la contribution des **racés mixtes** (Normande et Montbéliarde), produisant à la fois du lait et de la viande.



DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

L'élevage type viande, allaitant

Une région leader en production de viande bovine

Les Pays de la Loire forment la première région de production de viande bovine avec 17,7 % du volume national produit. Les vaches de réforme (laitières et allaitantes) fournissent une grande part de ce volume, suivies par les jeunes bovins mâles provenant d'ateliers naisseurs et/ou engraisseurs. (PEP CRAPdL, 2017).

La production de viande bovine ligérienne : une grande diversité de systèmes

On comptait lors du dernier recensement agricole en 2010, **7.700** exploitations spécialisées soit en système naisseur, naisseur-engraisseur ou engraisseur.



Font naître les animaux et les élèvent jusqu'à ce qu'ils soient orientés vers l'engraissement ou la reproduction.

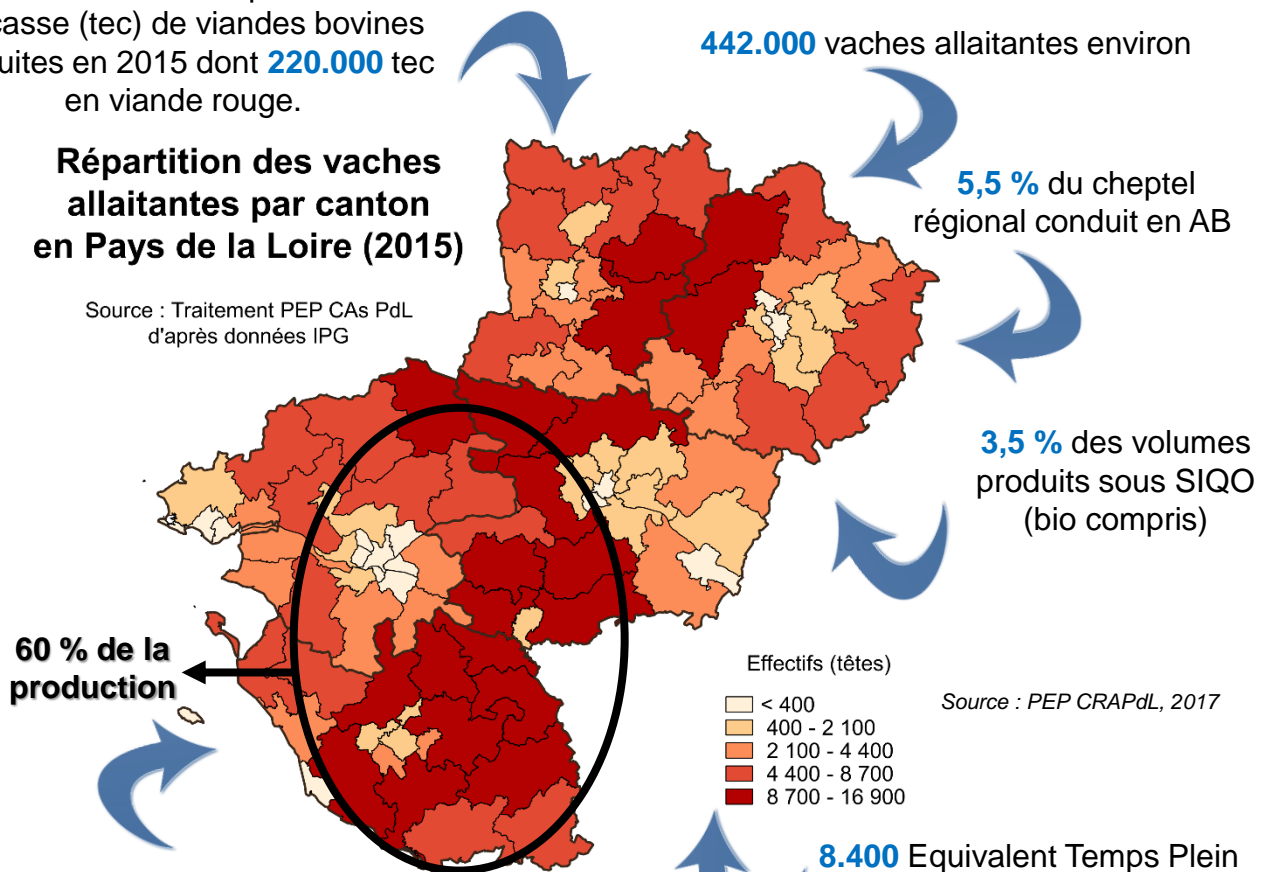
Achètent les animaux des naisseurs pour assurer la phase de finition avant de les conduire à l'abattoir.

Réalisent l'intégralité du processus avec ou sans achat extérieur

255.000 tonnes équivalent-carcasse (tec) de viandes bovines produites en 2015 dont **220.000** tec en viande rouge.

Répartition des vaches allaitantes par canton en Pays de la Loire (2015)

Source : Traitement PEP CAs PdL d'après données IPG



Chiffre d'Affaires 2014 : **1,1 milliard d'euros**, soit **19 %** de la production agricole régionale. (PEP CRAPdL, 2016)

8.400 Equivalent Temps Plein dont **1.000** ETP salariés dans les exploitations à dominante bovins allaitants (MSA et étude emploi CRA, 2016)

ATOUS

- ✓ Une production dynamisant l'ensemble du territoire
- ✓ Bon niveau technique des producteurs ligériens
- ✓ Des organisations de production performantes
- ✓ Démarches de qualité nombreuses sur la région
- ✓ Traçabilité tout au long de la filière

L'élevage type lait

Des exploitations performantes et dynamiques

Avec 3,92 milliards de litres de lait livrés à l'industrie laitière en 2015, les Pays de la Loire assurent près de 16 % de la production laitière nationale, plaçant ainsi la région en deuxième position derrière la Bretagne (22 %) (PEP CRAPdL, 2017).

- Une prédominance de la production dans la moitié Ouest de la région

8.480 élevages laitiers en 2015
dont 428 livreurs de lait bio

LE SAVIEZ-VOUS ?
3 exploitations ligériennes sur 10 possédaient des vaches laitières en 2010 (RA 2010).

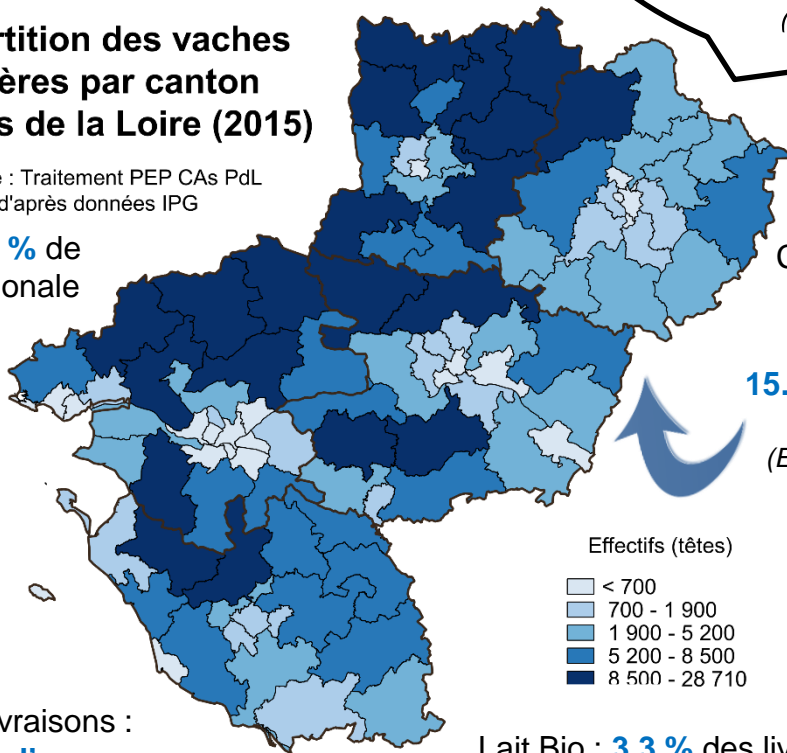
Répartition des vaches laitières par canton en Pays de la Loire (2015)

Source : Traitement PEP CAs PdL d'après données IPG

Mayenne = 30 % de la collecte régionale

Cheptel estimé à environ 530.000 têtes

15.100 exploitants et 1.700 salariés
(Etude emploi PEP CRAPdL)



Effectifs (têtes)

- < 700
- 700 - 1 900
- 1 900 - 5 200
- 5 200 - 8 500
- 8 500 - 28 710

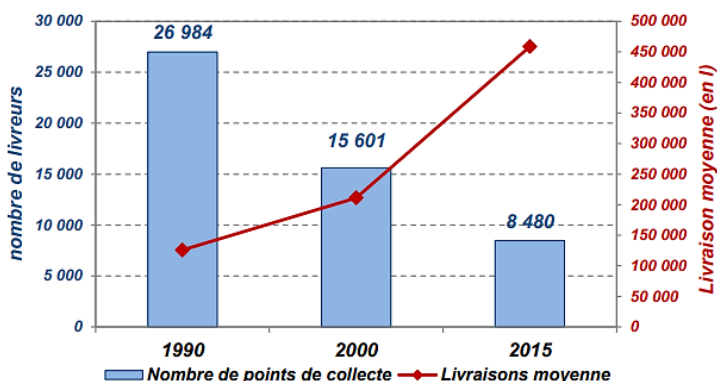
Source : PEP CRAPdL, 2017

Valeur des livraisons : 1,3 milliard d'euros en 2015

Lait Bio : 3,3 % des livraisons régionales et 2 % des livraisons nationales (PEP CRAPdL 2016)

- Une production à la hausse

Evolution du nombre de points de collecte et de la livraison laitière moyenne en Pays de la Loire



ATOUPS

- ✓ Une augmentation de la production (+18% en 8 ans)
- ✓ De nombreux emplois et installations
- ✓ Des investissements récents dans les élevages et les IAA
- ✓ Des produits différenciés, avec une valeur ajoutée (fromages, poudres infantiles)

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

PEP CRAPdL, 2016

L'élevage de veaux de boucherie

Un atelier singulier

Élevés pour être valorisés avant l'âge de 8 mois, les veaux de boucherie ligériens réunis au sein d'ateliers spécialisés sont majoritairement issus du cheptel laitier. Les Pays de la Loire se classent en 2^{ème} région pour la production de viande de veaux avec 30.000 tec produites en 2015, soit 16 % des volumes nationaux.

Différents modes d'élevage en France

Ateliers spécialisés

Veau élevé sous la mère

Veau « Bretonin »

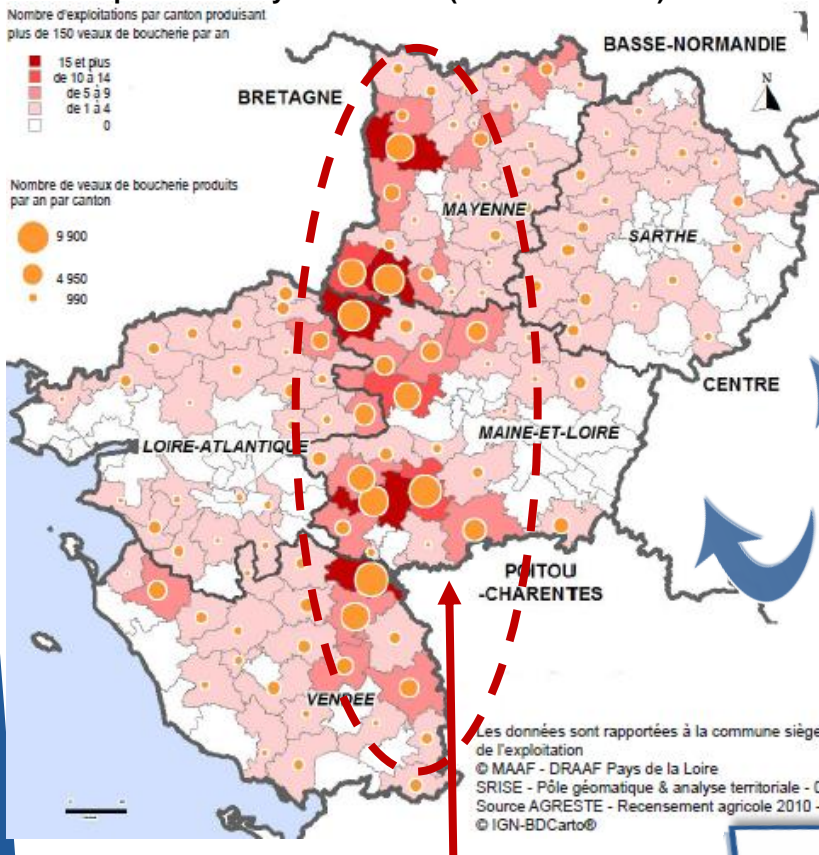
Accueillent la grande majorité des veaux, essentiellement issus du troupeau laitier.

Issu du troupeau allaitant, il tète le lait de sa mère jusqu'au sevrage – ce mode de production représente un peu moins de 10% de la production annuelle.

Veau élevé au lait entier produit sur l'exploitation.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les Pays de la Loire valorisent moins de **15 %** de sa production. Elle est principalement abattue en Bretagne.

Exploitations produisant plus de 150 veaux de boucherie par an en Pays de la Loire (BDNI – RA 2010)



420 exploitations, détenant un atelier produisant plus de 150 veaux par an, assurent **90 %** de la production régionale.

Un veau sur 5 en France est élevé en Pays de la Loire et **6 ateliers sur 10** se situent dans le 49 et le 53.

310 Equivalent Temps Plein (Sources : MSA et étude emploi CRA) pour un chiffre d'affaires de **160 millions d'euros**

Distribution Nord-Sud des élevages veaux de boucherie, de la Mayenne à la Vendée.

L'intégration en Pays de la Loire

L'intégration est le **mode de production majoritaire sur la région** (95 %). L'entreprise, avec qui l'élevage est en contrat, fournit les veaux de 8 jours, l'alimentation, les produits vétérinaires et le suivi technique. L'éleveur apporte quant à lui son outil de travail, sa main-d'œuvre et ses compétences. Les principaux intégrateurs sur la région sont VanDrie, Denkavit et SEVO. Il existe également un groupe coopératif, la CEVAP.

ATOUPS

- ✓ **Densité d'éleveurs** importante, au cœur d'un bassin laitier conséquent
- ✓ Production **complémentaire**, souvent gérée par les conjointes
- ✓ Grand nombre d'**intégrateurs**
- ✓ **Accompagnement technique** des éleveurs

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

L'élevage ovin

Une filière tournée vers la production de viande

Le troupeau ovin des Pays de la Loire compose 2,5 % du cheptel national. Tourné essentiellement vers la production de viande (moins de 1 % du cheptel en production laitière), cet élevage occupe généralement des zones du territoire peu fertiles ou des marécages (PEP CRAPdL 2017).

▪ Un troupeau essentiellement allaitant

2.800 tonnes équivalent carcasse de viande produite par an, soit 2,5 % du volume national

85.500 brebis pour plus de 2.400 élevages. Seuls 11 % de ces élevages en dénombrent plus de 100.

Les élevages se localisent en Maine-et-Loire et en Vendée principalement.

Répartition des brebis par canton (cheptel de 20 têtes et plus) en Pays de la Loire (2015)

Source : Traitement PEP CAs PdL d'après données IPG

Source : PEP CRAPdL, 2017

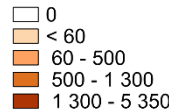
Chiffre d'affaires 2015 : 13 millions d'euros

Les SIQO de la région représentent 9 % de la production nationale en 2014. Les volumes vendus en filière de qualité ont augmenté de 20 % en 5 ans.

Plus de la moitié du cheptel régional est détenu par des éleveurs de plus de 50 ans

13 % du cheptel en agriculture biologique

Effectifs (têtes)



“ L'élevage ovin hérite souvent des terres pauvres et valorise des espaces non cultivables.”

Vincent Blanchard, Éleveur ovin en Vendée.

La production de viande d'agneau reste l'activité principale de ces éleveurs d'où la présence majoritaire de la race Charollaise et des races locales, Rouge de l'Ouest et Vendéenne.

ATOUS

- ✓ Des modes de production maîtrisés
- ✓ Une filière organisée
- ✓ Des signes de qualité reconnus
- ✓ Des produits adaptés aux consommateurs

PEP CRAPdL, 2016



Mouton Vendéen
(© mouton-vendeen.fr)



Rouge de l'Ouest
(© geodesheep.com)



Mouton Charollais
(© Wikimedia Commons)

L'élevage caprin

Une production essentiellement laitière

Les élevages caprins de la région sont majoritairement orientés vers l'activité laitière. Ces exploitations se divisent en deux catégories : d'un côté, les « livreurs » (revendent leur lait à des groupes industriels ou à des coopératives, lesquels s'occupent ensuite de la transformation), et de l'autre les « fromagers », (transforment eux-mêmes le lait de leur exploitation, 5 % du lait ligérien) (PEP CRAPdL 2017).

- La deuxième région de production de lait de chèvre

93,5 millions de litres produits en 2015, soit près de 16 % du volume national.

Répartition des chèvres par canton (cheptel de 20 têtes et plus) en Pays de la Loire (2015)

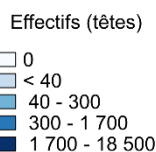
Source : Traitement PEP CAs PdL d'après données IPG

103.400 chèvres pour 327 livreurs et 70 fromagers.

69 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2015.

8 établissements de collecte sur la région, récoltant 142 millions de litres.

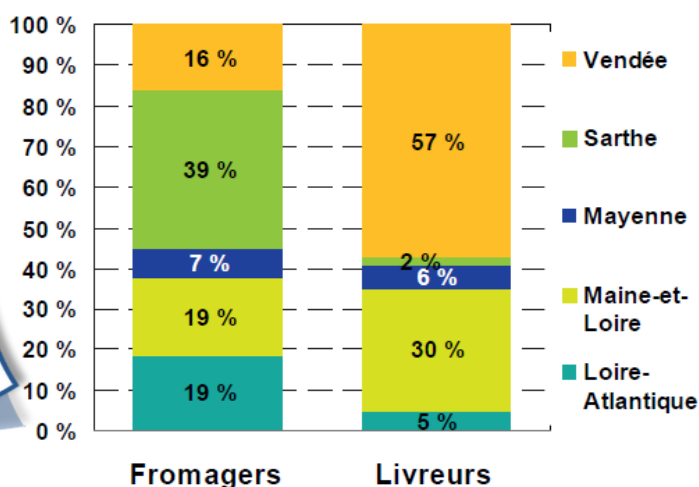
Élevages situés en périphérie du bassin laitier du Poitou où le lait est majoritairement transformé.



3^{ème} région en lait de chèvre bio, avec une quarantaine d'éleveurs.

Source : PEP CRAPdL, 2017

Répartition des exploitations caprines



ATOUTS

- ✓ Bonne technicité des éleveurs ligériens
- ✓ Leaders français de la transformation du lait de chèvre présents dans la région
- ✓ Consommation en hausse

« L'alimentation délicate des chèvres nécessite un savoir-faire précieux des éleveurs. Le climat et les fourrages régionaux offrent tous les atouts pour une production laitière de qualité »

Sylvain PIET, Éleveur caprin (49)

Source : Agreste - Recensement agricole 2010
Traitement SRISE Pays de la Loire

L'élevage équin

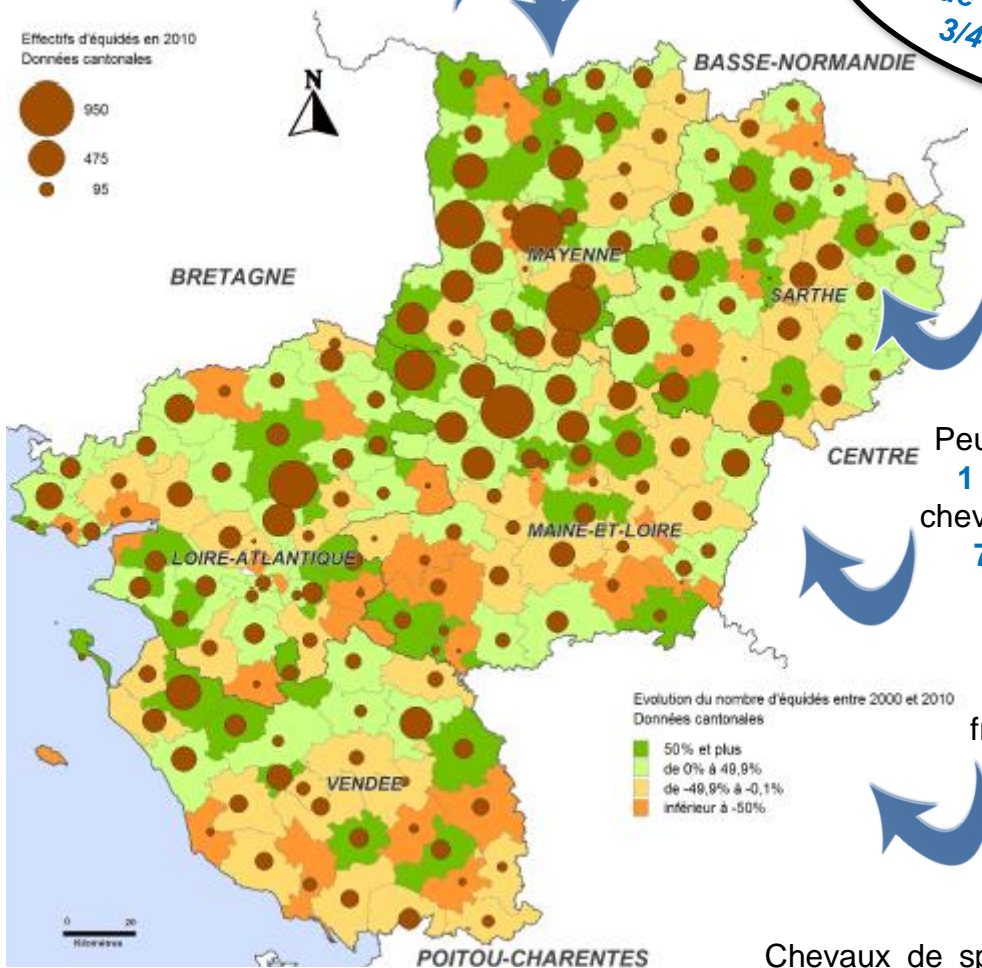
Une filière d'excellence

Les Pays de la Loire s'avèrent être un véritable territoire d'excellence pour la filière équine avec près de 50 000 hectares valorisés par les chevaux et leurs éleveurs. Le cheptel de la région est le 2^{ème} au niveau national. Cette très forte implantation de l'élevage équin sur le territoire ligérien s'explique en partie par son histoire.

▪ Une filière ligérienne diversifiée

552 éleveurs de chevaux

Effectifs d'équidés en 2010
Données cantonales



Evolution du nombre d'équidés entre 2000 et 2010
Données cantonales

- 50% et plus
- de 0% à 49,9%
- de -49,9% à -0,1%
- inférieur à -50%

© DRAAF Pays de la Loire
SRISE - Pôle géomatique & analyse territoriale - 11/02/2013
Source : AGRESTE - Recensement agricole 2010
Fond cartographique : ©IGN-RD/Cartho

LE SAVIEZ-VOUS ?
La viande chevaline est principalement consommée par les **+ de 50 ans** qui constituent **3/4** des acheteurs.

30.550 équidés soit **10 %** du cheptel national.

Peu orienté vers la viande.
1 600 tonnes de viande chevaline par an soit environ **7 %** du total national.

3^{ème} fédération française en nombre de pratiquants.

Chevaux de sport, de courses, de loisirs, de trait, ânes, mulets (Baudet du Poitou et le Trait Poitevin).

▪ Une implantation historique

La présence de la cavalerie à Saumur a ancré la filière équestre en Pays de la Loire. On y trouve un grand nombre de **sites d'excellence** :

- Deux ex-**Haras Nationaux** (La Roche sur Yon et Le Lion d'Angers)
- Deux sites dédiés à **l'entraînement de chevaux de course** (Sennones et Meslay du Maine)
- **L'École Nationale d'Équitation**, le **Cadre Noir** et le **Pôle France** à Saumur



les Haras nationaux
ifce



le Cadre noir
ifce

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

Éleveurs et élevages ligériens

Profil de ces professionnels

Les éleveurs des Pays de la Loire se caractérisent par un attachement au modèle collectif qui est de plus en plus marqué avec la nouvelle génération. Au-delà de leurs activités de production, les agriculteurs participent pleinement à la vitalité des territoires (responsabilités locales, économie rurale, ...).

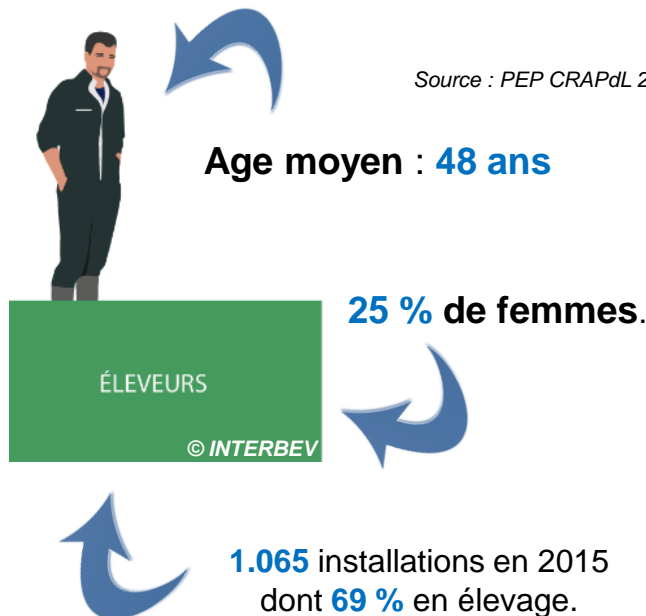
▪ Qui est l'éleveur ligérien ?

36.900 chefs d'exploitations au total dont 83 % en élevage ou polyculture-élevage

Age moyen : 48 ans

Source : PEP CRAPdL 2017

LE SAVIEZ-VOUS ?
42 % des agriculteurs sont engagés dans une association et 15 % des maires sont agriculteurs. (INSEE 2010)



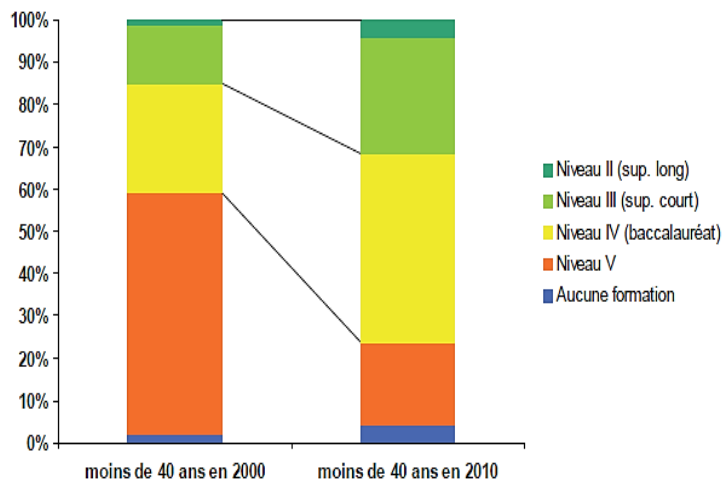
▪ Des profils qui évoluent



Le niveau de formation des agriculteurs **augmente** : ils sont ainsi mieux armés pour définir leur système d'élevage et orienter leurs choix techniques.

Un agriculteur sur trois avec une formation supérieure

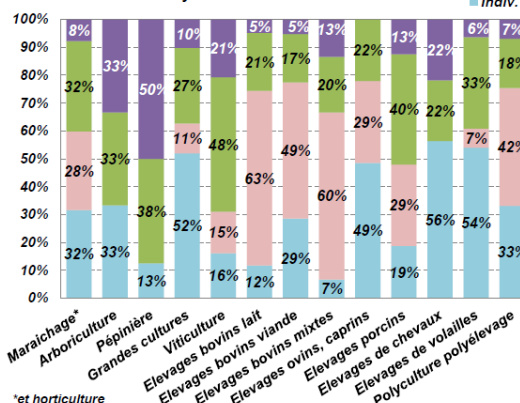
Niveau de formation des chefs et co-exploitants au niveau national (en %)



Les jeunes s'orientent de plus en plus vers des **exploitations sociétaires**. Elles leur permettent de **partager les investissements et les risques**.

Champ : moyennes et grandes exploitations
Source : Agreste - recensement agricole 2010

Répartition des installations (aidées ou non) par orientation agricole et par statut juridique en Pays de la Loire en 2014



*et horticulture
PEP Chambres d'agriculture des Pays de la Loire

Source : MSA

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES

Des exploitations familiales à taille humaine

La majorité des élevages bovins des Pays de la Loire possède moins de 100 têtes de bétail et emploie une main d'œuvre essentiellement familiale.

▪ Typologie des exploitations ligériennes d'élevage de ruminants (PEP CRAPdL, 2017)

Élevage = orientation principale de **83 %** des entreprises agricoles ligériennes avec plus de **50 %** en élevages bovins (laitiers, allaitants ou mixtes) et **2 %** en ovins et caprins.

SAU moyenne des Pays de la Loire : **79 ha** en bovins viande, **91 ha** en bovins lait, **101 ha** en bovins mixte et **106 ha** en polyculture-élevage.

Pays de la Loire = **31 %** d'EARL* et **17 %** de GAEC**, seulement **40 %** d'exploitations individuelles (contre **55 %** au national).

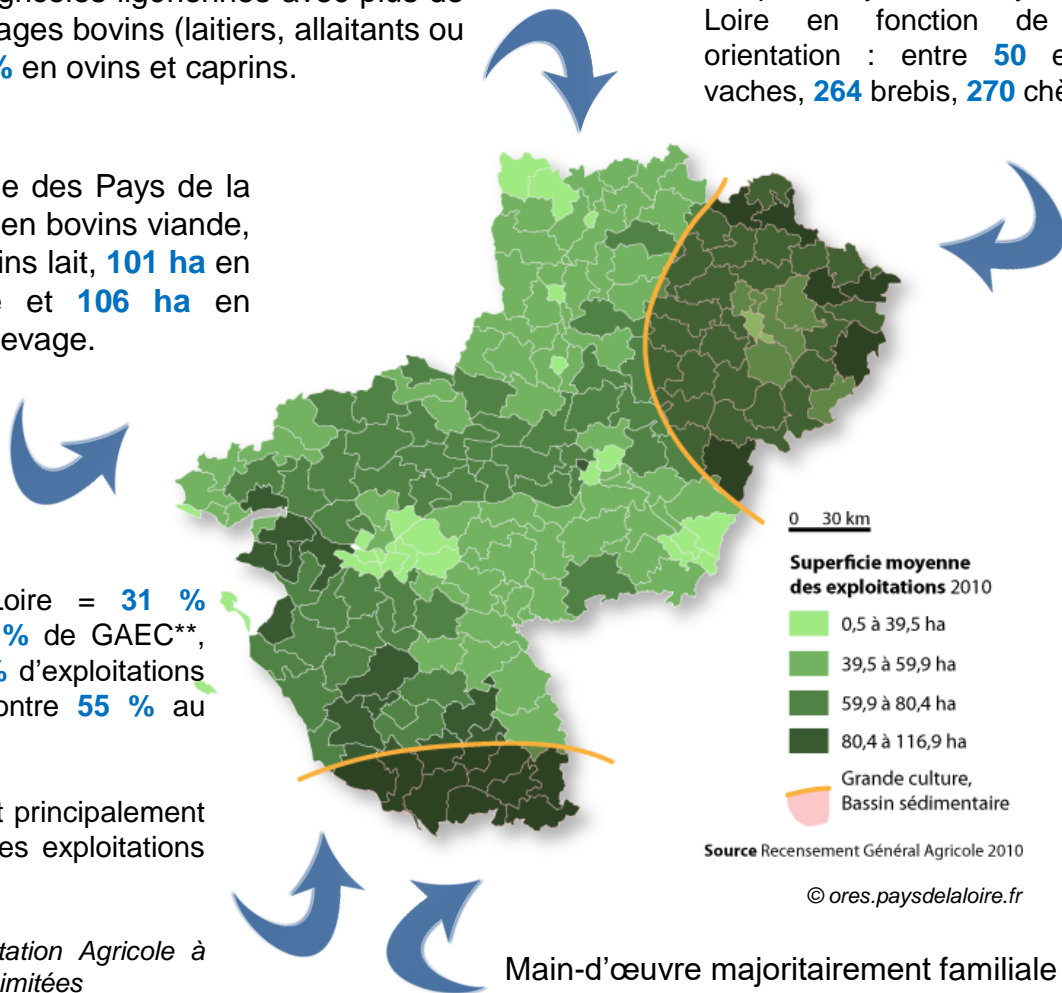
Ces statuts sont principalement présents dans les exploitations d'élevage.

* EARL : Exploitation Agricole à Responsabilités Limitées
** GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

▪ Une forte présence des formes sociétaires

La part importante de formes sociétaires rencontrées en Pays de la Loire illustrent bien le développement de **l'agriculture de groupe** dans la région. Ces statuts sont majoritairement présents dans les **exploitations d'élevage**.

Cheptel moyen en Pays de la Loire en fonction de leur orientation : entre **50** et **70** vaches, **264** brebis, **270** chèvres.



Main-d'œuvre majoritairement familiale : **90 %** des UTA (Unités de Travail Annuel) totales (= **35 000** UTA au total)



On trouve en Pays de la Loire des élevages herbivores **familiaux** à **taille humaine** attachés à un **modèle collectif** et **responsable**.



“ L'élevage nécessite l'emploi de matériel spécifique et onéreux. Les formes sociétaires permettent, en les mutualisant, de faciliter l'achat de matériel et d'en optimiser l'utilisation. Cela permet également d'assouplir l'organisation sur l'exploitation.”

Matthieu HERGUAIS, Éleveur (49)

Élever : un savoir-faire et une fierté

Une attention de chaque instant

Par le contact quotidien avec les animaux et la connaissance de leurs comportements naturels, les éleveurs sont les principaux acteurs du bien-être de leur cheptel. Ils maîtrisent un ensemble de gestes techniques et assurent un grand nombre d'opérations au sein de leur exploitation leur permettant de s'occuper au mieux de leurs animaux.

▪ Des soins quotidiens

Le travail d'un éleveur passe par la **surveillance et le soin quotidien** des animaux : alimentation, reproduction, mise-bas, traite, soins, abreuvement...

Il attache une grande importance à la **santé de son troupeau** et s'appuie sur des **vétérinaires** qui le conseillent et réalisent des soins adaptés quand ils sont nécessaires.



© INTERBEV Pays de la Loire



© INTERBEV

▪ Un chef d'entreprise multifonctions

L'agriculteur assure, par ailleurs, l'**entretien** de ses équipements, de ses surfaces et des bâtiments accueillant ses animaux. Il s'occupe également selon les saisons des **opérations culturelles** : labour, semis, récolte, gestion du pâturage... pour assurer l'alimentation de son cheptel 365 jours sur 365.

L'éleveur, par l'**observation quotidienne** de son troupeau, est capable de le soigner de façon adaptée et s'en occupe de manière **constante**.

En moyenne sur un élevage bovin, la charge de travail c'est :



Temps de travail : **54h par semaine**

Source : Portrait social de 2014 de la France, 2014, Insee



Temps passé par vache / an* : **19h35**

Dont **7h35** pour l'alimentation, **3h25** pour la litière et **7h05** pour la surveillance,...



Temps passé par ha / culture* : **1 à 4 jours**

(* Pour un atelier bovin viande, d'après l'IDELE)


La filière, garante du bien-être des animaux


La notion de bien-être animal fait plus que jamais partie intégrante du métier de l'éleveur. Conscient des attentes du consommateur mais également attentif à la qualité de sa production, l'éleveur est au quotidien auprès de son troupeau, soucieux d'apporter les soins et les conditions de vie propices au bon développement de chacun de ses animaux.


▪ Qu'est ce que le bien-être animal?

En France, un animal est reconnu comme « **un être sensible** » et doit être placé par son propriétaire dans « des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce » (code rural, article L214.1 de la loi n°76-629 du 10 juillet 1976).


▪ Les 5 libertés fondamentales des animaux de ferme (définition du Farm Animal Welfare Council)

 Ne pas souffrir de faim et de soif grâce au libre accès à de l'eau fraîche et à un régime alimentaire apte à entretenir pleine santé et vigueur.

 Ne pas souffrir de contrainte physique grâce à un environnement approprié, comportant des abris et des zones de repos confortables.

 Etre indemne de douleurs, de blessures et de maladies grâce à la prévention ou au diagnostic et au traitement rapide.

 Avoir la liberté d'exprimer des comportements normaux grâce à un espace et à des équipements adéquats, en étant au contact d'animaux de la même espèce.

 Etre protégé de la peur et de la détresse grâce à des conditions d'élevage et à un traitement évitant la souffrance mentale.

▪ Un engagement volontaire

Les crises sanitaires, notamment celle de l'encéphalite spongiforme bovine, ont ébranlé le monde de l'élevage dans les années 1990. Les éleveurs ont alors pris conscience de la nécessité de **communiquer sur leur métier et la façon dont ils le pratiquent**. Cette démarche a notamment abouti en 1999 à la constitution d'une charte des bonnes pratiques d'élevage.



Les éleveurs adhérents à cette charte s'engagent à respecter un **cahier des charges précis**. Ils bénéficient en parallèle d'un suivi technique qui leur permet d'améliorer leurs pratiques. **Cet outil progresse pour répondre aux interrogations des consommateurs et concitoyens.**

Pour en savoir plus : www.charte-elevage.fr

Les professionnels de la filière, par leur expertise et leur savoir-faire, préviennent les problèmes qui pourraient nuire au confort et au bien-être de leurs animaux.

Les enjeux de toute une filière

Les défis de la transmission

Face à une population d'éleveurs à la moyenne d'âge de plus en plus élevée, d'un nombre d'installations inférieur au nombre de départ, la question de la succession et du renouvellement des actifs devient centrale pour maintenir l'élevage sur le territoire ligérien.



“ La moitié des éleveurs ovins du département vont partir en retraite dans les prochaines années. ”

Marc HUMEAU, éleveur ovin (49)

Le métier d'éleveur semble de moins en moins attractif pour les jeunes installés qui préfèrent se tourner vers des productions moins chronophages. A l'heure actuelle, il apparaît que **seules, 29 %** des exploitations en vaches allaitantes en Pays de la Loire possèdent un successeur connu.

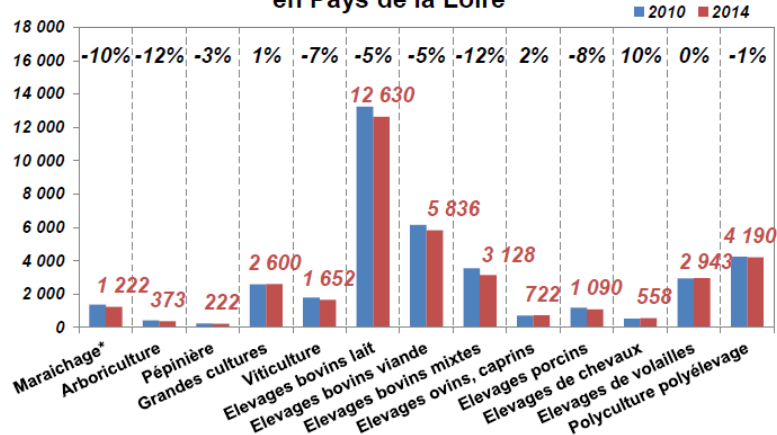


© INTERBEV Pays de la Loire

Le Fonds Régional Interprofessionnel dédié à l'Installation ou FR2I

Interbev Pays de la Loire se veut **acteur du renouvellement des générations**. Afin de faciliter les projets d'installation en élevage et en distribution de proximité, l'interprofession a mis en place un fonds pour permettre à des « jeunes » investisseurs de soutenir la trésorerie de leur engagement professionnel. Cela se traduit par un prêt d'honneur à taux nul, remboursé progressivement et accordé selon des modalités contractuelles. L'objectif est de **soutenir 60 installations par an**.

Evolution du nombre de chefs d'exploitation et de coexploitants par orientation principale en Pays de la Loire



* et horticulture

PEP CAs Pays de la Loire d'après données MSA

Quelques solutions trouvées pour libérer du temps à l'éleveur



Formes sociétaires (ex. GAEC) pour mutualiser le travail et pour effectuer des roulements



Service de remplacement pour permettre aux agriculteurs d'être remplacés si besoin (maladie, formation, vacances, parentalité)



Modernisation du matériel
Nouvelles technologies
(Cf. Partie 3)

Le renouvellement des générations et le maintien des élevages ligériens constituent un **enjeu prioritaire** pour préserver la **dynamique** et l'**économie** du territoire et assurer l'**entretien** du **paysage**.

Préserver les territoires agricoles

L'agriculture occupe les deux tiers de la surface régionale. Au fil des années, cette surface se réduit, concurrencée par l'activité urbaine ou des cultures de vente plus rémunératrices. La préservation des terres agricoles et notamment des prairies (les plus touchées par ce phénomène) demeure un enjeu majeur pour le territoire.

Les prairies prises en étau

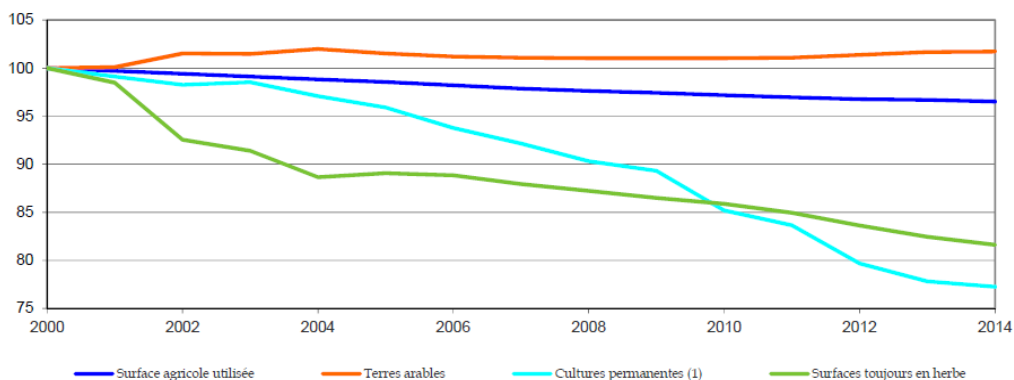
Les zones urbaines, les structures de loisirs privatisées, la friche et le boisement s'étendent. Ils consomment des sols agricoles et constituent des menaces pour les zones d'élevage.



LE SAVIEZ-VOUS ?
 Depuis 2000, les surfaces en terres agricoles ont reculé de **4 %**.
 (PEP CRAPdL, 2017).

L'évolution des surfaces agricoles de 2000 à 2014 en région Pays de la Loire

Base 100 en 2000 (surfaces)

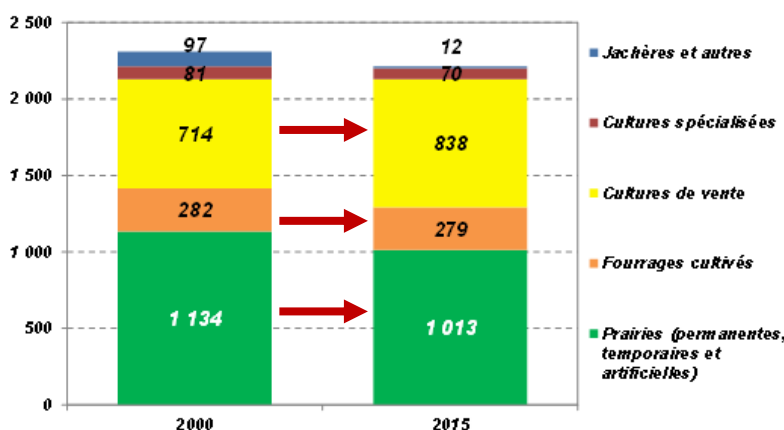


Note : (1) Vigne, cultures fruitières, pépinières...

Source : Ministère chargé de l'agriculture (SSP), Statistique agricole annuelle

Au-delà de la pression foncière des activités non agricoles, l'élevage est également menacé par les autres productions, notamment les productions céréalières, demandant moins de temps de travail.

Evolution de la répartition de la SAU en Pays de la Loire (1 000 ha)



PEP Chambres d'agriculture des Pays de la Loire

Source : Agreste

La préservation des surfaces enherbées est **indispensable** pour le maintien de l'élevage, premier maillon de toute une filière. L'impact est **économique, social et environnemental** pour la région.

DES ÉLEVAGES ET DES HOMMES



PARTIE 2

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

1/ FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDE

- Des filières, une multitude d'acteurs
- La traçabilité, préoccupation commune des acteurs de la filière

2/ MISE EN MARCHÉ ET COMMERCE

- Des intermédiaires pour collecter et commercialiser les animaux
- Une région active à l'export

3/ UNE ACTIVITÉ DE TRANSFORMATION TRÈS DYNAMIQUE

- Les outils d'abattage-transformation régionaux
- Abattage-Transformation : un secteur alimentant d'autres filières

4/ UNE FILIÈRE LAITIÈRE RECONNUE

- La collecte du lait, le lien entre producteurs et entreprises de transformation
- La transformation laitière ligérienne : un secteur dynamique

5/ DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

- Diversité des circuits de commercialisation
- L'approvisionnement local : une demande croissante

6/ EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

- Une filière vectrice de nombreux emplois
- Des formations variées réparties sur tout le territoire

7/ UNE FILIÈRE CONNECTÉE ET TOURNÉE VERS L'AVENIR

- Innover et se former pour rester compétitif
- Les nouvelles technologies au service de la filière



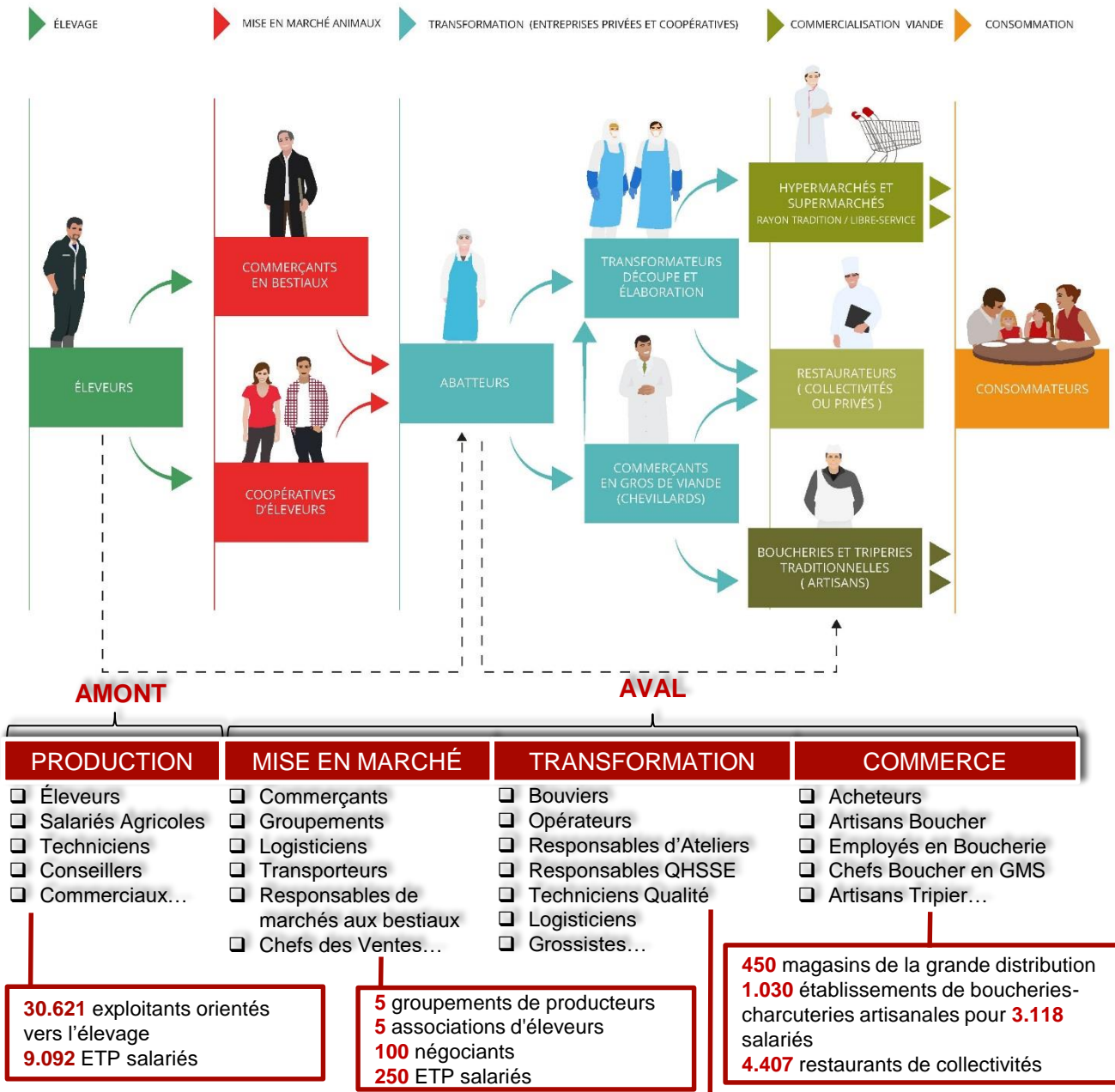
« Dans la volonté de supprimer les intermédiaires, il cherchait le moyen de passer directement du foin au lait sans passer par la vache »
Alphonse Allais

Filière élevage et viande

Des filières, une multitude d'acteurs

Une filière désigne l'ensemble des entreprises intervenant dans une chaîne d'activité, de la production de la matière au produit fini en passant par la transformation ou encore le négoce et la distribution. En Pays de la Loire, la filière élevage et viande s'avère très diversifiée et regroupe un grand nombre d'acteurs et de professionnels.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



D'autres activités contribuent au fonctionnement de chaque filière,

généralisant richesses et emplois : la recherche, la préparation d'aliments pour les animaux de ferme, la fabrication d'équipements, le stockage, la construction de bâtiments, le machinisme ou encore le transport...

La filière élevage et viande revêt un enjeu socio-économique important par le nombre d'emplois directs et indirects induits en Pays de la Loire et dans les territoires limitrophes.

Industrie des viandes : 248 établissements, 21.856 salariés dont :

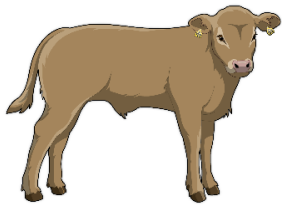
- 7.617 en transformation de viandes de boucherie
- 5.697 en préparation industrielle à base de viande
- Industrie laitière : 6.668 salariés

La traçabilité, préoccupation commune des acteurs de la filière

La traçabilité au sein des filières agro-alimentaires répond à quatre objectifs : assurer la sécurité sanitaire, contrôler la qualité, faciliter la logistique tout au long de la filière et établir les responsabilités juridiques. Tout est mis en œuvre pour fournir au consommateur des produits tracés et de qualité.

1 EN ÉLEVAGE

- ✓ Dans les 7 jours suivants la naissance, l'éleveur effectue sa déclaration officielle à la BDNI*. Dans les 20 jours suivant la déclaration, il boucle l'animal :

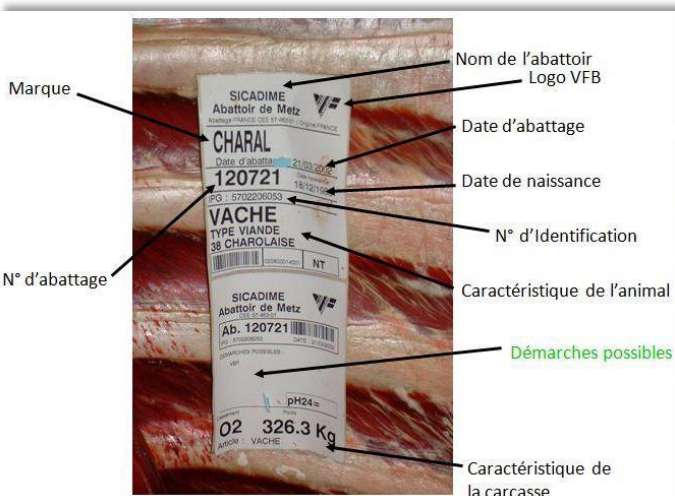
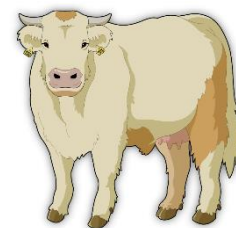


- FR pour France
- 6 premiers chiffres du N° national
- Code barre (département + chiffres du N° national)
- N° de travail propre à chaque animal.

- ✓ Édition du passeport de l'animal par l'Etablissement départemental de l'Élevage (EdE) qui le suivra lors de ses déplacements et ce tout au long de sa vie.



2 A L'ABATTOIR ET A L'ATELIER DE DÉCOUPE



- ✓ Numéro d'abattage à l'encre sur la carcasse.
- ✓ Dans le registre d'abattage : mise en correspondance du numéro d'identification de l'animal et du numéro d'abattage.
- ✓ Passeport de l'animal conservé par l'abattoir pendant 3 ans.

- ✓ A l'atelier de découpe, création du numéro de lot en correspondance avec le numéro d'abattage.



3 A L'ÉTAL, AU LIBRE-SERVICE OU EN RHD



- ✓ L'origine indique le pays de naissance, d'élevage et d'abattage. S'il n'est pas unique, chaque pays est indiqué individuellement.
- ✓ Les sigles Viandes de France garantissent une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Sources : INTERBEV, IDELE, 2014.

*BDNI : Base de données nationale d'identification

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Mise en marché et commerce

Des intermédiaires pour collecter et commercialiser les animaux

La mise en marché regroupe différents métiers consistant à acheter et/ou à vendre les animaux destinés à la production laitière, à la finition, à la reproduction, à l'export ou à l'abattage. Les professionnels de ce maillon de la filière orientent les animaux vers les marchés les plus adaptés, en fonction de leurs caractéristiques et de leur potentiel, et les acheminent en gardant à l'esprit les notions de bienveillance et de traçabilité.

- Qui organise la mise en marché des bovins, ovins, caprins et équins ligériens ?

Les groupements de producteurs : Union Ter'élevage (avec les groupements Arco-Gibev, Gerap et Terrena), Bovinéo, Agrial, Covia et Cevap.

Les deux organisations de producteurs de viande ovine reconnues de la région sont Ter'élevage pour Terrena et VSO pour Cavac.

Les négociants (acheteurs privés) qui s'appuient sur des associations d'éleveurs.



“ Le négociant valorise la production des éleveurs en achetant les animaux et en les proposant à ceux qui en ont besoin. Cela implique une bonne logistique, la vérification de la traçabilité et le respect du bien-être animal lors de son acheminement.”

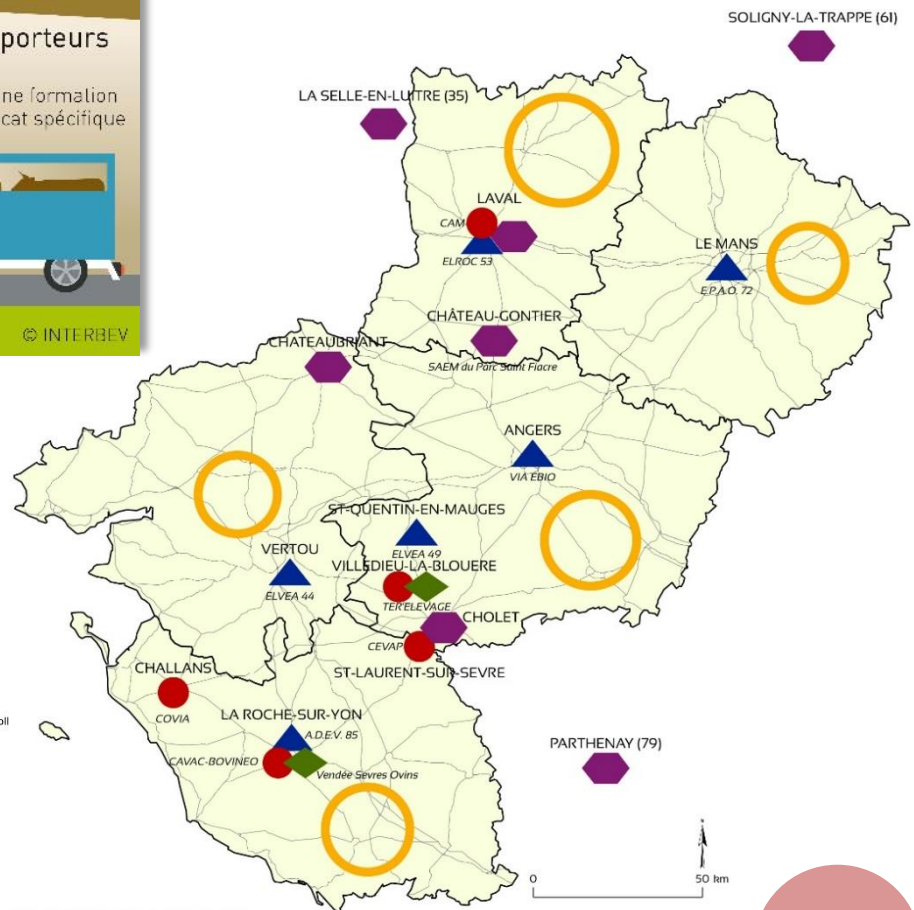
Stéphane JAMIN, négociant



Nombre de négociants par département commercialisant plus de 100 animaux par mois (estimations)



Organisations de producteurs (localisées aux sièges sociaux, non représentatifs des zones de coll)



Source : FFCB, FMBV, Coop. de France, Elvea, 2014
Réalisation : C. Mabire, UMR ESQ, Unicaen

Une région active à l'Export

La production régionale représente près de 3 fois la consommation théorique des ligériens. La région se tourne donc vers le commerce d'expédition et l'Export, qui se répartit en deux catégories d'opérateurs : la vente d'animaux vivants par des structures spécialisées et la commercialisation des viandes par les abatteurs.

La production de femelles (allaitantes et laitières), de bœufs et de veaux de boucherie est principalement destinée au marché français tout comme le tiers de la production de jeunes bovins finis de 8 à 24 mois (PEP CRAPdL, 2016).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les **2/3** de la viande bovine produite en Pays de la Loire sont expédiés hors de la région.



Le solde de la production de jeunes bovins passe sur le marché d'expédition à destination de l'Italie, de la Grèce, de l'Allemagne et du Portugal. Environ **80.000 tonnes de carcasses** par an pour une valeur de **250 millions d'euros** sont exportées vers l'UE et les pays tiers. Cette production se valorise au travers des marques officielles telles que **Charoluxe** ou **Gourmet Naturel** en Allemagne, **Bovillage** en Italie, en Grèce et au Portugal.



Ces marques garantissent aux consommateurs européens une viande de qualité issue des meilleures pratiques d'élevage français, exempt notamment de tout **activateur de croissance**.



La viande issue de jeunes bovins, peu consommée en France, correspond aux attentes des marchés européens. Il en va de même pour l'Export vers les Pays Tiers.

Au travers de toutes ces activités, **l'ensemble des productions ligériennes trouve un débouché.**

FOCUS : Marchés aux Bestiaux



Marché de Châteaubriand © ouest-france.fr



Marché aux bestiaux de Cholet © cholet.maville.com

Marchés aux bestiaux : des lieux de transaction mais aussi de rencontre entre professionnels de la filière. Les 3 marchés de la région possèdent chacun **leurs spécificités** :

- Cholet (49) : animaux gras (boucherie) et maigres (destination élevage)
- Châteaubriant (44) : animaux maigres, gras (10 à 20 % de l'effectif)
- Château-Gontier (53) : veaux et ovins



Le Foirail de Cholet (49) représente le premier marché aux bestiaux de France. Des éleveurs de plus de 13 départements du Grand Ouest viennent y vendre leur bétail.

Une activité de transformation très dynamique

Les outils d'abattage-transformation régionaux

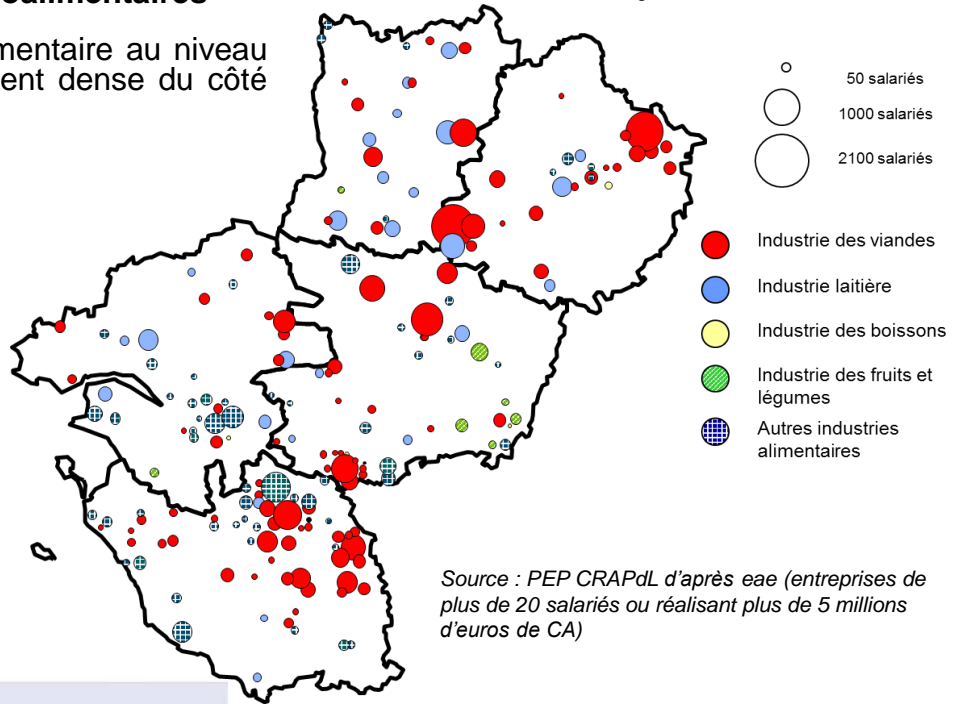
Avec 11 établissements d'abattage et de nombreux ateliers de découpe-transformation, les Pays de la Loire sont la 2^{ème} région d'abattage de gros bovins, avec 15,5% des volumes abattus en France. Le chiffre d'affaires des industries agroalimentaires de la région est généré à 38 % par l'industrie des viandes. (PEP CRAPdL 2016,2017)

▪ Un tissu d'entreprises agroalimentaires

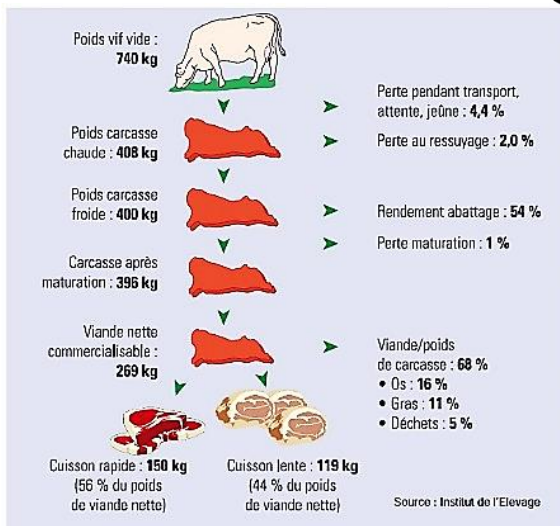
Le tissu d'entreprises agroalimentaire au niveau de la région est particulièrement dense du côté **des industries des viandes.**

La présence sur le territoire ligérien et à sa périphérie des **leaders nationaux** de l'abattage-découpe comme Bigard (Charal, Socopa), Elivia, Castel Viandes se révèle être un **véritable atout pour la région.**

Etablissements de plus de 20 salariés dans les IAA en Pays de la Loire



Source : PEP CRAPdL d'après eae (entreprises de plus de 20 salariés ou réalisant plus de 5 millions d'euros de CA)



« **Travailler dans le secteur de l'abattage-transformation demande curiosité, communication et rigueur. La traçabilité des produits français est parfaitement maîtrisée et leur qualité nutritionnelle est très bonne. C'est une grande satisfaction de fabriquer ces produits que les gens consomment tous les jours.** »

Olivier, responsable qualité au sein d'une entreprise de transformation

▪ Des flux importants d'animaux entre régions

En 2014, seuls **61 %** des bovins abattus dans les Pays de la Loire sont ligériens.

Un tiers des bovins produits dans les Pays de la Loire est abattu en Bretagne.

Les volumes régionaux abattus ont baissé d'environ **1/5^{ème}** au cours de la dernière décennie. A terme, il existe un risque de fermeture de sites d'abattage, ce qui engendrerait une **diminution de création de valeur ajoutée et d'emplois.**

Abattage-Transformation, un secteur alimentant d'autres filières

Les activités d'abattage et de découpe (1^{ère} et 2^{ème} transformation) et la préparation de produits à base de viande (3^{ème} transformation) représentent une grande partie des emplois du secteur mais ces segments génèrent également des produits et des emplois par la valorisation des coproduits d'abattage. L'élevage apparaît alors comme le premier maillon d'une chaîne de valeur essentielle à l'économie régionale.

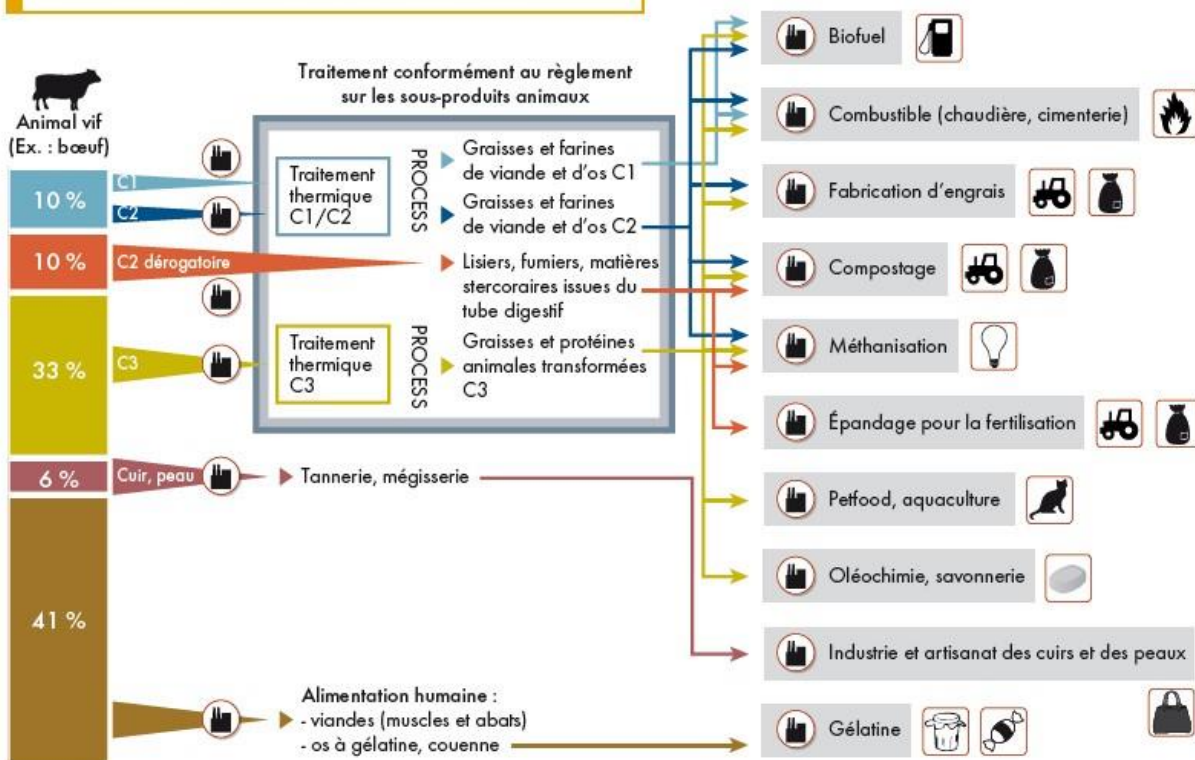
Le 5^{ème} quartier et coproduits d'abattage correspondent aux éléments récoltés lors des étapes de transformation : les abats rouges et blancs, le cuir, le sang, les os, les graisses...

Une partie de ces coproduits est **valorisée dans d'autres filières** : fabrication d'engrais, industrie du cuir, savonnerie, alimentation animale, pharmacie...

LE SAVIEZ-VOUS ?

Seuls, **30 à 40 %** d'un animal vif, selon l'espèce, sont commercialisés en tant que viande. Le restant est appelé « **coproduits animaux** ».

DIVERSITÉ DE VALORISATION DES CO-PRODUITS ANIMAUX



Catégories de sous-produits animaux avec encadrement sanitaire associé :

- C1** : présentant un risque sanitaire lié aux encéphalopathies spongiformes transmissibles (dont l'ESB)
- C2** : présentant un risque sanitaire autre
- C3** : ne présentant pas de risque sanitaire

Source : Celene, Sifco, Atemax, 2013.

FOCUS : Valorisation du cuir, l'exemple de Longchamp

LONGCHAMP
PARIS



© business.lesechos.fr

Le maroquinier de luxe Longchamp implante son premier atelier ligérien à Segré dans les années 60. S'en suivra l'ouverture de cinq usines, entre Normandie et Pays de la Loire : Remalard (61), Ernée (53), Château-Gontier (53), Combrée (49), Montournais (85). Un nouvel atelier vient de voir le jour à Pouzauges (85).

L'entreprise compte **2.700** salariés, dont **750** présents dans les ateliers régionaux et forme elle-même ses ouvriers aux techniques de piquetage du cuir.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Une filière laitière reconnue

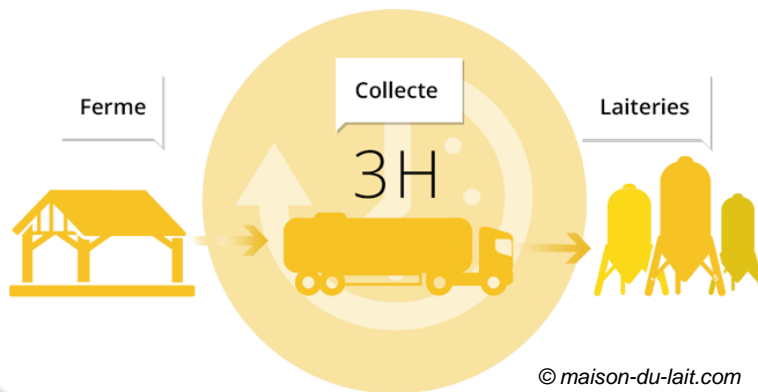
La collecte du lait, le lien entre producteurs et entreprises de transformation

La région Pays de la Loire est la 2^{ème} région de production de lait de vache et de lait de chèvre, produisant respectivement 15,6 % et 15,7 % de la production nationale. L'industrie laitière s'avère être un point fort de l'activité agroalimentaire régionale générant un chiffre d'affaire de près de 1,3 milliard d'euros.

▪ Qui organise la collecte ?

Pour les producteurs laitiers, la collecte est la finalité de leur activité. Pour les collecteurs, elle reste la 1^{ère} étape d'un long processus de transformation aboutissant à la distribution de leurs produits.

(PEP CRAPdL, 2016).



© maison-du-lait.com

LE SAVIEZ-VOUS ?

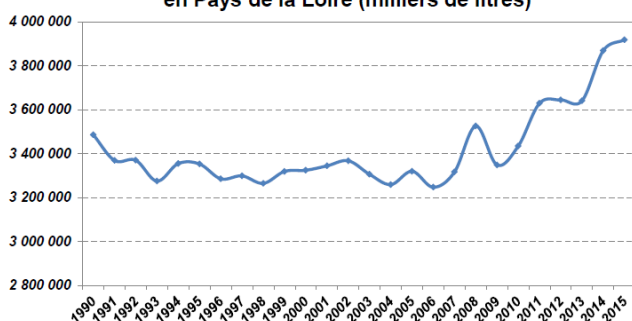
La collecte est réalisée à **40 %** par des structures coopératives et à **60 %** par des opérateurs privés.

Entreprise de collecte privée : appartient à des actionnaires. Elle passe des accords avec les producteurs sur les volumes qu'elle achète.

Coopérative laitière : entreprise collective où des producteurs laitiers mettent en commun leurs moyens financiers et matériels pour développer leurs exploitations, transformer et vendre. Les propriétaires sont les producteurs eux-mêmes et les coopératives valorisent la totalité du lait fourni.

3,92 milliards de litres de lait de vache et 93,5 millions de litres de lait de chèvre livrés en 2015

Evolution des livraisons laitières en Pays de la Loire (milliers de litres)



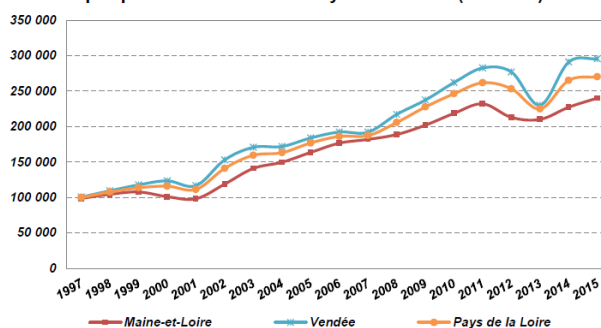
PEP Chambres d'agriculture des Pays de la Loire

Source : Agreste

Avec **3.000 points de collecte** de lait de vache, la Mayenne réunit plus du tiers des livreurs laitiers de la région. Ce département se positionne au **4^{ème} rang national** pour les volumes de lait livrés. (PEP CRAPdL, 2017).

La livraison moyenne de lait de chèvre par point de collecte s'établit à **270.000 litres sur la région** contre 180.000 au niveau national. En 15 ans, les livraisons moyennes ont progressé de plus de **130 %**. (PEP CRA PdL, 2017).

Evolution de la livraison moyenne par point de collecte en Pays de la Loire (en litres)



PEP Chambres d'agriculture des Pays de la Loire

Source : Agreste, SRISE PdL

La transformation laitière ligérienne : un secteur dynamique

La filière laitière génère au total plus de 27.000 emplois, bénéficiant notamment de la présence d'entreprises de transformation de dimension européenne et internationale (Lactalis, Bel, Savencia). Elle assure un rôle important dans l'économie régionale et dans l'occupation du territoire.
(PEP CRAPdL, 2016)

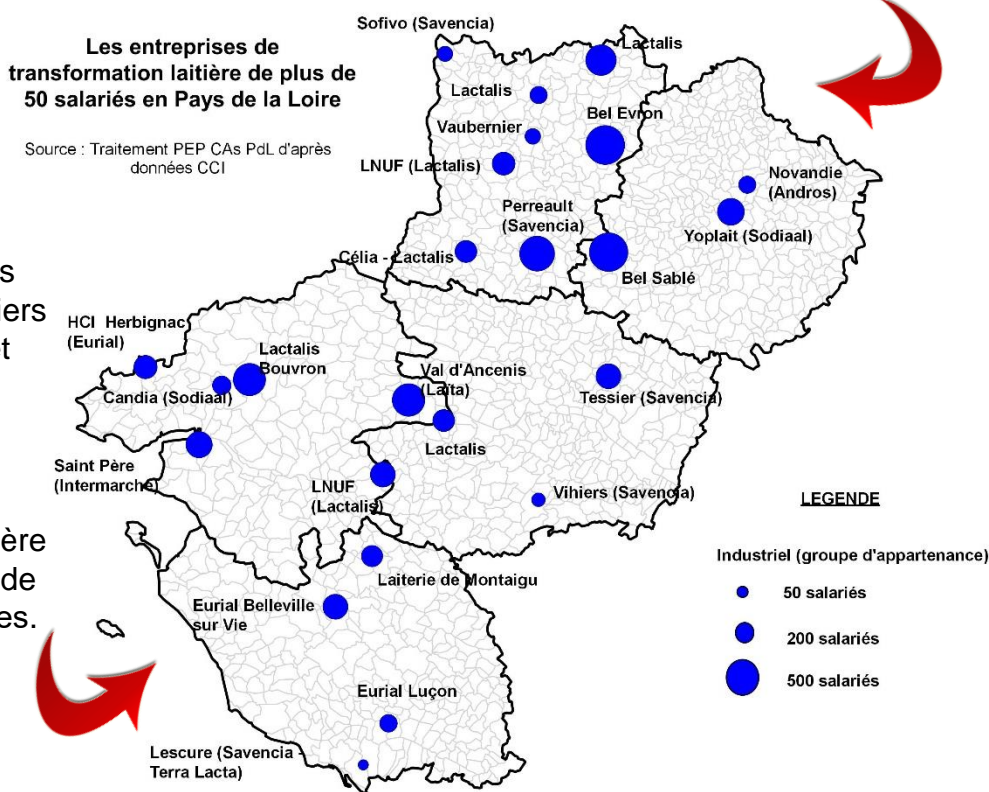
▪ Les points clefs de la filière laitière régionale

Les fabrications sont tournées majoritairement vers les fromages (18% des fabrications nationales) et le lait en poudre, suivis par les produits frais et conditionnés (CRA, 2014).

Les Pays de la Loire, c'est :

36 établissements spécialisés dans la transformation des produits laitiers – **4.497** salariés – **3 044,6 M€** de chiffre d'affaires.

Des unités de fabrication de lait liquide concentrant **17,5 %** de la production nationale, celles de crème conditionnée **25%**.



Une industrie des autres produits laitiers (poudre de lait et concentré) bien implantée :

= **25 %** de la production de la filière nationale et **21 %** de son chiffre d'affaires.



Tomme de Chèvre de Vendée



Le Curé Nantais



Le Crémet d'Anjou

FOCUS : La Cité du Lait à Laval (53)



Ce musée regroupe un ensemble de pièces de collection retraçant **l'histoire des métiers du lait** mais également celle du groupe industriel Lactalis, née à Laval en 1933.

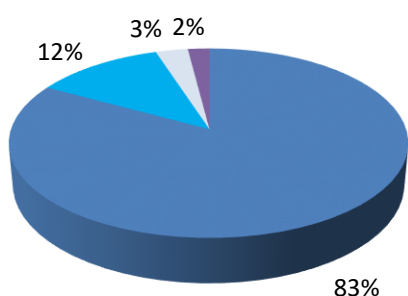
L'objectif est de montrer aux jeunes et moins jeunes l'importance des produits laitiers dans notre culture et notre patrimoine, à travers divers parcours scénographiques, pièces d'époque et des matériels plus actuels.

Des circuits de distribution entre tradition et modernité

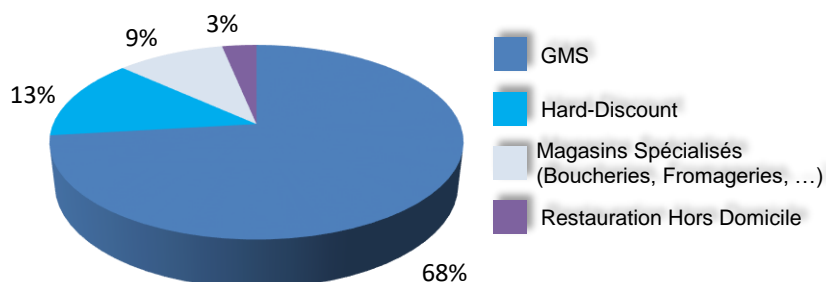
Diversité des circuits de commercialisation

Les produits issus de l'élevage, qu'ils s'agissent des produits laitiers ou carnés, sont principalement distribués en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) puis chez les artisans bouchers et fromagers. Les circuits courts recouvrent la vente directe (à la ferme, marchés, dans les magasins de producteurs...) et la vente indirecte, via un seul intermédiaire (commerçant détaillant, restaurant...). Ils représentent également une opportunité de commercialisation pour les producteurs.

Circuits de commercialisation des produits laitiers



Circuits de commercialisation des produits carnés



Source: France Agrimer, 2010, d'après Panel Kantar

Les réseaux de vente du commerce de détail de viande en Pays de la Loire comptabilisent **3.200 postes salariés en lien direct avec la viande.**



“Mettre en valeur les qualités organoleptiques de la viande, apporter un conseil culinaire aux clients relèvent d'un vrai savoir-faire des artisans bouchers qui s'acquiert par l'expérience, mais surtout par la formation.”

Sébastien Rambaud,
Artisan Boucher à Cholet (49)

Les bouchers et fromagers, par leurs savoir-faire traditionnels restent des acteurs incontournables de la distribution, auprès desquels, le consommateur trouvera les conseils dont il a besoin.

FOCUS : Profession, Artisan Boucher

Le boucher artisan, véritable spécialiste de la viande exerce un **métier de passion** aux multiples casquettes : acheteur, préparateur, fabricant, commerçant... C'est une profession ancrée dans la **tradition gastronomique** et empreinte de **terroir et de savoir-faire ancestraux** qui sont transmis aux jeunes générations par ces professionnels.

La profession compte **1.030** boucheries-charcuteries artisanales dans la région et les professionnels ligériens recherchent des apprentis et des salariés.

Sébastien Rambaud
© Syndicat de la Boucherie 49

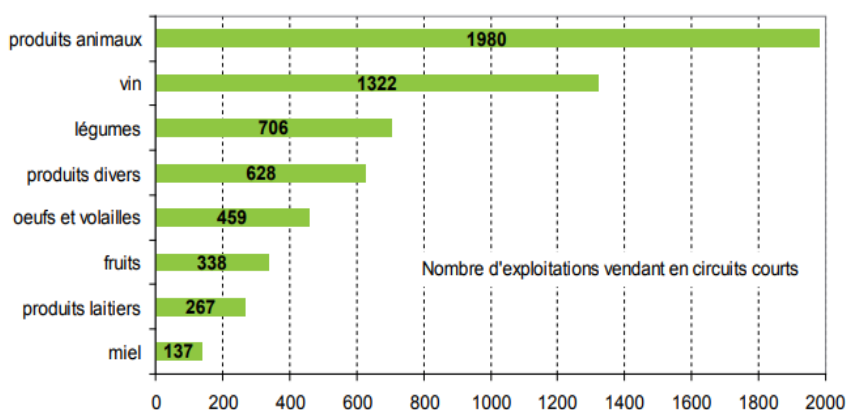


L'approvisionnement local : une demande croissante

Les circuits courts incarnent des réseaux de distribution spécifiques. Ils passent par la vente directe du producteur au consommateur ou par la vente indirecte. Parmi les régions impliquées dans les circuits courts, les Pays de la Loire occupent une place honorable grâce aux produits animaux et au vin.

Les agriculteurs pratiquant ce mode de commercialisation privilégient la vente directe à la ferme et dans une moindre mesure sur les marchés (Agreste 2012).

2 000 exploitations ligériennes vendent de la viande en circuits courts



Source : Agreste – Recensement agricole 2010

Bien que les produits animaux soient **en tête des ventes** via les circuits courts, la part des éleveurs optant pour ce mode de commercialisation reste modeste (**9 %**).

Les produits de l'élevage herbivore vendus en circuits courts (RA 2010 – Agreste 2012)

Produits	Nombre d'exploitations	Part des exploitations
Produits animaux (hors lait, œufs, volaille)	1980	9%
Produits laitiers	267	2%



Ce type d'activité est plus présente dans les départements de la **Loire-Atlantique** et du **Maine-et-Loire**.



“ La vente directe peut permettre de fournir plus qu'un produit. On peut ainsi communiquer sur l'histoire de l'élevage, les réelles conditions d'alimentation de nos animaux et la manière dont on travaille.”

Michel BROSSIER, éleveur (49)

FOCUS : Restauration collective, une opportunité supplémentaire

- On trouve dans la région près de **4.400** restaurants de collectivités.
- Ils assurent plus de **177 millions** de repas servis par an.

Les collectivités territoriales veulent développer leur approvisionnement avec des produits locaux. Ceci constitue, pour les producteurs et transformateurs régionaux, une opportunité de commercialisation supplémentaire.

Objectifs donnés par la région, à atteindre fin 2020 : 100 % de produits français, 50 % de produits régionaux et 20 % de produits bio ou sous signes officiels de qualité.

Emplois et formations du secteur

Une filière vectrice de nombreux emplois

La filière incarne de véritables atouts et enjeux économiques pour la région. Elle génère un grand nombre d'emplois et de ressources. Néanmoins, ce secteur connaît ces dernières années des difficultés de recrutement qui mettent en péril cet équilibre. Pourtant, la filière représente des métiers divers avec de vraies perspectives d'évolutions.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

En Pays de la Loire, plus de **700** éleveurs à renouveler au cours des 5 ans à venir et **100** emplois dans l'encadrement des élevages et l'alimentation



ÉLEVEURS



ABATTEURS

300 postes de bouchers à pourvoir dans les 5 ans



BOUCHERIES ET TRIPERIES TRADITIONNELLES (ARTISANS)

700 recrutements envisagés dans la transformations dans les années à venir

50 postes dans les circuits de commercialisation à pourvoir dans les 5 ans.



COMMERÇANTS EN BESTIAUX

L'AGRICULTURE CRÉATRICE D'EMPLOI



PHILIPPE TASTET

© Philippe Tastet

Ces secteurs connaissent une baisse importante de l'emploi. Communiquer autour des débouchés de cette filière devient aujourd'hui essentiel pour **maintenir les emplois de la région.**

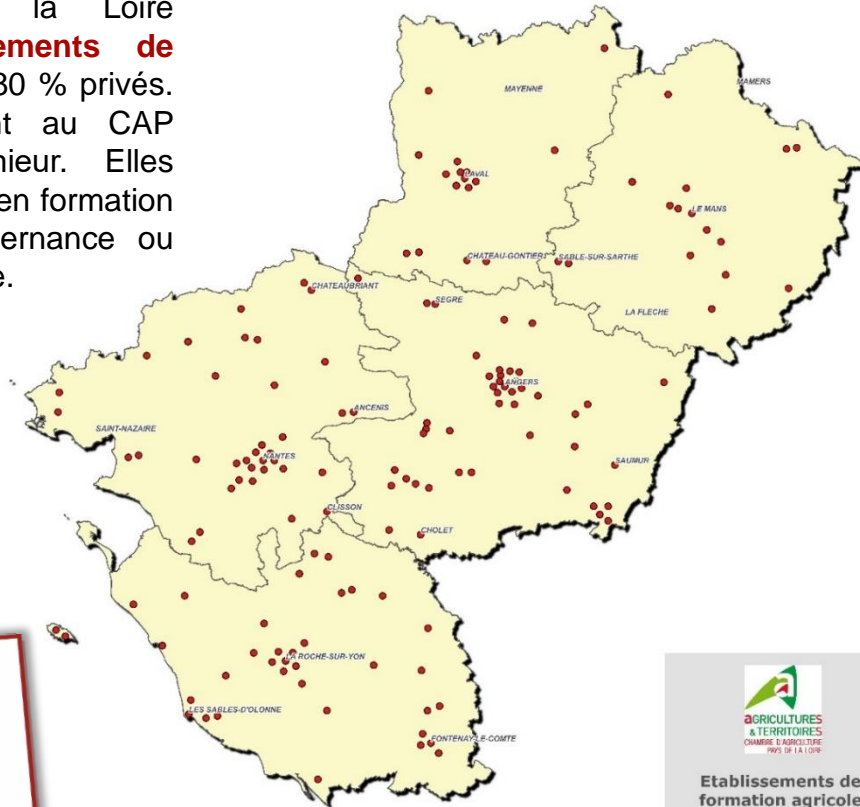
Pour en savoir plus, des fiches techniques par métier sont disponibles sur www.interbev-pdl.fr



Des formations variées réparties sur tout le territoire

La filière élevage et viande rassemble un large panorama de professions. De l'éleveur au boucher en passant par le commerçant en animaux, le responsable qualité, l'opérateur en transformation des viandes... Tous exercent avec passion des savoir-faire parfois méconnus, dans un secteur clé de l'économie française qui offre aujourd'hui de nombreux débouchés et perspectives.

La région Pays de la Loire dénombre **95 établissements de formation agricole** dont 80 % privés. Ces formations débutent au CAP jusqu'au niveau d'ingénieur. Elles peuvent être accessibles en formation initiale (voie scolaire, alternance ou apprentissage) ou continue. (pays-de-la-loire.anefa.org).



©IGN PARIS, Données SIGEA
Réalisation : SIG/CA49 – Septembre 2016



La région propose une **grande diversité de formations** associées à un **nombre important de débouchés** professionnels. Il s'agit donc de véritables opportunités pour les jeunes et les chercheurs d'emplois.

Pour rechercher une formation :
Carif-oref des Pays de la Loire à Nantes
Tél: 02 40 20 21 31 info@cariforef-pdl.org

FOCUS : Communiquer avec le public, exemple des « Rencontres Made in Viande »

les
Rencontres
**MADE in
VIANDE**

A l'occasion des « Rencontres MADE in VIANDE », la filière élevage et viande ouvre ses portes au public. Ce moment festif est l'occasion pour les femmes et les hommes de la filière de recevoir des visiteurs sur leurs lieux de travail et de **partager leurs métiers, leur quotidien, leurs savoir-faire, leurs passions et leurs valeurs.**



A chaque printemps, les « Rencontres MADE in VIANDE » créent l'opportunité de **parler aux jeunes** et de leur ouvrir de réelles perspectives de formation et d'emploi.

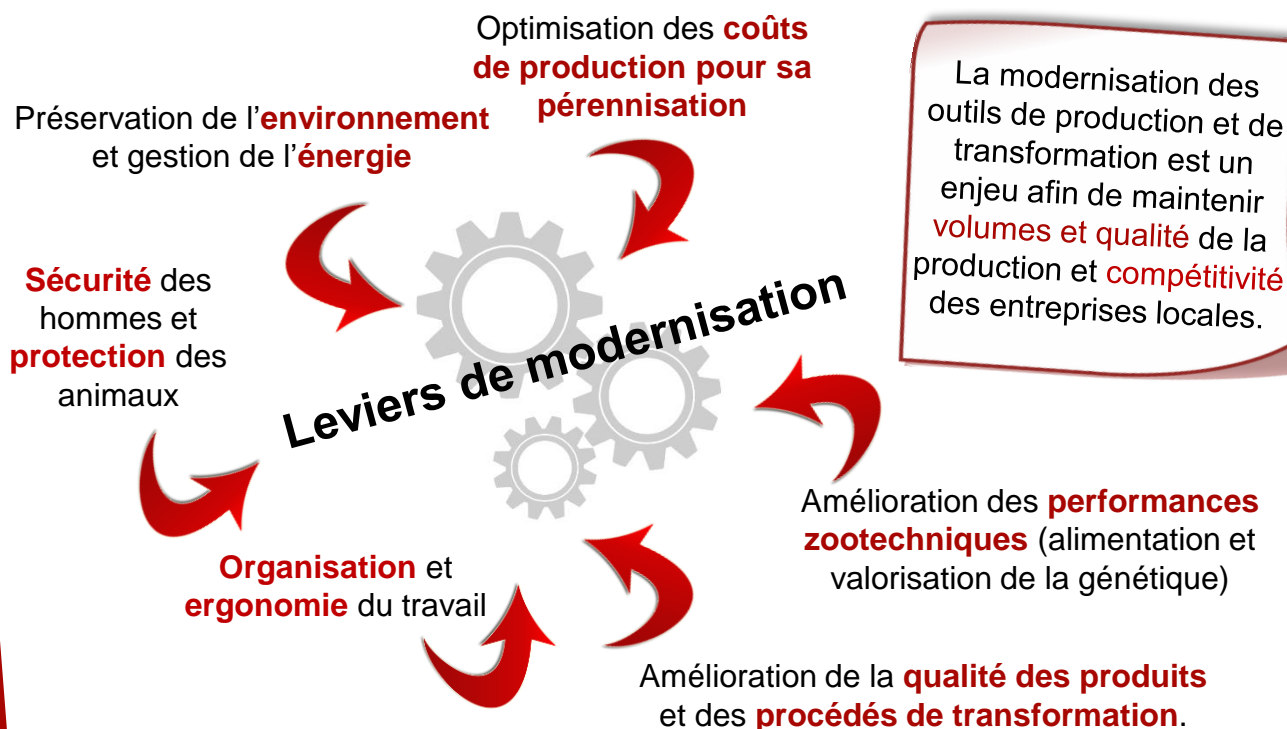
DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Une filière connectée et tournée vers l'avenir

Innovier et se former pour rester compétitif

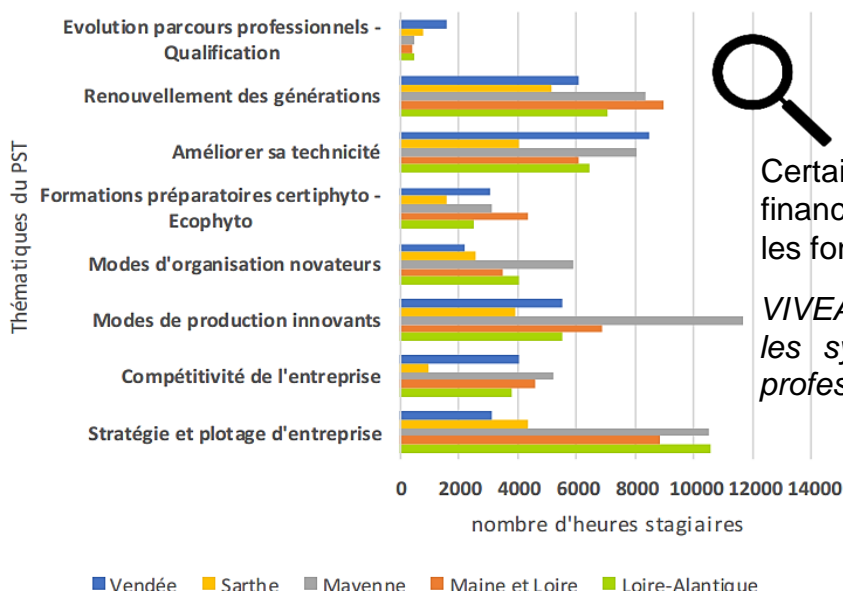
Les productions animales, si elles découlent d'une pratique ancestrale, n'en sont pas moins tournées vers l'avenir. Pour rester leader, la région doit veiller au maintien de l'élevage sur le territoire et par conséquent des filières dans lesquelles elles s'inscrivent. Cela dépend des efforts de recherche et d'innovation menés tout au long de la chaîne.

Modernisation des outils de production et de transformation



Des professionnels en formation continue

A travers des animations dispensées par les groupements d'éleveurs, les interprofessions ou les chambres d'agriculture, les professionnels de la filière peuvent **confronter leurs pratiques**, remettre à jour **leurs connaissances** ou **optimiser leurs techniques**.



Certaines de ces formations sont financées en partie par VIVEA ou les fonds de formation.

VIVEA : fonds mutualisé créé par les syndicats et les organismes professionnels agricoles.

Les nouvelles technologies au service de la filière

Pour répondre au contexte économique et à la demande sociétale, l'éleveur cherche constamment à améliorer ses pratiques. L'introduction et l'utilisation de nouvelles technologies au sein des exploitations peut participer à ces changements. Ces outils modifient le travail et le métier des éleveurs, en leur facilitant certaines tâches ou en les aidant à prendre certaines décisions.

Les **démarches informatiques** en élevage sont aujourd'hui démocratisées et bon nombre de déclarations se font en ligne. Les éleveurs disposent également, sur la **plateforme interprofessionnelle**, de leurs données d'abattage.



bovinfo.boviloire.com



Système GPS embarqué
© Arvalis

Les **OAD** (Outils d'Aide à la Décision) ne cessent de se développer : il s'agit de capteurs, d'objets connectés, de logiciels ou d'applications smartphone qui permettent à l'exploitant d'**analyser** la situation ou la difficulté rencontrée et de **prendre des mesures adaptées**.



Système Heatime® pour la détection des chaleurs des vaches laitières (© idele.fr)

Le survol des parcelles par un drone permet d'**analyser précisément l'implantation des cultures** et **leurs besoins** en engrais et traitements. Les données fournies par le drone permettront un **usage très ciblé** limitant au maximum l'impact économique et écologique de l'intervention.



Drone (@ airinov.fr)



Thermotool, l'application pour gérer le stress thermique
(© deltavit.com)



Caméra du surveillance de ses animaux (© Agri Vidéo System)

Le plus souvent accompagnés de **conseils techniques**, ces outils permettent de piloter avec un maximum de **pertinence et de précision** la conduite des troupeaux et des cultures (suivi des vêlages, contrôle de l'alimentation), ou d'optimiser la gestion sanitaire (prévention des maladies).

L'éleveur pratique pleinement une agriculture de **précision**. Il se tourne vers un **suivi individualisé** où chaque plante et chaque animal reçoit exactement ce dont il a besoin. Ceci se concrétise par un impact positif sur le **bien-être animal**, l'**économie** de l'exploitation et l'**environnement**.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



PARTIE 3

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

1/ ÉLEVAGE HERBIVORE ET PAYSAGES : UNE INTERDÉPENDANCE CONSTRUITE

- Élevage herbivore et éléments forts du paysage ligérien
- Un territoire régional valorisé et entretenu par les éleveurs

2/ LE CYCLE « ANIMAL, SOL, PLANTE »

- Élevages ligériens : une alimentation quasiment autonome
- Le pouvoir fertilisant de l'élevage herbivore

3/ ÉLEVAGE HERBIVORE ET BIODIVERSITÉ

- Haies et prairies, réservoirs de biodiversité
- Une biodiversité entretenue et utile à l'éleveur

4/ ÉLEVAGE HERBIVORE ET QUALITÉ DE L'EAU

- Les prairies, stations d'épuration naturelles
- Des systèmes de production s'adaptant pour préserver la qualité des eaux

5/ ÉLEVAGE HERBIVORE ET SOLS

- Prairies et haies, des éléments de lutte contre l'érosion
- Élevage herbivore et zones humides : des enjeux multiples

6/ ÉLEVAGE HERBIVORE : ENTRE SOURCES ET Puits DE CARBONE

- Gaz à effet de serre et ruminants, un défi que la filière embrasse
- Compensation de l'élevage herbivore

7/ L'ÉNERGIE DANS LA FILIÈRE ÉLEVAGE

- Élevage et production d'énergie, une voie d'avenir
- Abattage et transformation : une gestion durable des ressources



« Aussi longtemps qu'il existe un endroit où il y a de l'air, du soleil et de l'herbe, on doit avoir regret de ne point y être. (Surtout quand on est jeune.) »

Boris Vian

Élevage herbivore et paysages : une interdépendance construite

Élevage herbivore et éléments forts du paysage ligérien

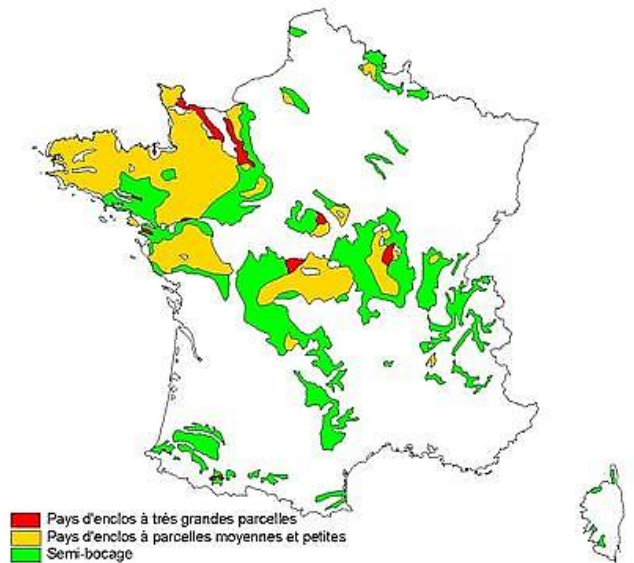
Façonnés par la main de l'Homme au fil des générations d'éleveurs, les paysages participent à l'identité du territoire et à l'attrait touristique de la région. La présence de l'élevage herbivore sur le territoire ligérien offre une grande diversité de panoramas : alternance de prairies, de haies, de parcelles cultivées ou encore de mares.

Le bocage ligérien

En Pays de la Loire, les champs et les prairies sont fermés par des talus ou des rangées d'arbres. Ce maillage de parcelles, aux formes et aux dimensions variables, implanté dans un premier temps pour délimiter les champs et y garder le bétail, est devenu une **caractéristique des paysages ligériens**.



© INTERBEV Pays de la Loire (Surface Toujours en Herbe + Prairies temporaires) / SAU cantonale

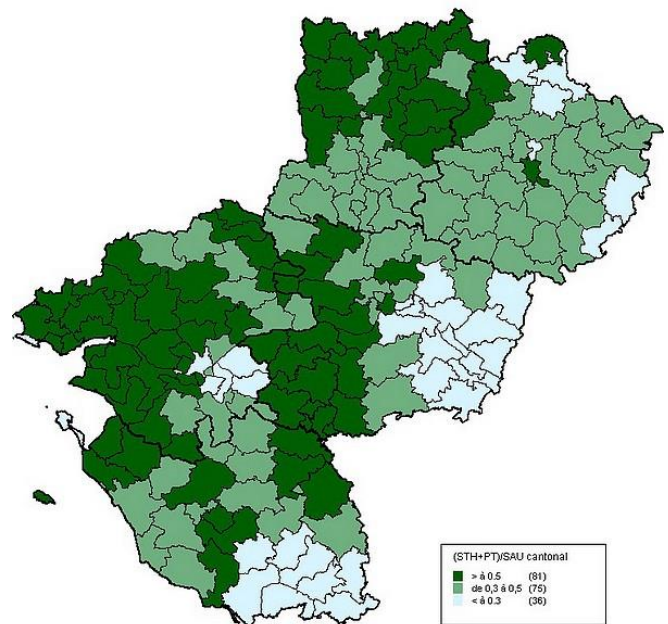


© Les bocages français. D'après Brunet et Dionnet in Tourneur et Marchandau, 1996.

Prairies en Pays de la Loire

Une prairie ? Des prairies... !

Les prairies sont des surfaces en herbe, destinées à produire du fourrage pour le bétail. Elles représentent environ 31 % de la surface du territoire ligérien.



© Pôle régional du bocage en Pays de la Loire et Fédération Régionale des Chasseurs

Un territoire régional valorisé et entretenu par les éleveurs

Historiquement, l'élevage des ruminants s'est développé sur des terres difficilement cultivables ou peu fertiles. En valorisant ces terres et en les entretenant, l'élevage herbivore a permis, et permet encore aujourd'hui, de développer l'économie de la région.

▪ L'entretien des éléments du bocage



© INTERBEV

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les ruminants (poly-gastriques) possèdent un estomac composé de **4 poches** qui leur donne la spécificité biologique de **digérer l'herbe**.

Le bocage est un paysage partiellement « naturel ». **Des haies ont été plantées et entretenues par l'Homme depuis des générations.** Aujourd'hui, l'éleveur contrôle leur développement, les entretient en les taillant, en replante si besoin, en récolte le bois et en fauche les bordures.



© INTERBEV Pays de la Loire

▪ Gestion des prairies : un travail inhérent à l'éleveur

Ces surfaces en herbe sont exploitées par **les activités de l'éleveur**, via le pâturage ou la fauche, qui lui servent à alimenter son troupeau en toute saison.

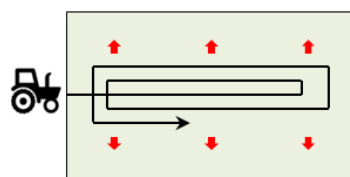
Les prairies présentes toute l'année, assurent un rôle clé dans la **protection des sols**, le **stockage du carbone**, l'**épuration des eaux**, la **biodiversité** et la **typicité des paysages ligériens**.

La présence de troupeaux dans les prairies participe à **l'entretien du paysage**. Les éleveurs réalisent également de nombreux aménagements (clôtures, chemins...) et **structurent ainsi les espaces ruraux**.

FOCUS : La fauche « sympa »

La récolte mécanisée de l'herbe peut parfois causer une mortalité accidentelle du petit gibier ou d'oiseaux nicheurs et de leurs portées. La fauche de l'herbe dite « sympa » **préserve la biodiversité de ces prairies**, en permettant à la faune de se réfugier dans les pourtours des parcelles.

Schéma de fauche « sympa » ou centrifuge



♦ Fuite de la faune sauvage vers l'extérieur de la parcelle

Source: Région Pays de la Loire

Par ailleurs, l'éleveur, en préservant des espaces, non fauchés, participe **au maintien de cette biodiversité**.

Le cycle « animal, sol, plante »

Élevages ligériens : une alimentation quasiment autonome

Les éleveurs ligériens s'engagent à garantir aux consommateurs une viande bovine de bonne qualité. Pour cela, ils apportent chaque jour une ration adaptée, équilibrée couvrant les besoins de leurs animaux. L'herbe tient une place prépondérante dans cette alimentation. Pâturée ou fauchée (pour une alimentation en toute saison), cet aliment provient des prairies de l'élevage.

Des animaux élevés à l'herbe

L'herbe et le foin = jusqu'à **80 %** de l'alimentation des bovins pour les races dites à viande

Au niveau national



© INTERBEV



© INTERBEV Pays de la Loire

92 % de l'alimentation des herbivores ligériens est directement produite sur l'exploitation agricole.

Le recours au soja s'avère très limitée.

Cette source de protéines dans la ration s'élève à **2,5 %** en moyenne pour tous les bovins et **0,8 %** de la ration en bovin viande.

L'éleveur, qui connaît les besoins de ses animaux, met à leur disposition de l'eau potable et adapte la ration qu'il leur distribue selon leur âge.

FOCUS : Élevage herbivore et eau consommée



Des études affirment « 15.000 litres d'eau sont nécessaires pour produire 1 kg de viande bovine ». Ce chiffre est interprété de façon erronée. Cette quantité virtuelle, issue de la méthode du Waterfootprint, inclut l'eau de pluie réceptionnée par les prairies utilisées pour nourrir le troupeau. Elle représente **94% des 15.000 litres** évoqués. Selon la méthode « empreinte eau consommative » définie par la norme ISO 14046, la quantité d'eau réelle consommée pour produire 1 kilo de viande bovine en France se situe aux alentours de **50 litres d'équivalent eau**.

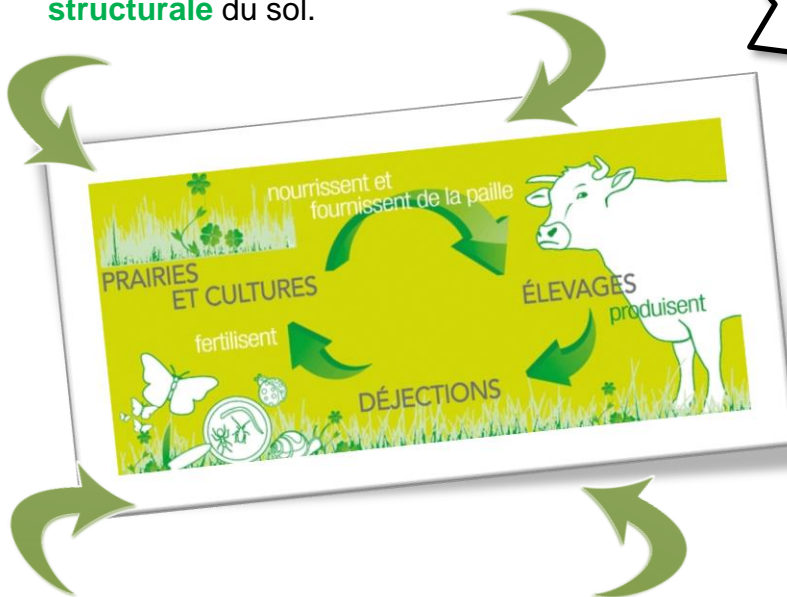
Le pouvoir fertilisant de l'élevage herbivore

Intimement lié à son territoire, l'élevage herbivore est interdépendant avec le sol. Celui-ci fournit une grande partie de l'alimentation des animaux. Leurs déjections produisent un engrais naturel participant à la fertilisation et au maintien de la qualité des sols. Un cycle vertueux !

Principales fonctions de la matière organique

Contribue à la **stabilité structurale** du sol.

Entretien la **fertilité du sol**.



Contribue à la **régulation de l'effet de serre** par un stockage du carbone.

Contribue à la production de **biomasse**.

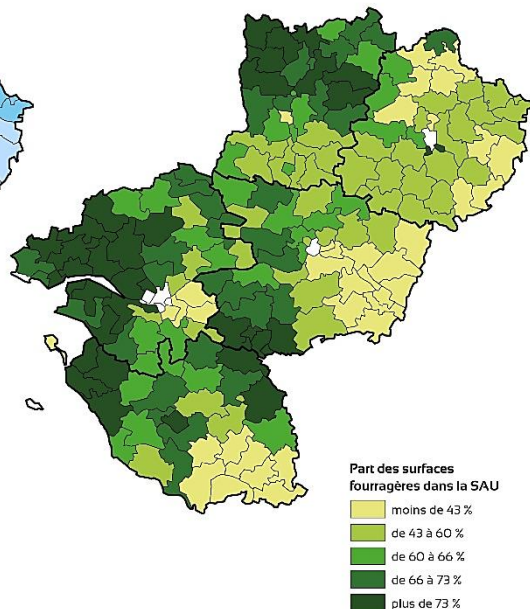
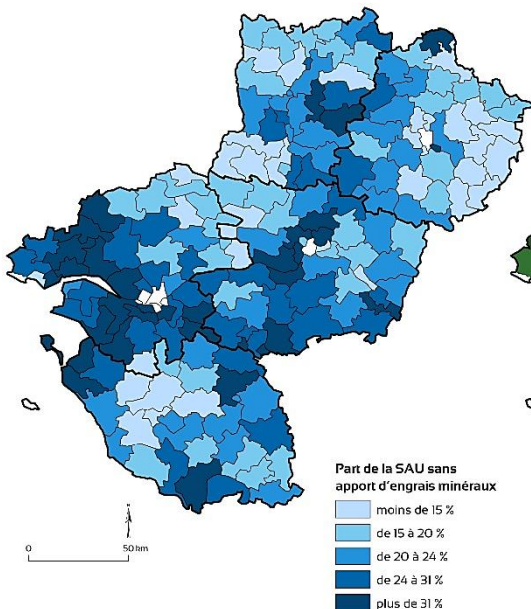
LE SAVIEZ-VOUS ?
Chaque vache dispose en moyenne d'environ **1 hectare** pour se nourrir et y recycle ses déjections (Interbev).

Limite la **diffusion de contaminants** dans l'eau.

Les agriculteurs veillent à gérer de **façon optimale** la fertilisation de leurs sols afin d'en **optimiser l'efficacité** tout en **limitant les nuisances**. Pour cela, ils respectent des **règles strictes** de stockage ou d'application des engrais.

Une collaboration élevage – prairies

Le recyclage des fumiers et lisiers sur les élevages permet de fertiliser les prairies et les cultures. Cela permet de limiter le recours aux engrais minéraux et donc les émissions liées à leur fabrication et à leur transport..



Source : RA 2010, SSP
Réalisation C. Mobire, UMR ESO, Unicaen

Élevage herbivore et biodiversité

Haies et prairies, réservoirs de biodiversité

Les haies et les prairies incarnent des réservoirs essentiels de biodiversité. Elles offrent l'habitat et l'alimentation à de nombreuses espèces animales et végétales, y compris des espèces menacées pour lesquelles elles jouent un rôle protecteur.

▪ Une grande diversité floristique

Les **haies** sont tout d'abord elles-mêmes constituées de diverses essences, leur donnant une structure dense et complexe. Les **prairies permanentes** quant à elles, peuvent contenir entre 10 et 40 espèces végétales différentes.



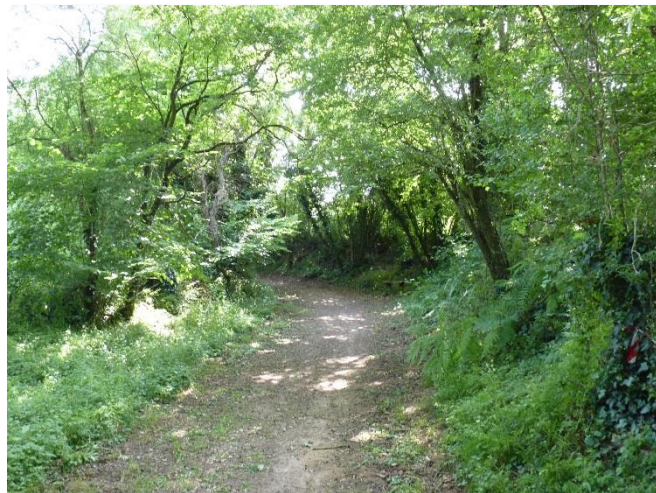
© INTERBEV Pays de la Loire

Si ordinaires soient ces espèces, il est important de conserver un bon maillage bocager afin que leurs populations ne chutent pas.

On trouve également à leurs abords **bon nombre d'espèces** : renoncules, céraiste, rumex, centaurées, trèfles, vesces, vulpin, orchidées...

▪ Haies et prairies, des refuges pour la faune sauvage

Ces éléments paysagers répondent **aux exigences biologiques de nombreuses espèces animales**. Insectes, reptiles, mammifères ou oiseaux y trouvent un abri, un lieu de reproduction ou une source d'alimentation.



© INTERBEV Pays de la Loire

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans une prairie permanente, la faune du sol représente jusqu'à **260 millions d'individus par m²** et plusieurs milliers d'espèces. Elle occupe essentiellement les 30 premiers centimètres du sol. (statistiques.developpement-durable.gouv.fr)

Les maillages de haies interconnectées constituent des **corridors écologiques** permettant la migration des espèces, la dispersion génétique ainsi que les échanges entre habitats.

La diversité des cultures, la présence de haies et de prairies participent à la **préservation de la biodiversité faunistique et floristique** par l'entretien réalisé par les éleveurs.

Une biodiversité entretenue et utile à l'éleveur

Les agriculteurs structurent le territoire en entretenant prairies, haies, champs cultivés... Par la bonne maîtrise des pratiques agricoles, ils favorisent l'harmonie des écosystèmes. Cette biodiversité apporte des bénéfices environnementaux dont les enjeux sont essentiels mais offre également en retour des services utiles à l'éleveur.

Des pratiques agricoles favorables à la biodiversité

La biodiversité est plus élevée sur les prairies que sur les cultures annuelles, avec des effets variant selon les pratiques. Le **pâturage** par les herbivores favorise cette biodiversité.



© INTERBEV Pays de la Loire

LE SAVIEZ-VOUS ?
Sans pâturage, la progression de la friche diviserait la biodiversité **par 4 en 20 ans !**
(Confédération Nationale de l'Élevage, 2015)

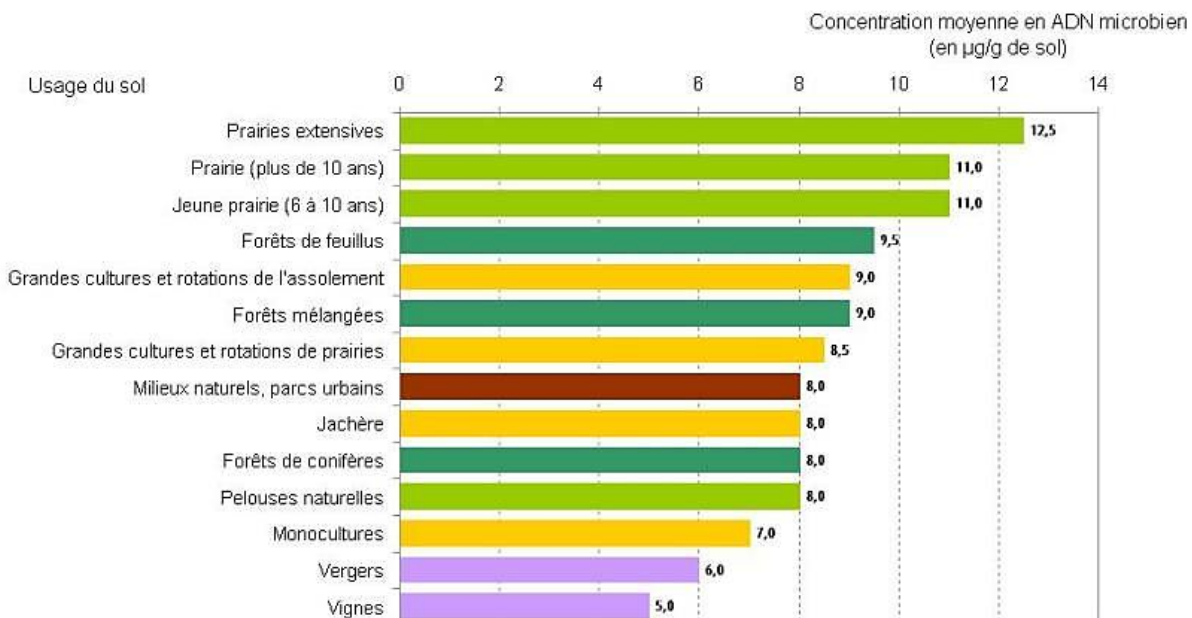
La **méthode de fauche** ou le **stade de récolte** choisis par l'éleveur influence également cette richesse faunistique et floristique.

Une biodiversité qui rend service à l'agriculteur

La richesse floristique des prairies attire les **pollinisateurs** ; les haies sont un refuge pour les **insectes auxiliaires**. Ceux-ci vont être utiles à l'agriculteur pour ses cultures environnantes.

La faune prairiale contribue à la **fragmentation et à l'enfouissement de la matière organique**, secondée par les micro-organismes du sol, **qui la décomposent**.

La biomasse microbienne moyenne des sols par type d'usage du sol en France métropolitaine



Élevage herbivore et qualité de l'eau

Les prairies, stations d'épuration naturelles

Par leurs caractéristiques physiques et biologiques, les prairies jouent un rôle écologique majeur dans le cycle de l'eau. Elles représentent un couvert végétal maintenu à l'année et sont bénéfiques pour le maintien de la qualité des eaux de surface et de profondeur.

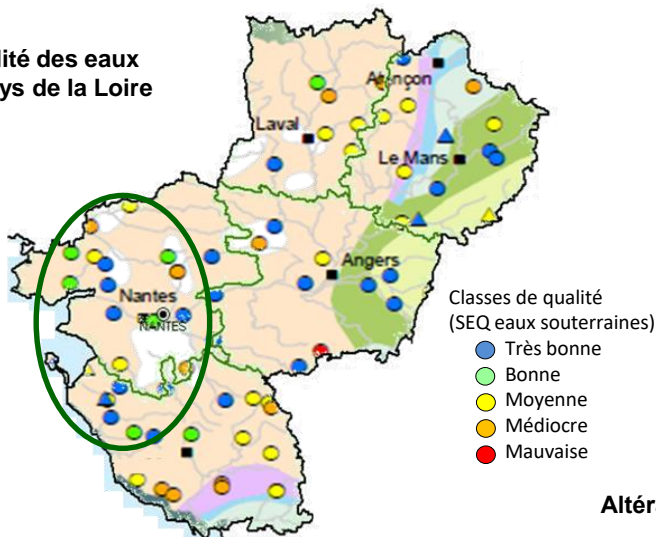
▪ Prairies et qualité des eaux

L'eau, selon les enquêtes, est de bonne qualité dans la région, là où la prairie s'avère présente. Leur richesse en matière organique et leur couvert permanent limitent notamment **les pertes de nitrates** ou **de phosphore** par ruissellement de surface et assurent ainsi un **rôle de filtre**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les éleveurs sont "gestionnaires" de **40%** de la ressource annuelle en eau en France. (L'eau et les herbivores/ A. Farrugia)

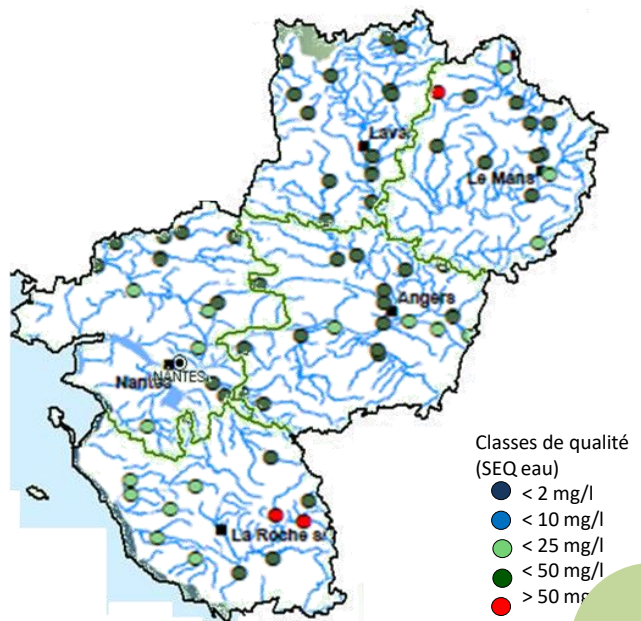
Qualité des eaux en Pays de la Loire



Source: Agence de l'eau Loire-Bretagne

Ce rôle protecteur de la prairie vis-à-vis de la ressource en eau est reconnu au niveau européen et a été à l'origine de l'implantation de **bandes enherbées** en bordure des cultures le long des cours d'eau.

Altération des nappes d'eau souterraines par les nitrates en Pays de la Loire



Source : Agence de l'eau Loire-Bretagne

400 000 km

C'est la longueur totale des **cours d'eau bordés** par **des bandes d'herbe**, des taillis et bois entretenus par les agriculteurs, protégeant ainsi la qualité de l'eau en France.

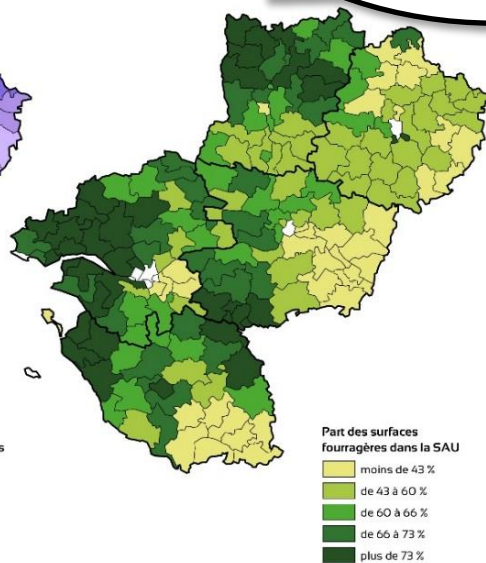
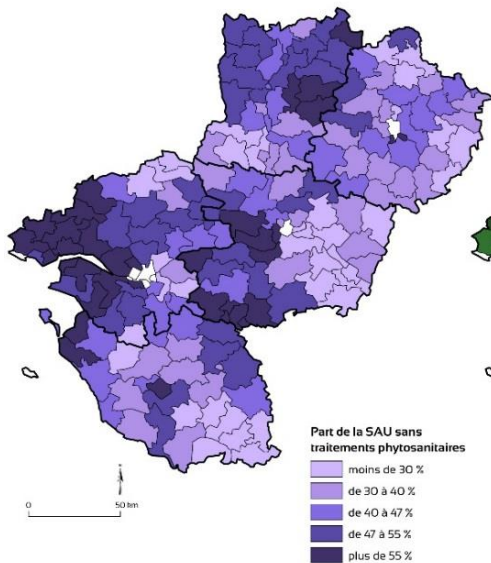
Ce chiffre s'élève à 11% soit près de 44.000 km en Pays de la Loire.

Des systèmes de production adaptés pour préserver la qualité des eaux

L'élevage herbivore ne cesse de faire évoluer ses pratiques dans le respect de l'environnement pour préserver la qualité de l'eau. Les réglementations européenne et française encadrent particulièrement les activités d'élevage. Elles évoluent constamment pour répondre aux défis environnementaux en lien avec la ressource en eau.

▪ Traitements des cultures et fertilisation

La majorité des prairies ne reçoit **pas de traitements phytosanitaires** et **peu de fertilisation minérale**. De fait, peu d'excédents de produits ou de nitrates se retrouvent lessivés par les eaux pluviales.



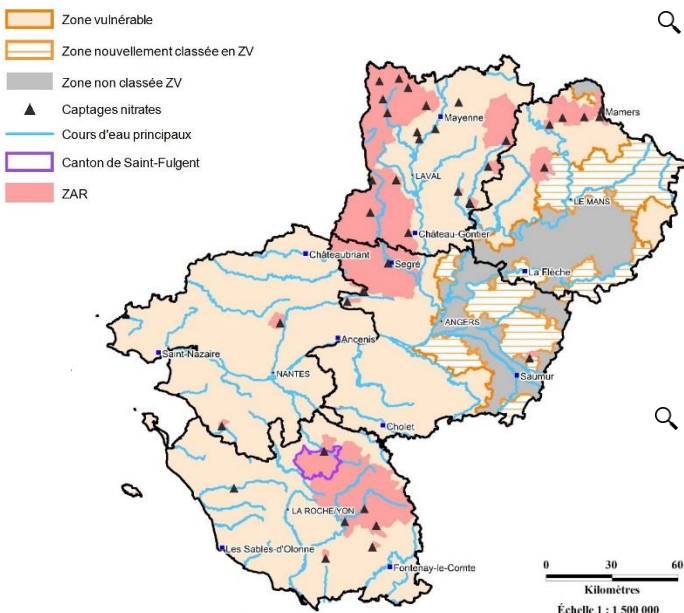
LE SAVIEZ-VOUS ?

L'entretien des fossés permet également de préserver la qualité de filtration des prairies.

▪ Bâtiments et effluents d'élevage

L'implantation des **bâtiments agricoles**, le **stockage**, le **traitement** et l'**épandage des effluents** sont soumis à des règles imposant des **distances à respecter** pour construire ou épandre ces effluents sur les parcelles. Ces distances concernent principalement **les cours d'eau**. De nombreuses mises au normes ont été effectuées ces dernières années.

▪ La Directive Nitrates



🔍 Concerne les exploitations situées en **Zones Vulnérables**.

🔍 Impose de respecter une **quantité plafond** d'azote organique à appliquer sur les parcelles agricoles.

🔍 Interdit également de **retourner des prairies** de plus de 5 ans situées le long des cours d'eau.

Élevage herbivore et sols

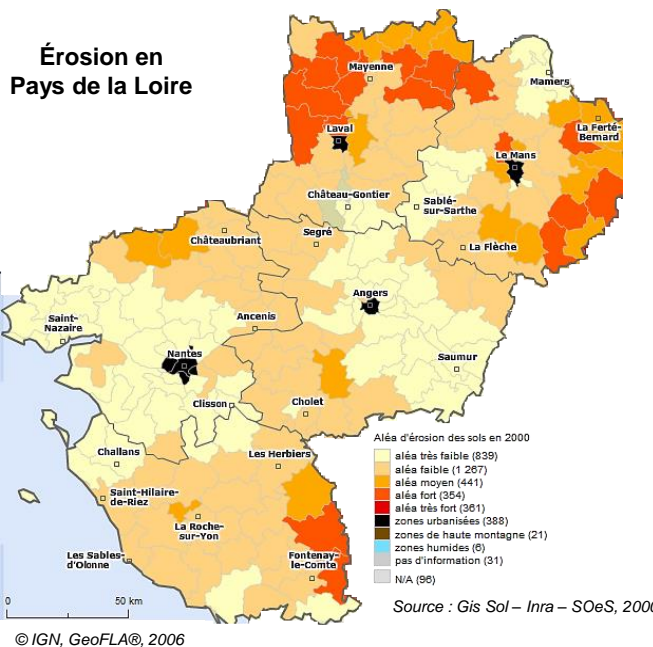
Prairies et haies, des éléments de lutte contre l'érosion

Tantôt un habitat, un support de production de matières premières ou encore un filtre, les sols sont des déterminants du paysage et du biotope. Supports fragiles, ils s'avèrent sensibles à l'érosion. Le maintien des haies et des prairies constitue un levier efficace pour lutter contre ce phénomène.

La structure du sol s'avère fragile et confrontée à des risques multiples comme l'érosion provoquée par plusieurs facteurs : le vent, les précipitations, le gel, les variations de températures...

Sans obstacles, ces différents facteurs météorologiques entraînent avec eux des particules de surface. Celles-ci se déposent alors en aval de la parcelle ou sont lessivées.

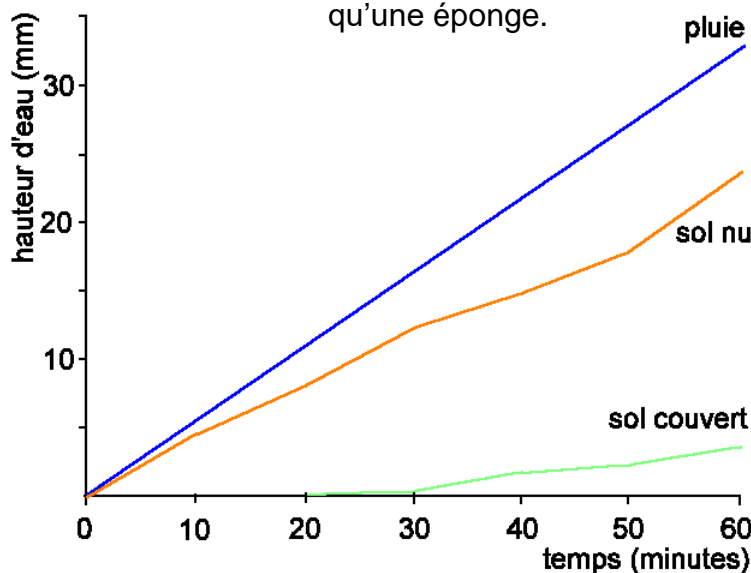
Les prairies et les haies constituent des obstacles perméables, ralentissant les ruissellements et limitant ainsi le déplacement des particules de l'eau. Les haies sont de véritables brise-vents et consolident les sols par leur implantation racinaire.



■ Prairies et interception des eaux de surface

Les prairies se composent de plusieurs espèces végétales avec des systèmes racinaires et aériens variés. Ces composants vont favoriser le ralentissement et la filtration de l'eau.

La richesse du sol prairial en matière organique influe sur l'activité des lombrics, en particulier. Ces vers de terre et leur congénères ont un rôle primordial dans la porosité du sol. Leur travail permet de retenir l'eau, selon le même principe qu'une éponge.



L'eau et le sol
Université de Picardie Jules Verne - @ www.u-picardie.fr

Élevage herbivore et zones humides : des enjeux multiples

Occupant plus de 100.000 ha en Pays de la Loire, les zones humides demeurent les garantes de la biodiversité et interviennent dans l'approvisionnement en eau potable. Ces zones nécessitent la présence de l'élevage pour perdurer.

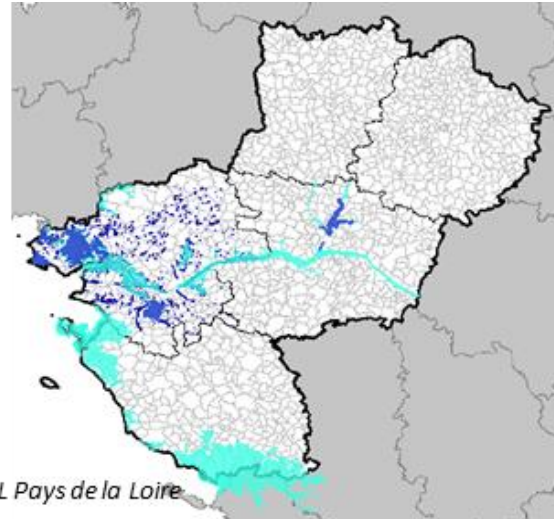
■ Préserver les parcelles en zones humides

L'exploitation des parcelles situées en zones humides est **contraignante** : difficulté d'accès, période de fauche plus tardive, présence régulière d'eau sur le couvert végétal... Elles deviennent donc **peu attractives** et sont souvent menacées de **déprise**.



Pourtant, la **présence de prairies** au niveau des zones humides est primordiale, comme exutoire des crues.

Des mesures d'accompagnement des éleveurs existent donc pour compenser en partie ces handicaps.

ZONES HUMIDES ET COURS D'EAU SUR LA RÉGION



Source: DREAL Pays de la Loire

-  Secteurs d'application de la convention de Ramsar
-  Zones Humides d'Importance Majeure



© INTERBEV Pays de la Loire

■ Des relations étroites avec l'élevage

Etroitement dépendants des **activités de pâturage et de fauche**, ces milieux ne peuvent maintenir leur diversité sans activité humaine.

Le pâturage et la fauche limitent par exemple l'expansion naturelle des friches. Ces espèces variétales dont les friches tendent à réduire les bienfaits de filtration de l'eau.

Dans les zones inondables, les prairies, haies et talus **absorbent l'eau excédentaire** en cas de crue, servant ainsi de **zones tampons** ou d'exutoire.

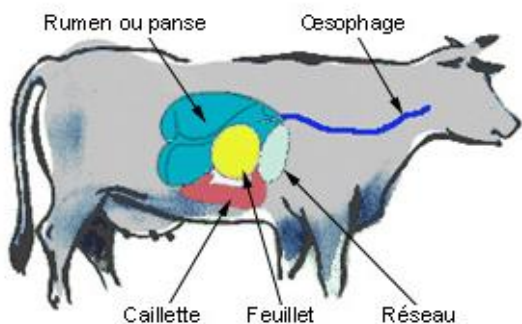
Élevage, entre sources et puits de carbone

Gaz à effet de serre et ruminants, un défi que la filière embrasse

L'élevage herbivore intervient de façon non négligeable dans le cycle du carbone. L'émission de gaz à effet de serre (GES) souvent associée à ces élevages provient principalement du métabolisme de l'animal et de la gestion de ses déjections. La filière Élevage et Viande s'est saisie de cet enjeu en mettant en place un programme ambitieux, LIFE BEEF CARBON, visant à diminuer les émissions de GES et augmenter le stockage de carbone.

▪ Différentes activités d'élevage, différents gaz émis

Les ruminants, produisent naturellement du **méthane** (CH₄) par fermentation lors de leur digestion. Il se libère lors de leurs éructations et lors de la fermentation de leurs déjections (stockage, épandage). Le méthane constitue **plus de la moitié** des émissions sur un élevage.



© la-viande.fr

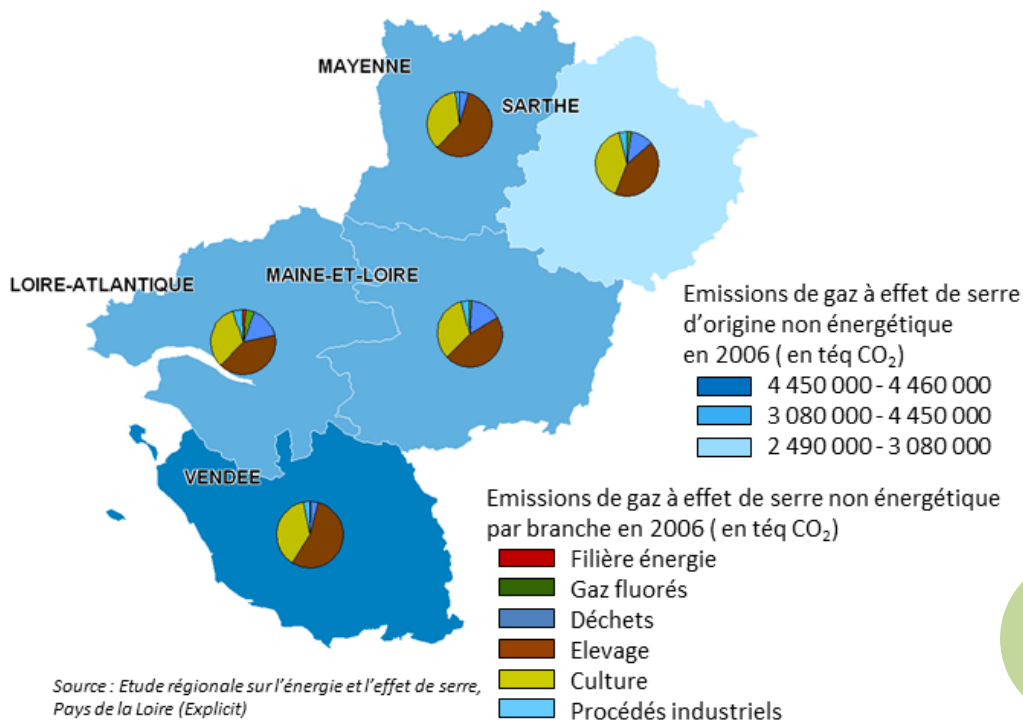
LE SAVIEZ-VOUS ?

La région émet **33 millions de tonnes** équivalent CO₂, dont **29 % d'origine agricole** (Air Pays de la Loire, 2014).

Le N₂O ou **protoxyde d'azote** est issu principalement des déjections animales au pâturage et lors de l'épandage d'engrais sur les parcelles.

Les émissions de **dioxyde de carbone**, ou CO₂, proviennent de l'utilisation d'énergie sur l'exploitation (fioul, électricité) et de l'énergie utilisée lors de la fabrication des aliments... La recherche d'**autonomie des éleveurs ligériens**, transformant le maximum d'aliments sur leurs exploitations, permet de limiter ce dernier point.

Représentation cartographique des émissions de gaz à effet de serre non énergétique par branche en 2006 en Pays de la Loire



Source : Etude régionale sur l'énergie et l'effet de serre, Pays de la Loire (Explicit)

Compensation de l'élevage herbivore

Il existe des pistes techniques pour limiter l'impact de l'élevage sur ce phénomène. Ainsi, 30 % des émissions de gaz à effet de serre de l'élevage herbivore s'avèrent compensés par le stockage de carbone permis par les prairies ou par les haies. Cela équivaut à 75 % du méthane émis naturellement par les bovins. (Les ruminants et le réchauffement climatique, Institut de l'Élevage, 2008).

■ Prairies et haies : des puits de carbone

Sur les prairies, le retour au sol des déjections animales, seules ou avec litière, ainsi que l'apport de composts, contribuent à **l'accroissement des stocks de matières organiques dans les sols**.

Les sols deviennent alors le puits de carbone le plus important sur les surfaces continentales.



© la-viande.fr

Le stockage du carbone par les prairies constitue une voie prometteuse pour contrebalancer les émissions de GES.

Les haies stockent quant à elles environ **125 kg de Carbone par an pour 100 mètres linéaires**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Pays de la Loire s'avèrent en pointe puisque **280 élevages participent à l'observatoire BEEF CARBON** dont **78 (125 au plan national) s'inscrivent dans le réseau « fermes innovantes avec une faible empreinte carbone de la viande ».**



FOCUS : Programme LIFE BEEF CARBON



Mise en œuvre de pratiques visant à réduire de 15 % en 10 ans l'empreinte carbone de la viande bovine

Un grand programme de réduction des émissions de gaz à effet de serre a été lancé en 2015 : **LIFE BEEF CARBON**.

Objectif : réduire de **15% d'ici 10 ans** les émissions de GES par des pratiques d'élevage novatrices.



L'énergie dans la filière élevage

Élevage et production d'énergie, une voie d'avenir

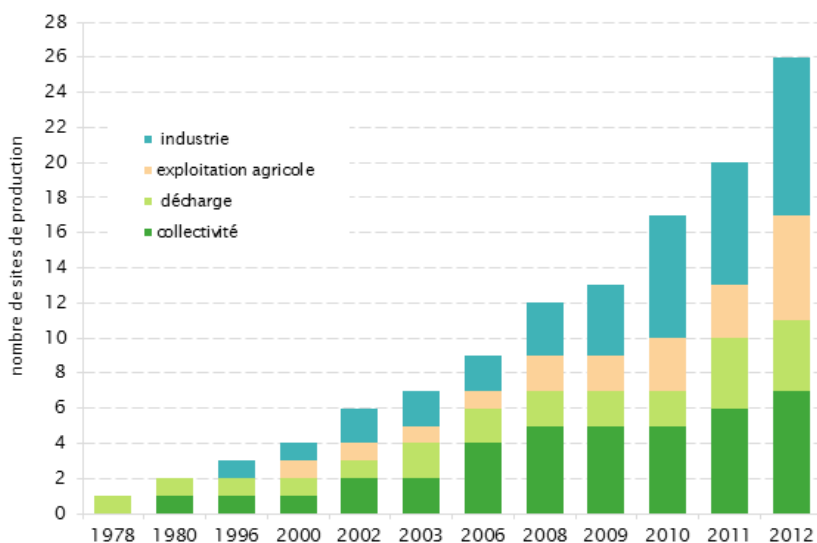
Des projets de production d'énergies renouvelables voient de plus en plus le jour dans les exploitations agricoles de la région. Il peut s'agir de panneaux solaires sur les bâtiments ou encore d'unités de méthanisation recyclant les déjections des animaux d'élevage.

La méthanisation en Pays de la Loire

Le principe de la méthanisation est de produire du méthane (biogaz) par fermentation des déjections animales. Ce biogaz est ensuite valorisé en chaleur sur son lieu de production, voire en électricité vendue à des distributeurs d'électricité.

Quelques chiffres
(Aile, 2013)

- 26 installations
- 130.072 mégawatts / heure d'électricité produite
- 383.000 tonnes de matières traitées / an



Source : Aile (les données ne sont pas disponibles pour toutes les années)

Ces initiatives se multiplient. Des décharges transforment le biogaz en énergie. L'usine de méthanisation d'Issé en Loire-Atlantique traite 58.000 tonnes de déchets par an.

Matières utilisées (2013, en tonnes)	
Source : Aile	
Effluents d'élevages	41 257
Matières végétales agricoles	4 800
Autres matières (principalement de l'agroalimentaire)	336 300
Effluents liquides	4 251

La méthanisation permet à l'agriculteur, outre la production d'énergie, d'augmenter ses revenus, d'optimiser l'utilisation de l'azote et également d'apporter une solution au traitement des déchets organiques.

FOCUS : Haies et filière Bois-Énergie

Type de ressource bois	Equivalent Énergétique (kTep/an)
Forestière et bocagère	De 95 à 195
Industrielle	De 10 à 20
Déchets industriels banals	De 5 à 15
Total	De 110 à 215

Source : Ademe, Atlanbois, Étude Biomasse Normandie, 1996, IFN/Solagro ; cité par Atlanbois, janvier 2012, p.23

Cette filière représente un enjeu majeur en zone rurale puisque ses ressources d'approvisionnement principales sont forestières ou bocagères (ex. entretien des haies).

Le bois-énergie correspond au bois utilisé pour se chauffer, s'éclairer, cuisiner ou produire de l'électricité.

Abattage et transformation : une gestion durable des ressources

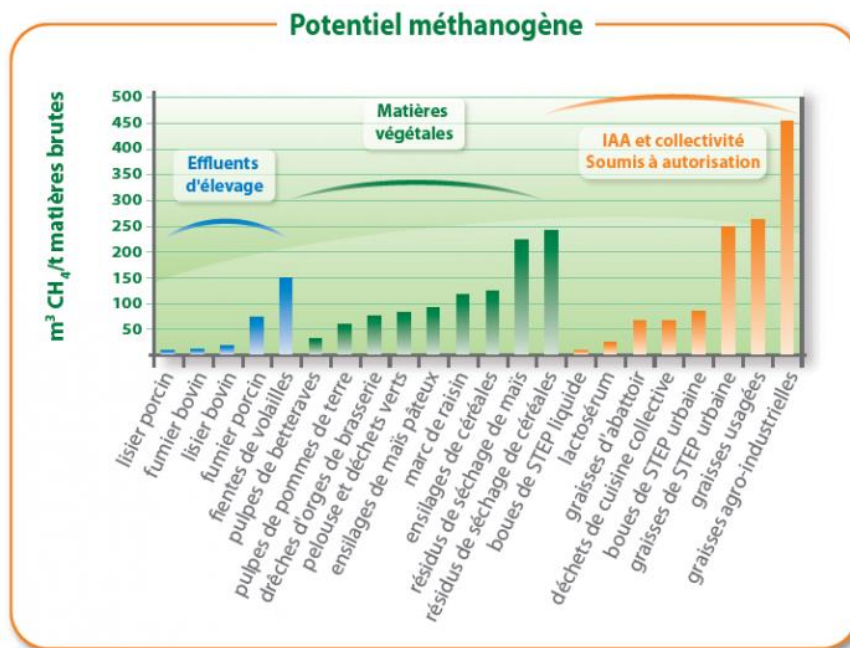
Ce secteur de la filière s'engage à une gestion durable des ressources et met en place différentes actions pour les préserver. Gestion de l'eau, maîtrise et recyclage des déchets, économie et production d'énergie, autant de paramètres surveillés régulièrement dans ces entreprises.

Les professionnels de l'abattage ou la transformation investissent dans des installations afin de limiter leur consommation d'eau et d'énergie et leurs rejets (déchets, chaleur) :

- 🔍 **Systèmes de production de chaleur et de froid industriel** plus performants.
- 🔍 **Stations d'épuration** pour traiter les eaux usées (déchets et boues sont généralement recyclés en fertilisants organiques).
- 🔍 **Unités de méthanisation** utilisant la biomasse issue des activités de l'entreprise (ex. graisses d'abattoir), ou **panneaux photovoltaïques**, générant de l'énergie utilisable sur place ou diffusable auprès des collectivités.

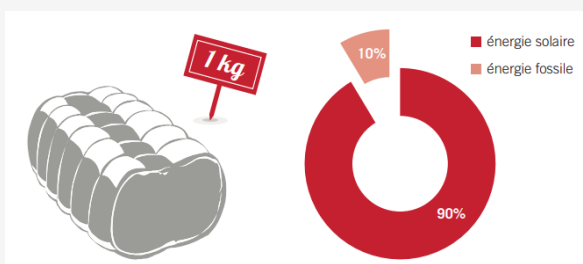
LE SAVIEZ-VOUS ?

Entre 1995 et 2010, la consommation d'eau en abattoirs d'animaux de boucherie est passée de **5 à 4,4 m³/tonne équivalent carcasse** en moyenne. (Interbev 2016)



Exemple de potentiel méthanogène de différentes matières (Source : Methasim 2010)

FOCUS : La viande, consommatrice d'énergie... solaire !



© INTERBEV

La production de viande requiert de l'herbe, des fourrages et des céréales, cultures consommant essentiellement de **l'énergie solaire** pour croître. Les abattoirs présents sur tout le territoire permettent d'éviter de **trop longs transports** et donc des **émissions de gaz à effet de serre**. Le bilan de l'énergie consommée pour produire **un kilo de viande** se compose donc à plus de **90% d'énergie solaire**.



PARTIE 4

IDENTITÉ CULTURELLE ET PATRIMOINE

1/ ÉLEVAGE ET IDENTITÉS VISUELLES

- Des paysages façonnés par l'élevage herbivore
- Des paysages ruraux à préserver

2/ ÉLEVAGE, ARTS ET LINGUISTIQUE

- Peinture, sculpture, littérature et élevage
- Notre langue porte les marques de l'élevage

3/ ÉLEVAGE ET ARCHITECTURE RÉGIONALE

- Habitat et activités agricoles
- Le bâti rural, élément structurant du paysage

4/ DES MÉTIERS CHARGÉS D'HISTOIRE : UN PATRIMOINE À CONSERVER

- Élevage et traction animale
- Des métiers ancestraux toujours d'actualité

5/ FÊTES AGRICOLES, TEMPS DE LA CONVIVIALITÉ RURALE

- Des moments forts du calendrier régional
- Des temps d'échanges toujours présents

6/ RACES LOCALES, PATRIMOINE VIVANT

- Des races ancrées dans l'histoire agricole régionale
- Des enjeux de conservation et de valorisation

7/ PRODUITS DE L'ÉLEVAGE ET TERROIR

- Des produits diversifiés et valorisés : les signes officiels de qualité
- Produits de l'élevage et gastronomie : un art de vivre régional !

8/ L'ÉLEVAGE, PARTENAIRE DU TOURISME

- Préservation et valorisation du patrimoine de l'élevage
- Un outil pédagogique pour recréer du lien avec le citoyen



« La nef qui longuement a voyagé (Dillier), dedans le sein du port à la fin on la serre , et le bœuf qui long temps a renversé la terre, le bouvier à la fin lui oste le collier. »
Joachim du Bellay, Les Regrets (1558)

Élevage et identités visuelles

Des paysages façonnés par l'élevage herbivore

Tableau représentatif d'un territoire, le paysage fait partie intégrante du capital culturel de la région. Les Pays de la Loire illustrent parfaitement les apports de l'élevage en terme d'identité visuelle : l'alternance de zones de paysages ouverts et de zones bocagères renforce l'identité et la cohésion des communautés rurales.

■ Histoire de l'élevage et bocage



© vendeensetchouans.com

Les zones bocagères des Pays de la Loire se développent au **Moyen Âge** puis s'étoffent aux 18^{ème} et 19^{ème} siècle. Après une phase de suppression des haies suite aux remembrements du 20^{ème} siècle, leur implantation s'avère aujourd'hui encouragée : on parle de **néo-bocage**.

Les bocages de la région se sont illustrés dans **l'histoire locale**, constituant des abris protégeant les chouans et les vendéens des armées républicaines.



“ Sous le réseau d'arbres, les brouillards s'épaississent et entretiennent l'humidité sur le sol. [...] Le bétail, sans autre gardien que les haies, semble maître du pays, car le regard peut rarement s'étendre, et du spectacle de la vie rustique qui se poursuit paisiblement tout autour il ne saisit que quelques détails...”

Paul VIDAL de la BLACHE (1845 - 1918)

■ Les marqueurs du paysage propres à la région

Les paysages d'élevage sont construits avec des éléments clés : **prairie, ruminants, eau, bois, haie...**

Ils vont s'articuler en fonction du climat, du relief, des activités humaines... pour former un ensemble unique d'unités de paysages.

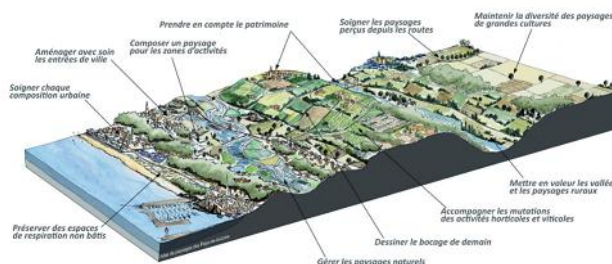


Paysage Sarthois : prairie, animal, arbre, eau.

© Atlas de Paysages des Pays de la Loire – DREAL des Pays de la Loire

La DREAL*, en partenariat avec le Conseil Régional a réalisé un **Atlas de Paysages des Pays de la Loire**, mis en ligne gratuitement. On y trouve des textes explicatifs, des cartes, des photos qui décrivent le territoire et font prendre conscience de la **richesse paysagère de la région** et notamment en lien avec l'élevage herbivore.

* DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement



Exemple de Bloc Diagramme décrivant une unité paysagère,
www.paysages.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr

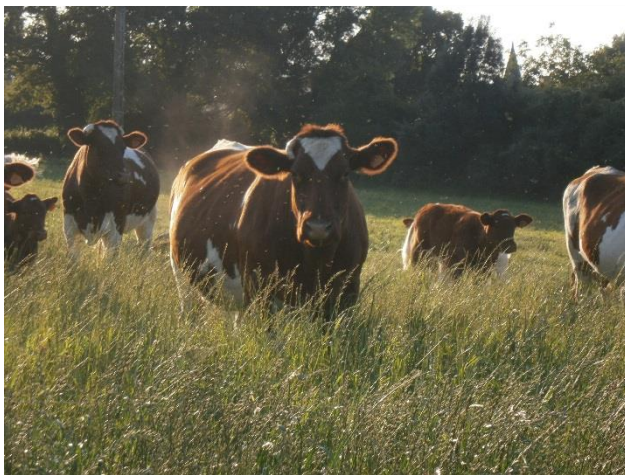
Des paysages ruraux à préserver

Véritable lien entre les agriculteurs et les autres habitants, les paysages d'élevage constituent un patrimoine fragile, qui peut être menacé par la déprise agricole, l'extension de la forêt ou la pression urbaine. Les éleveurs ligériens jouent depuis toujours un rôle clé dans la création et la préservation des paysages.

▪ Rôle de l'élevage dans la qualité du paysage

Diversité des éléments paysagers (herbe, eau, animal, aménagements) :

identité et richesse visuelle



© INTERBEV Pays de la Loire

Elevage et bénéfices **agro-environnementaux** (biodiversité, préservation des sols, régulation des crues...)



Pâturage et Fauche : limite le développement des **friches**, **lutte contre les incendies**...

Élevage et **entretien des éléments bocagers** : haies, prairies, mares, fossés...



Faucheurs 1910-20 © fille-sur-sarthe.over-blog.com - André GOBENCEAUX

Pas de foin ou de prairie sans la faux ! Les premières faux sont datées du IV^{ème} ou III^{ème} siècle avant J.-C. Elle était saisie à deux mains pour récolter l'herbe ou les céréales en les coupant à leurs bases. Le volant, une faucille de grandes dimensions, était utilisée avant la généralisation de la faux. L'herbe récoltée était séchée et aérée par une faneuse et ensuite mise en ballots par une botteleuse.

▪ Préservation des paysages d'élevage

Des outils existent pour soutenir l'élevage, préserver les haies, les prairies ou améliorer l'intégration des bâtiments agricoles au sein de ces paysages : politiques publiques, programmes de collectivités territoriales ou actions individuelles.

FOCUS : L'entretien des prés communaux



Ouverture du marais communal du Poiré-sur-Velluire © accueil-vendee.com

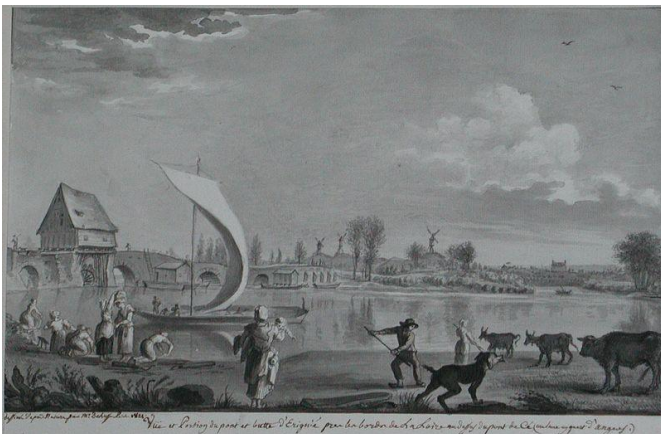
Les prés communaux en Vendée sont des terres gagnées sur la mer grâce à un aménagement mené par les moines au Moyen-Âge et qui devinrent propriétés des communes suite à la Révolution.

Depuis les communaux sont toujours utilisés collectivement et **entretenus par le pâturage**.

Élevage, arts et linguistique

Peinture, sculpture, littérature et élevage

Les paysages ruraux, sa population et les animaux ont été source d'inspiration pour de nombreux artistes au cours des siècles. Sculptures, gravures, peintures, romans ou encore poésies sont autant de disciplines artistiques qui traduisent le lien ancestral existant entre élevage et sociétés.



DELUSSE, M 2781 A27, © Musée de la Loire



“ [Les moines de Saint Pierre] s'adonnaient volontiers à la culture et à l'élevage. Ils possédaient, en effet, quelques beaux domaines et, le long de cette jolie rivière du Thouet, qui enserme de ses bras la petite ville, de gras pâturages où de magnifiques troupeaux venaient s'engraisser...”

Jacques LEVRON,
L'abbé dans l'eau – Contes et légendes d'Anjou (1949)

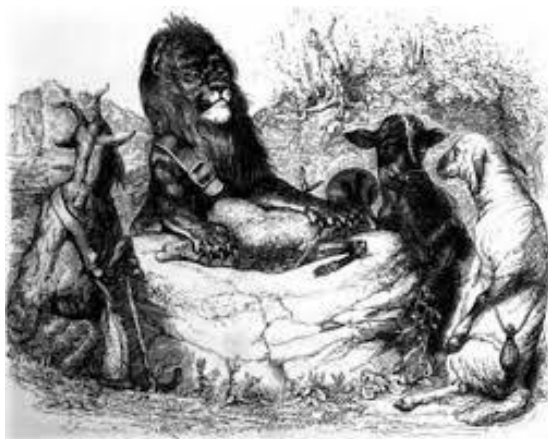


Illustration de la fable « La Génisse, la Chèvre et la Brebis, en société avec le Lion – La Fontaine, 1647
© ruedesfables.net



“Eugène seul était capable de recommencer son métier de bouvier, en se présentant chez Madame de Beauséant.”

BALZAC, Le Père Goriot (1835)

DOUCEUR ANGEVINE, Dominique SIMONET

Dans les derniers rayons, s'ébattent au fil de l'eau,
Oiseaux au vol léger et fiers hérons cendrés.
Une lumière rasante éclaire les châteaux,
Comme des projecteurs sur un lointain passé.
Et la Loire alanguie s'écoule nonchalante,
Une légère gabarre lentement fait sa trace,
Remontant le courant, silencieuse, élégante.

Au bord, près de la grève, en prairies verdissantes,
Nouveaux et majestueux les arbres étirent leurs ombres.
Gravelots, échassiers en vagues bondissantes,
Et les aigrettes blanches se posent en grand nombre
Vers les bœufs étonnés qui paissent l'herbe tendre.
Intimement mêlés dans la douceur du soir,
Nature et poésie n'en peuvent plus d'attendre,
Et le soleil se fond dans les eaux de la Loire!



DELUSSE, M 2781 A68, © Musée de la Loire

“ Je regrette les bois, et les champs blondissans,
Les vignes, les jardins, et les prez verdissans,
Que mon fleuve traverse : ici pour récompense. ”


Joachim DU BELLAY,
Les Regrets (1558)



Notre langue porte les marques de l'élevage

L'élevage herbivore a marqué le patrimoine linguistique français et régional. La langue française et le patois, tradition orale et populaire, avec ses expressions, dictons et autres proverbes, contient en effet de très nombreuses références aux animaux d'élevage et aux éleveurs.

▪ Expressions et dictons français



À une queue de vache près !

Mettre la charrue avant les bœufs !

Mouton de Panurge

Brebis galeuse

Doux comme un agneau

Etre une vache à lait !

Un vent à décorner les bœufs !

Devenir chèvre

Manger de la vache enragée

Qui vole un œuf vole un bœuf

Mouton enragé

Veau d'Or

Une vache n'y retrouverait pas son veau !

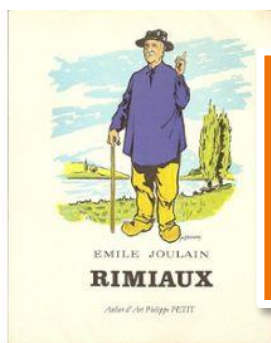
Parler français comme une vache espagnole !

Pleuvoir comme vache qui pisse !

© INTERBEV Pays de la Loire

▪ Le patois et les rimiaux : patrimoine local

Témoins de l'histoire de la région, les différents patois des Pays de la Loire se transmettent de génération en génération. Les rimiaux, poèmes ou contes rimés en langue angevine, sont imprégnés du patrimoine rural du territoire.



*“ Ein coeur de pésan, au fond d'un village
C'est guér'conséquent et peu d'cas, pas vrai ?
Mais on s'rend mieux compte, à m'sur qu'on prend'l'âge
que c'est pûs utile et pûs grand qu'on s'crêt.”*

Emile JOULAIN, Ein cœur de pésan (1943)



FOCUS : Patronymes, noms de communes et lieux-dits

L'élevage herbivore a grandement influencé la dénomination des communes et des noms de familles du territoire ligérien.

Par exemple, le latin bos, bovis, accompagné du suffixe -aria, est à l'origine du nom de Bouer (Sarthe) ou de Bouère (Mayenne). On trouve également des noms comme Thuboeuf (Mayenne). Les lieux dit ne sont pas épargnés : Plessis-au-Bœuf, Fontaine-aux-Bœufs, Pain-de-Chèvre, La Vacherie ou La Vaquerie... On trouve dans la région des familles Bœuf (85), Chevrier, Berger...

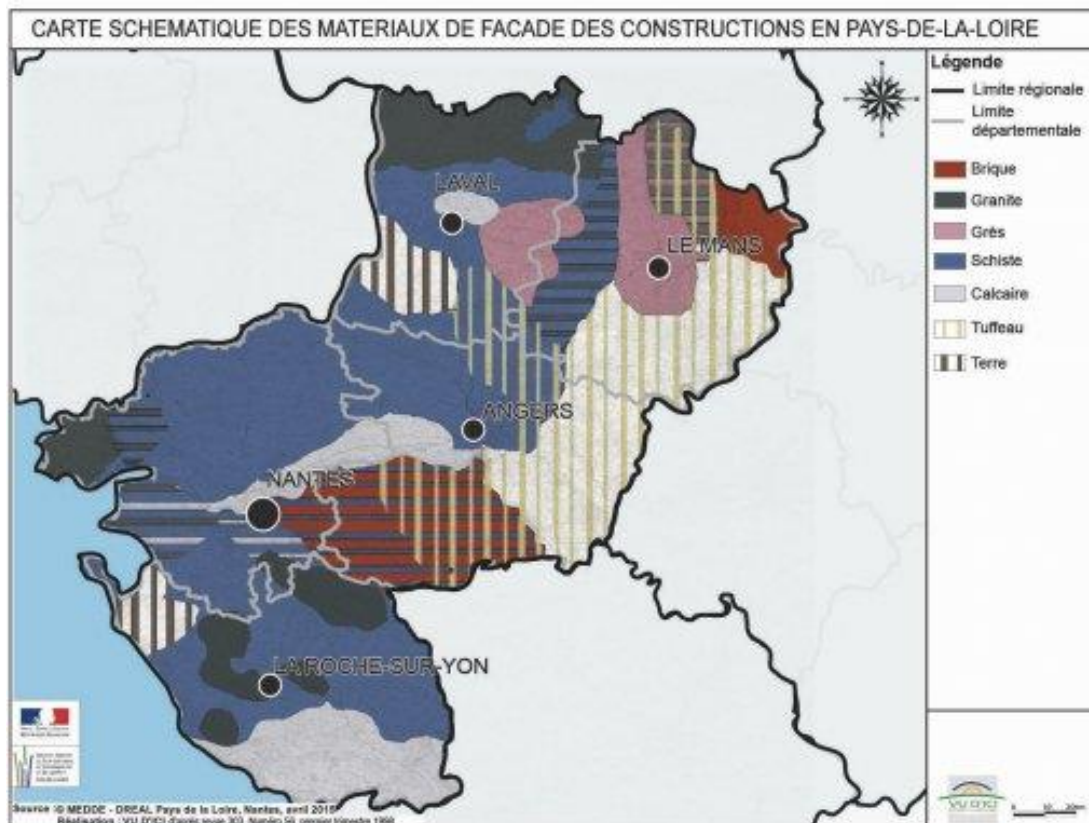
(Source : Les secrets des noms de communes et lieux-dits du Maine-et-Loire, par Pierre-Louis Augereau)

Élevage et architecture régionale

Habitat et activités agricoles

L'agriculture et l'élevage ont imprégné le patrimoine architectural de la région : les habitations des paysans, les granges ou les étables formaient des ensembles cohérents par leurs matériaux issus du terroir ou leur implantation. Il en résulte un bâti rural typique participant fortement à l'identité des paysages régionaux.

- Des matériaux caractéristiques contribuant aux tonalités du paysage



© Atlas de Paysages des Pays de la Loire
DREAL des Pays de la Loire

En l'absence de roche affleurant, la terre et les végétaux séchés étaient utilisés dans l'habitat.



- Une répartition de l'habitat liée aux activités agricoles du territoire

© Atlas de Paysages des Pays de la Loire



Bourrine vendéenne
© Atlas de Paysages des Pays de la Loire
DREAL des Pays de la Loire

- 🔍 **Sur les terres de polyculture-élevage** : habitat dispersé (fermes isolées, hameaux, bourgs répartis régulièrement le long des routes et des vallées, granges, étables complétant ce paysage).
- 🔍 **Dans les marais** : habitat regroupé sur les zones de relief naturel.
- 🔍 **Sur les terres calcaires** : habitat groupé à mettre en lien avec la rareté de l'eau (difficulté à creuser des puits assez profonds).

Le bâti rural, élément structurant du paysage

Au-delà des matériaux choisis et des savoir-faire propres à chaque territoire, les activités agricoles pratiquées sur celui-ci vont également avoir un impact sur la forme et la diversité du bâti rural. Ce patrimoine architectural, menacé par la modernisation des infrastructures agricoles, retrouve néanmoins un second souffle via la rénovation et le tourisme.

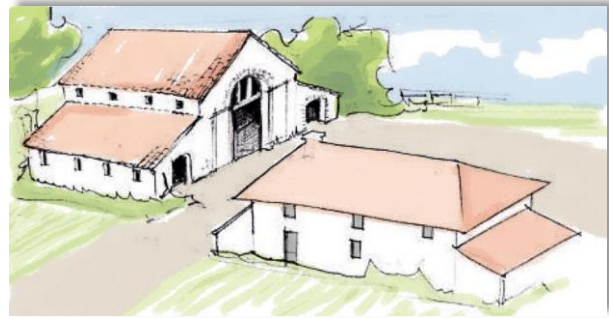
▪ Une diversité de formes, adaptées aux activités agricoles

L'architecture des bâtiments ruraux et leur agencement dans l'espace traduisent des modes de production choisis sur le territoire.

Dans les zones céréalières : **granges aux volumes souvent imposants** du fait notamment des nécessités de stockage.

Dans le bocage : **volumes bâtis plus réduits**, comme la taille des exploitations. La **diversité des bâtiments** répond à la variété des usages : granges, étables, puits, séchoirs...

Morphologie type du bâti rural traditionnel



© BOSC & PIGOT, VU d'ICI, Bruno DUQUOC. Atlas de Paysages de Maine-et-Loire. Département de Maine-et-Loire, DIREN, Pays de la Loire, DDE Maine-et-Loire
Version éditée Le Polygraphe, 2002.

Grange simple et grange à nef typique des bocages vendéens et maugeois



© Atlas de Paysages des Pays de la Loire – DREAL des Pays de la Loire

▪ Un patrimoine à conserver et à valoriser

Le devenir des anciens bâtiments de fermes, patrimoine agricole local, peut-être incertain, du fait de leur inadaptation aux pratiques agricoles actuelles.

La grange de la Grande-Fellière à Grez-Neuville avec sa toiture en demi-croupe (18^{ème} siècle).



© Atlas de Paysages des Pays de la Loire – DREAL des Pays de la Loire

Ils peuvent néanmoins être valorisés par le **tourisme agricole** ou devenir de **nouvelles habitations** (patrimoine.paysdelaloire.fr).

Des métiers chargés d'histoire : un patrimoine à conserver

Élevage et traction animale

L'homme aurait commencé à atteler des bovins à des araires ou des véhicules à roues durant le IV^{ème} millénaire av. J.-C. L'utilisation de la traction animale a fortement diminué avec le développement de la mécanisation. Néanmoins, elle garde toute son importance dans le secteur touristique.

▪ Une aide aux travaux agricoles

La traction animale fut pendant longtemps essentielle pour **se déplacer** et pour aider aux **travaux agricoles** comme le labour par exemple.

La personne gardant et conduisant les bœufs lors de ces travaux était appelée le **bouvier** ; il se nommait charretier s'il travaillait avec des chevaux.



Le bouvier.
(© Vignette de l'imprimeur Marion et Vignal, Roanne 1869)

▪ Le halage avec les chevaux de traits

Autrefois, les embarcations, tirées par des chevaux ou des hommes, remontaient le cours d'eau à la halée, depuis le chemin bordant la rivière.

Aujourd'hui valorisées par le tourisme, comme les chemins de halage de Mayenne, ces voies vertes font le bonheur des randonneurs.



Deux bœufs liés grâce à un joug en bois.
(© histoire.bournezeau.free.fr)



© ouest-france.fr



Bateau-promenade l'Hirondelle - anjou-tourisme.com
© Pascal Guiraud

FOCUS : Le dariolage, une tradition à préserver



© vendee.fr

Darioler, c'est chanter pour accompagner le travail des bœufs (labour, fauche...). Chaque bouvier interprète sa propre mélodie, transmise de génération en génération. Dans d'autres régions, on dit brioler, arauder, bauler... D'anciens meneurs de bœufs en Vendée « dariolent » encore et ont à cœur de préserver cette tradition ancestrale.

Des métiers ancestraux toujours d'actualité

L'élevage herbivore remonte à la Préhistoire et les métiers composant cette filière ont su traverser les époques : certains gardent des marques du passé, d'autres ont pu grandement évoluer avec le temps. Quoiqu'il en soit, ces hommes et ces femmes continuent aujourd'hui à perpétuer des savoir-faire ancestraux.

▪ Les négociants de bestiaux

L'existence des acheteurs de bestiaux est attestée depuis longtemps, avant le 16^{ème} siècle au moins. Cette profession existe toujours aujourd'hui et conserve par son uniforme, quelques marques du passé. Si la traditionnelle blouse bleue en flanelle et le chapeau à large bord ne sont plus vraiment d'actualité, on retrouve néanmoins la blouse villette noire ou bleue et la canne.



© INTERBEV

▪ Les bouchers et les abattoirs

La profession de boucher est l'une des plus anciennes. On trouve des écrits datant du Moyen-Age mentionnant cette activité.

Les premiers abattoirs construits sous Napoléon Bonaparte à Paris sont conçus à l'époque pour réunir en un même lieu les différentes activités d'abattage qui jusque-là se déroulaient dans la rue, sur les places et dans les arrière-boutiques des bouchers.

▪ Les maréchaux-ferrants

Le maréchal-ferrant s'occupe de prodiguer des soins et de ferrer les sabots des animaux, en particulier les chevaux.

Ce métier très ancien, datant du 4^{ème} ou 5^{ème} siècle, compte aujourd'hui moins de 2.000 professionnels en France (Recensement 2014).



“Le but et l'objectif de notre Confrérie est de remettre à l'honneur les abats et d'en promouvoir la diversité des goûts, de déguster et diffuser des recettes, de retrouver l'histoire majestueuse de ces bas morceaux et d'en faire apprécier leur valeur nutritive..”

Jean-Claude GUILLEUX,
Grand Maître de la Confrérie des Tripaphages (53)

FOCUS : Les confréries en Pays de la Loire



Les confréries sont des communautés destinées à **perpétuer une tradition** et **communiquer** sur des produits ou des spécialités. Cette forme d'association est attestée depuis le 13^{ème} siècle.

- Q Confrérie Pornicaise de la Tête de Veau (44)
- Q Confrérie des Tripaphages (53)
- Q Confrérie des Chevaliers de l'Entrecôte d'Erve et de Vègre (53)
- Q Confrérie du Veau de Château-Gontier (53)

Fêtes agricoles, temps de la convivialité rurale

Des moments forts du calendrier régional

Depuis toujours, les marchés et foires agricoles ont été organisés afin de célébrer l'agriculture, présenter en concours les plus beaux spécimens de la région, récompenser la technicité et le travail des éleveurs. Véritable rendez-vous qui ponctuait la vie des communes et animait l'économie des territoires, ces événements font partie intégrante du patrimoine local.

▪ Marchés et foires aux bestiaux

Le marché était une institution régulière se tenant sur la place du bourg, chaque semaine. Les foires (bimensuelles, mensuelles ou annuelles) assuraient le **commerce local** et étaient aussi des **lieux de rencontre et d'échange**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les foires agricoles de Mayenne remontent au **13^{ème}** siècle, il s'en tenait encore **4** par an au **19^{ème}**.



Le marché aux bestiaux de Cholet se déroulait en face du Parc du Mail chaque samedi matin, photographie prise vers 1910 (© maugesetbocage.com)

On peut citer le marché de Châteaubriant ou encore le marché aux veaux et aux ovins de Château-Gontier qui est aujourd'hui une **typicité régionale** et le 1^{er} marché aux veaux sur le territoire français.

▪ Les comices agricoles



Comice Agricole – Vers 1900 © stmarssurlafutaiepatrimoine.jimdo.com



En 1835, le ministère cherchant à encourager l'agriculture, crée les comices, **lieux d'échanges** entre professionnels, de **concours** et de **démonstrations de matériel**.

Ils se développent et deviennent plus **festifs** après 1860.

Des temps d'échanges toujours présents

Comices, fêtes, foires et marchés locaux demeurent des lieux de convivialité. Ces temps de manifestations constituent de véritables marqueurs de l'identité territoriale et un symbole de cohésion. A cette occasion, les éleveurs communiquent sur leurs pratiques, leur technicité et leurs produits auprès de la population.

▪ Le marché d'Evron

EVRON, situé entre LAVAL et LE MANS, organise tous les ans depuis 1966 le Festival de la Viande qui regroupe un grand nombre de producteurs allaitants ligériens.

Il s'agit d'une vitrine d'animaux de boucherie de conformation supérieure permettant de faire connaître les **racés à viande et leurs croisements** (Charolais, Limousins, Blondes d'Aquitaine, Rouges des Prés, Parthenais et Saosnois), **résultat d'un travail de plusieurs générations d'éleveurs.**



© INTERBEV Pays de la Loire



▪ Le Festi'élevage de Chemillé



Tous les ans, la ville et la communauté de communes de Chemillé organisent deux jours de **concours et d'animation pour les races bovines, ovines et caprines** où plus de 500 animaux s'y retrouvent.

Cet évènement se déroule au « Théâtre-foirail », qui occupe l'emplacement d'une ancienne foire et d'un ancien abattoir.



© INTERBEV Pays de la Loire



Races locales, patrimoine vivant

Des races ancrées dans l'histoire agricole régionale

De nombreuses races locales d'animaux d'élevage herbivore (bovin, équin, ovin, caprin) résultent d'une adaptation à leur milieu et témoignent d'une histoire collective. Les Pays de la Loire comptent un certain nombre de races locales issues de ce berceau dont certaines aujourd'hui demeurent en faibles effectifs.



© CRAPAL et JL. Le Moigne

Belle-Ile : 700
femelles en 2016
50 élevages



© CRAPAL et JP. Artel

Landes de Bretagne :
3.000 femelles en 2016
250 sites en Bretagne /
Loire Atlantique



© CRAPAL

Nantaise : 930
femelles en 2013 -
107 élevages



© CRAPAL

Saosnoise : 1.295 femelles
en 2011 - 85 élevages



© CRAPAL

Maraichine : 1.266 femelles
en 2012 - 70 élevages



Source : crapal



© CRAPAL

Bleu du Maine : 2.000 femelles
en 2011 - 40 élevages



© CRAPAL et Pascal Lando

Trait poitevin : 227 femelles
en 2010 - 80 élevages dont 19
en Pays de la Loire



© CRAPAL et Paul Abbé

Mouton d'Ouessant : 1.833
femelles en 2015 - 130 élevages



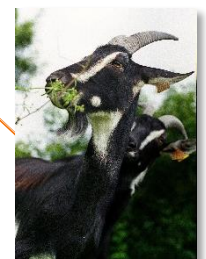
© CRAPAL et Arche de la Nature (72)

Chèvre des Fossés : 1.169
chèvres en 2015
162 élevages principalement en
Bretagne, Basse-Normandie et
Pays de la Loire.



© CRAPAL

Baudet du Poitou : 397
femelles en 2010
174 élevages dont 17 en
Pays de la Loire



© CRAPAL et ADDCP

**Chèvre
Poitevine** :
3.600 femelles
en 2015
plus de 110
élevages

Des enjeux de conservation et de valorisation

Une grande partie de la diversité des races d'herbivores françaises a failli être rayée de la carte du patrimoine génétique mondial. A la fin des années 1960, la prise de conscience de la nécessité de conserver ces races a débouché sur la mise en place de programmes de conservation et de valorisation.

▪ Les enjeux de la conservation des races à faibles effectifs

Enjeu social : maintenir une présence humaine sur le territoire en participant à l'économie rurale

Enjeu culturel et patrimonial : Ancrage des races dans l'histoire agricole de la région

Enjeu génétique : maintenir la biodiversité locale



© INTERBEV Pays de la Loire

Enjeu économique : valorisation par l'éleveur de produits de terroir

Enjeu environnemental : Races rustiques pouvant entretenir les zones difficiles

▪ Le CRAPAL, association au service des races locales des Pays de la Loire

CRAPAL

Conservatoire des Races Animales en Pays de la Loire

Le CRAPAL, créé en 1998 à l'initiative du Conseil Régional, accompagne et encourage les éleveurs de races locales, par des actions de communication notamment. Il accompagne, grâce à l'appui de la Région et sous des formes diverses, la gestion des populations au plan génétique ou à la collecte de références (Source : crapal.fr).

FOCUS : L'Arche de la Nature au Mans

Arche de la Nature
Le Mans Métropole

L'Arche de la Nature du Mans accueille de nombreuses **rac**es locales à faibles effectifs : le mouton Belle-Île, le mouton Bleu du Maine, la chèvre des Fossés, la vache Saosnoise, la vache Nantaise, ... Cette ferme pédagogique, accessible toute l'année aux visiteurs, s'est inscrite dès 1998 dans différents **programmes de conservation** (© arche-nature.fr).

Produits de l'élevage et terroir

Des produits diversifiés et valorisés : les signes officiels de qualité

Les Pays de la Loire constituent la 1^{ère} région européenne en produits certifiés, la 1^{ère} région en produits Label Rouge et la 2^{ème} région en surfaces destinées à l'Agriculture Biologique. Cette reconnaissance du lien entre le produit et son territoire protège une part de l'histoire construite par les Hommes qui ont forgé l'identité de leur « pays ».

La valorisation des viandes françaises

À travers la démarche « Viandes de France », les professionnels des filières françaises d'élevage garantissent aux consommateurs une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformée sur le territoire national.



IGP Bœuf Fermier de Vendée



IGP Bœuf Fermier du Maine



AOC Maine-Anjou

Les signes officiels de qualité (SIQO)

En Pays de la Loire, quatre démarches qualités sont présentes : le label rouge (LR), les Appellations d'Origine Protégée (AOP), les Indications Géographiques Protégées (IGP) et l'Agriculture Biologique (AB).

Cheptel certifié bio (ou en conversion) en Pays de la Loire en 2014 (ORAB, Agreste)

Cheptel	Nombre de têtes en bio	Part du bio sur l'ensemble
Vaches Viande	21 373	4,9 %
Vaches Laitières	26 106	4,9 %
Brebis	13 398	14,8 %
Chèvres	5 398	5,2 %

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour la viande, les signes officiels de qualité représentent **3,5 %** des volumes ligériens.

Ces démarches permettent aux consommateurs de repérer les produits issus de cahiers des charges de **qualité** et aux producteurs de valoriser leurs **méthodes de production**. Elles participent au développement du **tissu économique** des territoires, mettant en avant la **typicité du terroir** et les **savoir-faire régionaux**.

FOCUS : Des marques locales valorisant la viande bovine



Différentes marques régionales ont été initiées par des éleveurs souhaitant **valoriser leur production tout en protégeant leur environnement**. C'est le cas par exemple du Bœuf des Vallées Angevines ou le Bœuf Parc de la Brière. Ces marques s'appuient sur des cahiers des charges précis, mettant en œuvre des pratiques favorables à l'environnement, et valorisent **la viande bovine issue du territoire considéré**.

Produits de l'élevage et gastronomie : un art de vivre régional !

La gastronomie ligérienne est riche et variée, à l'image de sa géographie. Les cours d'eau et les zones côtières apportent poissons et crustacés, les vallées les produits maraîchers, le bocage et les pâturages les produits laitiers et les viandes... La cuisine régionale, ancrée dans le terroir, met en avant les produits de l'élevage herbivore au sein de préparations ou de plats typiques et savoureux.

Foie de Veau à la Baugeoise

Baugé est célèbre pour la façon d'accommoder les abats, notamment le foie et les rognons de veau. Ceux-ci sont relevés de moutarde et se font parfois flamber au cognac.

Crémets d'Anjou

Spécialité crémère de la région d'Angers se composant de crème fouettée, de blancs d'œufs et de fromage frais battus en neige auxquels sont ajoutés des condiments.

Tourte Mayennaise

Spécialité récente, issue d'un concours culinaire, cette tourte regroupe les éléments phare de la gastronomie mayennaise : bœuf, pomme et fromage d'Entrammes.

Langue de bœuf en gelée

Spécialité de l'Anjou, ce plat est composé de langue de bœuf cuite et de petits légumes, le tout gélifié pour être servi froid.

Caillebotte Vendéenne

Dessert composé de lait caillé, autrefois avec de la fleur de chardonnette dans le Marais Breton-Vendéen, et de la Queue de Jeanne, une algue, à l'Île d'Yeu ; avec de la présure depuis 1950.

Beurre Nantais

Le beurre Nantais plus connu sous le nom de beurre blanc est un mélange de beurre demi-sel et de vin blanc, de citron avec quelques échalotes.



AUTHENTICITÉ & PRODUITS DU TERROIR FRAIS

© toquesdugout.fr



“ La viande a de l'avenir au sein des restaurants. Il suffit de connaître et de choisir les bons produits et de les cuisiner avec soin. La région dispose d'un terroir riche et de viandes de qualité que l'on aime mettre à l'honneur dans nos établissements. ”

Sébastien THÉBAUD, chef cuisinier du restaurant Villa Belle Rive (44)

Le Cul de veau à l'angevine

Préparation : 30 mn

Cuisson et finition : 2h30, th. 6 (200°)

Ingrédients : 1,5 kg de quasi de veau, 2 carottes, 3 oignons, 1 bouquet garni, couenne de porc fraîche, vin blanc sec d'Anjou ou de Saumur, sel, poivre, crème fraîche.

Garnissez une cocotte allant au four de morceaux de couenne de lard. Ajoutez les carottes et les oignons coupés en rondelles. Salez et poivrez le morceau de quasi de veau et déposez-le sur ce lit.

Mettez au four à découvert pendant 20 mn. Retournez à mi-cuisson. Mouillez avec le verre de vin blanc sec, le bouillon et l'eau-de-vie. Ajoutez le bouquet garni et remettez au four à couvert 1h30.

Retirez le veau de la cocotte et maintenez-le au chaud. Jetez la couenne et le bouquet garni.

Liez la sauce avec un peu de crème fraîche. Découpez le quasi en tranches épaisses et nappez-le de sauce.

© Recette extraite du livre « Cuisine de l'Anjou de A à Z » - Editions Bonneton



© Anjou tourisme

L'élevage, partenaire du tourisme

Préservation et valorisation du patrimoine de l'élevage

L'agritourisme recouvre différents types de prestations d'accueil sur les fermes : hébergement, restauration, visites, animations diverses. Ces activités constituent à la fois un facteur de valorisation du territoire et un moyen pour les agriculteurs de diversifier leurs revenus.

- Séjours à la ferme : un tourisme aux multiples atouts



Faire valoir un **savoir-faire**, souvent ancestral, au travers de pratiques et de produits d'élevage

Pour les touristes, **découvrir** l'univers du producteur et profiter de différentes activités touristiques, sportives ou culturelles.



© INTERBEV Pays de la Loire



Partager la réalité de leur quotidien avec les consommateurs



LE SAVIEZ-VOUS ?

338 exploitations ligériennes proposent de l'hébergement touristique. (RA 2010)



Sécuriser un revenu par la **diversification** des activités

Les supports de ces diverses activités sont souvent **entretenus par les agriculteurs eux-mêmes** comme c'est le cas pour les chemins de randonnées par exemple.

FOCUS : L'agritourisme et le maintien du bâti ancien, l'exemple du Domaine des Rues



Avant



Après

© maine-anjou.fr

Les séjours à la ferme sont une motivation économique et une raison supplémentaire pour **entretenir** un certain nombre de bâtis agricoles qui ne trouveraient pas d'autres fonctions aux côtés des installations modernes d'élevage.

Ce fut le cas pour le Domaine des Rues, à Chenillé-Changé, berceau historique de la race Maine-Anjou. Cette ferme a été restaurée afin de devenir le lieu d'accueil de l'UPRA (Unités Nationales de Sélection et de Promotion de Races Animales) mais également un **site touristique** et un **lieu de réception**.

Un outil pédagogique pour recréer du lien avec le citoyen

Les loisirs et activités à la ferme peuvent être multiples : découverte des productions agricoles, activités équestres, animations diverses (ateliers de cuisine, labyrinthe de maïs...), accueil de scolaires, restauration et fermes auberges... Les exploitations deviennent alors de véritables supports pédagogiques pour les petits et les grands.

▪ Comprendre le monde de l'élevage

Les fermes pédagogiques permettent aux enfants de découvrir le monde agricole en leur présentant les métiers ou la fabrication des produits de l'élevage, via des activités sensorielles, créatives ou ludiques.

Il s'agit d'une approche pédagogique vivante pour comprendre la nature et le monde rural.
(bienvenue-a-la-ferme.com)



© Interbev Pays de la Loire

BALADES ÉLEVAGES et PAYSAGES



Balade Edition 2017 © Interbev Pays de la Loire

▪ Action « Balades Elevages et Paysages »

Les «Balades Elevages et Paysages», créées par l'interprofession en 2009, se déroulent tous les ans et proposent aux citoyens une balade pour découvrir le monde de l'élevage et obtenir des clés pour lire, et comprendre le paysage rural qui les entoure.

FOCUS : Bienvenue à la ferme et Accueil Paysan





Ces réseaux spécialisés proposent en région diverses prestations : accueil séjour, loisirs, produits fermiers et restauration...



- 🔍 Le réseau **Bienvenue à la ferme** : 260 agriculteurs en activité*
- 🔍 L'association d'**Accueil Paysan** : 63 adhérents dont 49 agriculteurs*

Nombre d'exploitations ligériennes agréées par type de prestation en 2016

	Hébergement et accueil camping car	Loisirs, fermes pédagogiques	Fermes auberges	Produits de la ferme
 Bienvenue à la ferme	72	46	5	196
 Accueil Paysan*	36	12	0	21

*seuls les adhérents agriculteurs sont comptabilisés dans ce tableau

*Panorama socio-économique de l'agriculture des Pays de la Loire, PEP CRAPdL 2017



PARTIE 5

NUTRITION ET SANTÉ

1/ LA VIANDE, QUELQUES DÉFINITIONS

- La viande, qu'est-ce que c'est ?
- Qualités organoleptiques des viandes

2/ CHOISIR ET CUISINER LA VIANDE

- Dénominations et étiquetage
- La conservation et la cuisson des viandes

3/ LA VIANDE, UN ATOUT POUR LA SANTÉ

- Un aliment riche en protéines
- Une source de minéraux et de vitamines essentiels

4/ UN PRODUIT AU CŒUR DES HABITUDES ALIMENTAIRES

- Un mets contribuant à l'équilibre alimentaire
- Une source de saveurs et de convivialité

5/ DES BESOINS DIFFÉRENTS SELON SON ÂGE ET SES ACTIVITÉS

- Enfants et femmes enceintes : des apports à adapter
- Personnes âgées et sportifs : nourrir le muscle !

6/ QUELQUES IDÉES REÇUES

- La viande, on en mange trop ? C'est trop gras ?
- La viande provoque le cancer ? Elle coûte trop cher ?

7/ LA RESTAURATION HORS DOMICILE : UN ENJEU FORT POUR LA FILIÈRE LIGÉRIENNE

- La viande au cœur des repas quotidiens
- Des défis à relever en restauration collective

8/ L'EXPERTISE INTERPROFESSIONNELLE AU SERVICE DE LA RHD

- Un ensemble d'outils à disposition des professionnels



« La viande est reconnue pour ses apports nutritionnels, notamment en protéines de bonne qualité et en fer bien assimilé. Néanmoins, pour moi, les qualités nutritives et gustatives des viandes que nous produisons sont indissociables du respect du bien-être des animaux et de l'environnement tout au long de la chaîne ; c'est collectivement et avec une vision globale de l'ensemble de ces enjeux que nous allons travailler. »

Bernard COLLIN, Directeur Qualité en industrie et Responsable de la thématique nutrition au sein de la commission Enjeux Sociétaux

La viande, quelques définitions

La viande, qu'est-ce que c'est ?

La viande correspond à l'aliment tiré des muscles des animaux. Les abats (produits tripiers) proviennent de leurs viscères comestibles. La viande se compose de fibres musculaires, unies et enveloppées par le tissu conjonctif et de tissus adipeux. Chaque morceau aura, au regard de ses caractéristiques intrinsèques, une destination culinaire particulière.

▪ Les fibres musculaires

On dénombre plusieurs milliers de fibres musculaires par muscle. Les myofibrilles qui les composent jouent un rôle dans la tendreté de la viande et la maturation, en se dégradant sous l'action d'enzymes.

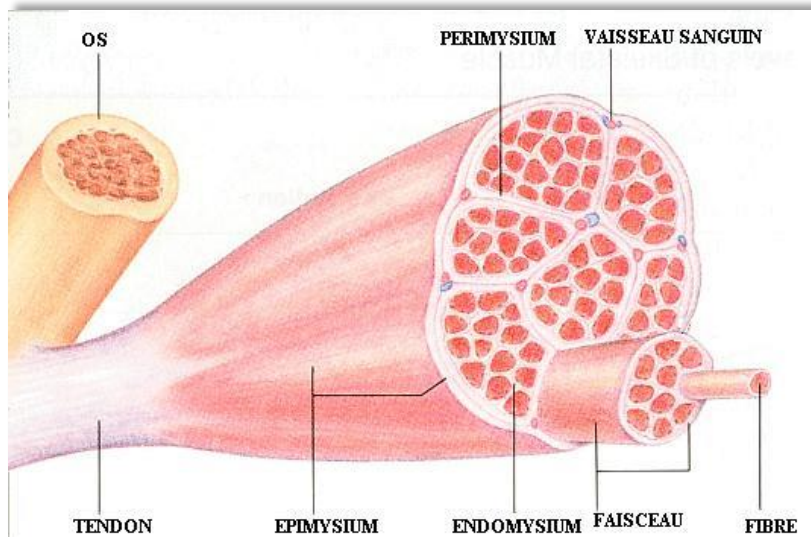
▪ Tissu adipeux et persillé

Le persillé correspond au gras interstitiel présent dans le muscle, visible sous forme de petits dépôts blancs. En fondant lors de la cuisson, le persillé améliore la qualité organoleptique des fibres musculaires.

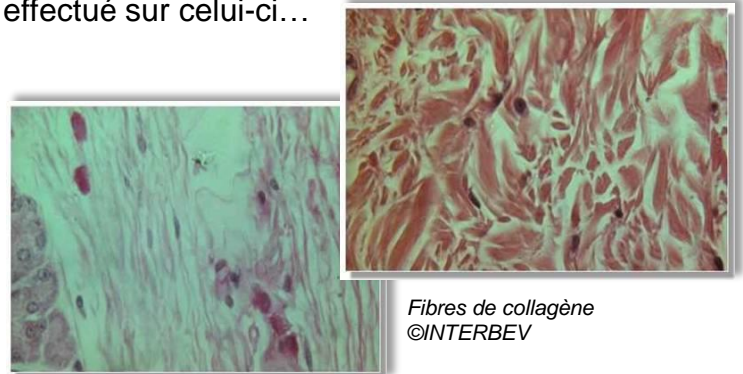
La présence de gras dans une viande dépend des caractéristiques de l'animal, de son âge, du morceau choisi, du travail de découpe effectué sur celui-ci...

▪ Tissu conjonctif et collagène

Le tissu conjonctif est composé en majeure partie de collagène. Sa grande résistance confère à la viande sa dureté et oriente sa destination culinaire.

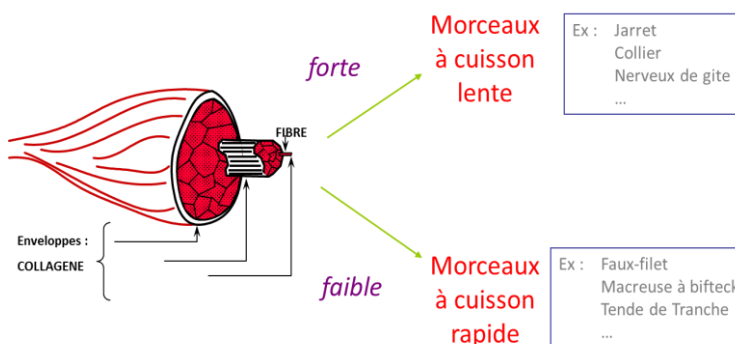


Composition d'un muscle ©INTERBEV



Fibres de collagène ©INTERBEV

Le collagène, lui, n'est pas dégradé pendant la phase de maturation. Il peut néanmoins l'être partiellement lors de cuissons « allongées » où il se transforme alors en gélatine.



La quantité de collagène dans un muscle dépend de la nature, de la partie du muscle considéré, de la catégorie et/ou de l'âge de l'animal...

Le collagène devient par exemple plus résistant avec l'âge de l'animal (Source : IDELE 2011).

Qualités organoleptiques des viandes

Les qualités organoleptiques des viandes bovines, ovines, caprines et chevalines regroupent les propriétés sensorielles à l'origine des sensations de plaisir associées à leur consommation. De nombreux facteurs interviennent. Ils sont liés non seulement à l'animal et au mode d'élevage, mais aussi au travail des viandes et à leur cuisson.



La couleur

Première qualité perçue par le consommateur, la couleur de la viande dépend de la quantité de pigment, appelé myoglobine, présent dans le muscle et du pH de la viande.

- ✓ Facteurs influents : espèce, âge, race, alimentation, stress, ...
- Les professionnels prennent soin du bien-être des animaux tout au long de la chaîne pour limiter leur stress.



La saveur

La saveur associe les saveurs et les arômes. Les composés de la saveur sont libérés au moment de la cuisson de la viande à partir de molécules précurseurs d'arômes, contenues notamment dans le gras.

- ✓ Facteurs influents : alimentation de l'animal, cuisson
- Les professionnels respectent la chaîne du froid (bonne maturation de la viande + limite l'oxydation des graisses).



La jutosité

Il s'agit d'une caractéristique perçue lors de la mastication qui dépend de la quantité de suc musculaire libéré dans la bouche, accentuée par la stimulation de la salivation, due en particulier à la présence du gras intramusculaire.

- ✓ Facteurs influents : alimentation de l'animal, cuisson.
- Les professionnels assurent une bonne maturation de la viande (pour que le suc musculaire demeure dans la viande au moment de la cuisson).

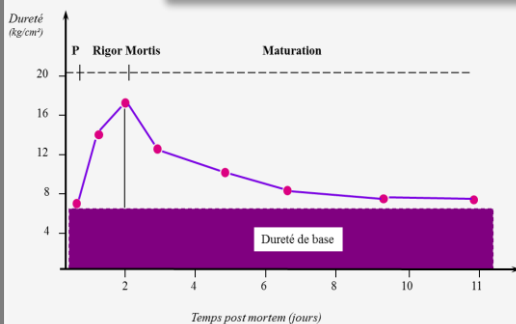


La tendreté

Qualité la plus appréciée et recherchée, elle correspond à la facilité avec laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. Le muscle est d'autant plus tendre que sa teneur en collagène est faible.

- ✓ Facteurs influents : espèce, sexe, âge de l'animal, le muscle choisi et la cuisson
- Les professionnels respectent une bonne réfrigération et maturation de la viande, une découpe et un travail adapté et prodiguent des conseils sur le choix des morceaux.

FOCUS : La maturation des viandes



(P: état pantelant, RM: rigor mortis, M: maturation)

Immédiatement après l'abattage, le muscle est souple. Après la mise en chambre froide des carcasses, le muscle devient rigide au cours d'une phase appelée *rigor mortis* qui dure plusieurs jours. Le **muscle est dur** et pourrait perdre facilement son eau à la cuisson, ce qui donnerait une **viande peu juteuse**. Le glycogène est transformé en acide lactique qui s'accumule et acidifie le muscle.

Cette acidification se produit lors de la phase dite de **maturation**. Elle permet l'activation d'enzymes qui progressivement fragmentent les protéines du muscle. Le muscle **s'attendrit naturellement** et les précurseurs des **arômes** et de la **saveur** de la viande se forment.

La conservation et la cuisson des viandes

Quel que soit le mode de conditionnement, il est conçu pour préserver la qualité des viandes et des produits tripiers. Il convient que ceux-ci soient conservés au froid dans leur emballage d'origine. En fonction des caractéristiques du morceau choisi, un type de cuisson sera privilégié pour mettre le plus possible en valeur la qualité et le goût de la viande.

Les différents conditionnements des viandes (*DLC : Date Limite de Consommation)

DLC*	Conditionnement
3 à 4 jours = Préemballé	- Barquette sous film plastique étirable perméable à l'air - Viande emballée dans le papier de l'artisan boucher
5 à 10 jours = Sous atmosphère contrôlée	- Conditionnement en barquette sous film plastique non perméable à l'air, avec ajout d'oxygène
10 à 20 jours = Sous-vide	- Conditionnement sous-vide dans un emballage hermétique opaque - Viande plus foncée : il faut donc la retirer de son conditionnement quelques minutes avant de la cuisiner afin qu'elle retrouve sa couleur rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Avant toute cuisson rapide, **laisser la viande bovine à température ambiante pendant 1 heure**, les bactéries seront détruites à la cuisson. Après cuisson, **la laisser se reposer.**

■ Cuisson rapide pour les morceaux pauvres en collagène



Poêler : la viande est saisie puis cuite à haute température dans de la matière grasse ou non.



Griller : la viande est saisie à haute température sur un grill.



Rôtir : la viande cuit au four avec pas ou peu de matières grasses.

■ Cuisson lente pour les morceaux riches en collagène



Braiser : la viande, revenue dans un peu de matière grasse, cuit à couvert dans un peu de liquide. Elle mijote doucement et longtemps pour devenir tendre et savoureuse.

Bouillir : la viande, entièrement plongée dans un liquide chaud ou froid, cuit longuement à petits feux.

Ranger les produits de l'élevage herbivore dans son réfrigérateur (Source : la-viande.fr)

Température	Produits
- 18°C (compartiment congélation)	Surgelés
0°C à + 4°C	Produits traiteurs et produits frais entamés Plats cuisinés maisons Viandes crues, Charcuterie Crèmes, fromages frais
+ 4°C à + 6°C	Viandes cuites maison Yaourts desserts lactés Fromages frais
+ 6°C	Fromages à finir d'affiner
+ 6°C à + 10°C (porte)	Œufs, beurre, lait

FOCUS : Cuisson Basse Température

Ce procédé consiste à cuire les aliments à une **température faible mais constante** afin d'atteindre une température minimum à cœur.

Particulièrement adaptée pour la viande, cette technique possède un bon rapport qualité/prix : obtention d'une **texture tendre, préservation des jus et limitation de la perte de poids en eau** des morceaux durant la cuisson.

La température mise en œuvre doit être **impérativement supérieure à 65 °C (enceinte du four)** pour éviter tout risque sanitaire.

Source : la-viande.fr

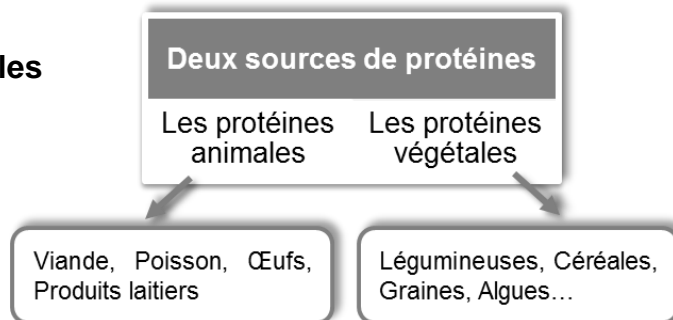
La viande, un atout pour la santé

Un aliment riche en protéines

Les protéines assurent un rôle essentiel dans le renouvellement cellulaire. Ce sont les éléments les plus aptes à construire, renouveler et réparer nos cellules. Elles apparaissent comme un allié tout au long de la vie, durant la croissance bien sûr, mais aussi face au vieillissement ou à la maladie.

Les protéines, des éléments indispensables

Les protéines se composent d'une vingtaine d'acides aminés dont 9 s'avèrent indispensables dans le métabolisme d'un être humain puisqu'ils ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme. Ces acides aminés indispensables (AAI) doivent donc être **apportés par l'alimentation**.



LE SAVIEZ-VOUS ?
 100 g de viande crue contient environ 20 g de protéines contre 2 à 10 g en moyenne dans 100 g de légumes ou de céréales.

Les acides aminés ont avant tout un rôle structurant et participent à la construction de tous les organes. Ils se révèlent donc **indispensables au bon fonctionnement de l'organisme**.

Une richesse variable selon les sources

Les protéines animales sont dites à « **haute valeur biologique** ». Très **digestibles et rapidement assimilées par l'organisme**, elles permettent un **apport équilibré en AAI**, contrairement aux protéines des légumes secs ou des céréales déséquilibrées en un ou plusieurs Acides Aminés Indispensables.

« Les protéines animales sont 'complètes' et indispensables à la construction et à l'entretien des cellules. Les protéines végétales sont elles 'incomplètes' et ne peuvent donc pas être exclusives mais participeront à équilibrer l'apport en protéines. »
 Françoise CAMPAS, diététicienne

FOCUS : Cuissons et valeurs nutritionnelles



© INTERBEV

En cuisant, une partie de l'eau contenue dans la viande s'évapore. Cette perte dépend du mode de cuisson choisi, de la durée et de l'intensité de cuisson : de **5 à 10 %** pour une cuisson bleue (grillée, poêlée ou rôtie) ; **15 à 20 %** pour une cuisson saignante ; **25 à 30 %** pour une cuisson à point et **35 à 50 %** pour une viande bouillie.

La recommandation de prévention santé* qui préconise de limiter la viande rouge à moins de **500 g** par semaine porte sur la viande consommée **cuite**. Cela correspond à environ **700 – 750 g** de viande crue.

Sources : CIV, Valeurs nutritionnelles des viandes cuites. Effets de la cuisson sur la composition des viandes ANSES, Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires, rapport d'expertise collective, décembre 2016
 Fonds Mondial de Recherche contre le Cancer. Résumé scientifique du rapport WCRF / American Institute for Cancer Research Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer, a Global Perspective Washington D.C. AICR, 2007

Une source de minéraux et de vitamines essentiels

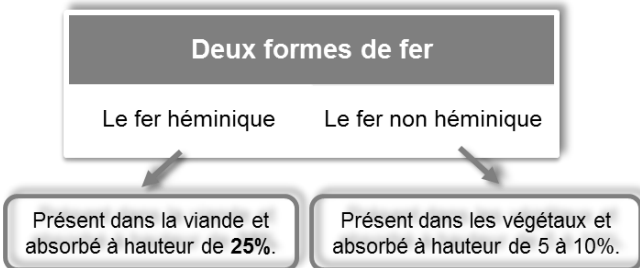
Les aliments contiennent une très grande diversité de minéraux et de vitamines. Ceux-ci interviennent dans plusieurs processus vitaux de l'organisme et doivent être apportés en quantité suffisante par l'alimentation. Des choix alimentaires trop restrictifs peuvent entraîner un déficit de certains de ces nutriments. Il est donc indispensable de diversifier ses aliments pour bien couvrir ses besoins.

■ Viande et fer héminique

Le fer joue un **rôle essentiel** dans bon nombre de fonctions biologiques telle la constitution de l'hémoglobine ou de la myoglobine ou encore le transport de l'oxygène.

La viande rouge représente l'un des meilleurs vecteurs alimentaires en fer du fait des teneurs élevées mais aussi de la meilleure qualité de ce fer : **fer héminique**.

LE SAVIEZ-VOUS ?
100 g de viande rouge (bœuf ou cheval) contient **2,5 à 4 mg** de fer, de 1 à 1,5 mg pour le veau et l'agneau et jusqu'à **7 mg** dans certains abats !



Pour favoriser la couverture des besoins en fer, **l'association viande et légumes ou céréales** au cours d'un repas est intéressante car la viande augmentera l'absorption du fer non héminique d'origine végétale.

■ Zinc, Sélénium, Vitamines B : des oligo-éléments essentiels présents dans la viande

	ZINC	SÉLÉNIUM	VITAMINES		
			B3	B6	B12
Propriétés (non exhaustif)	Zinc de la viande bien assimilé par l'organisme Croissance, défense de l'organisme, mécanismes enzymatiques, cicatrisation...	Antioxydant (protection des cellules contre les radicaux libres)	Entre notamment dans la composition de nombreux systèmes enzymatiques indispensables au bon fonctionnement cellulaire (énergie, croissance...)	Production d'énergie, participation au métabolisme des acides aminés et au fonctionnement du système nerveux,....	Viande, poissons, œufs, produits laitiers : seules sources naturelles (absence de B12 sous une forme assimilable par l'organisme dans les végétaux) Nombreuses réactions enzymatiques, renouvellement des globules rouges, fonctionnement du cerveau...
Couverture des besoins *	100 g viande permettaient de couvrir entre 15 et 70 % des ANC* en Zinc par jour.	100 g viande permettaient de couvrir entre 10 et 30% des ANC* en Sélénium par jour.		100 g de viande permettaient de couvrir entre 10 et 50 % des ANC* par jour.	100 g de viande permettaient de couvrir entre 50 et 100% des ANC* par jour.

ANC* : Apports Nutritionnels Conseillés
 Source : CIV

Sa richesse en protéines, en **vitamines B12, B3, B6** et ses apports significatifs en **fer, zinc, sélénium**, font de la viande un aliment particulièrement utile pour **couvrir les besoins en ces nutriments essentiels** tout au long de la vie.

FOCUS : ANC* ou Apports Nutritionnels Conseillés

Depuis décembre 2016, l'ANSES a défini de nouvelles références d'apports en nutriments. On ne parle plus d'**ANC** mais de **RNP** (Référence Nutritionnelle pour la Population) ou d'**Apport satisfaisant** (quand il n'existe pas de RNP définie), ce qui est le cas maintenant pour la vitamine B6, B12 et le sélénium. Seuls, le zinc, la B3 et le fer possèdent une RNP.

NUTRITION ET SANTÉ

Un produit au cœur des habitudes alimentaires

Un mets contribuant à l'équilibre alimentaire

Si la viande apparaît souvent comme un élément structurant du repas, elle s'associe à d'autres aliments afin de garantir l'équilibre alimentaire. Celui-ci ne se construit pas sur un seul repas ou une seule journée mais sur plusieurs jours, voire en semaine.

Place de la viande dans l'alimentation

Un aliment à lui seul ne peut fournir l'ensemble des nutriments indispensables à notre santé. Il est donc essentiel de veiller à la **variété de notre alimentation**.

La viande ne se mange pas seule. Elle est toujours associée à d'autres produits tels que les légumes et les féculents qui apportent des nutriments complémentaires : elle participe ainsi à la **structuration des repas**.

© INTERBEV PDL



L'activité physique, partenaire de l'alimentation

L'exercice physique **mobilise** nos muscles, **régule** notre appétit, **accroît** nos dépenses énergétiques et permet d'**éviter** le stockage des graisses.



Pour assurer des repas équilibrés, il est conseillé de suivre les **recommandations du PNNS** (Programme National Nutrition Santé) et de piocher chaque jour dans les **7 groupes d'aliments** actuellement identifiés par des assiettes de couleurs différentes ci-contre.

La viande s'insère dans notre équilibre alimentaire et nos habitudes de vie comme un élément de choix puisqu'elle dispose de **vertus nutritionnelles importantes**.



© mangerbouger.fr

FOCUS : Animations Pédagogiques Élevage et Viande

L'interprofession ligérienne propose gratuitement des animations à destination des élèves de la région. Au sein de deux ateliers, une animatrice et une diététicienne replacent l'alimentation en lien avec les **saisons**, l'**environnement** et le **territoire** et abordent sous la forme de jeu de cartes géantes, les principes de base de l'**équilibre alimentaire** en reprenant tous les groupes, la limite des apports de sel et la pratique d'une activité physique.

Une source de saveurs et de convivialité

Le repas demeure un moment d'échange, de partage et de découverte. La viande tient depuis longtemps une place centrale dans l'alimentation, offrant une multitude de morceaux et donc de plats et de recettes. Elle participe dès lors pleinement aux plaisirs des saveurs et de la convivialité.

▪ Ne pas oublier le plaisir et le partage !

Souvent associée socialement à un repas à connotation festive, la viande devient un élément incontournable de **l'art de la table** et de la **gastronomie à la française**. Sa richesse offre une diversité de recettes et de saveurs répondant à tous les goûts (bleu, saignant, cuit, ...). Elle accompagne bon nombre de **moments de partage**.



Le repas gastronomique des Français®

Patrimoine de l'humanité

© agriculture.gouv.fr



© INTERBEV

Avec la viande, on déborde d'idées pour le plaisir de tous !

1 idée par jour, c'est ainsi :

- la **diversité des viandes**, par un vaste choix
- la **variété des idées**, pour chaque moment de consommation
- le **plaisir et la convivialité**, autour de la dégustation

© INTERBEV

▪ La viande, 1 idée par jour, une nouvelle communication

Elaborée par les professionnels de la filière Élevage et Viande, cette démarche démontre **les multiples facettes culinaires** de la viande. Des recettes simples aux plus sophistiquées, la viande offre **des plaisirs gustatifs** à partager à deux, en famille ou entre amis.



© INTERBEV

La création de la démarche et du logo **La viande, 1 idée par jour** livrent chaque jour une idée de plat afin de réinscrire la viande dans la cuisine au quotidien.

Pour accéder aux recettes et astuces culinaires, rendez-vous sur le site : www.laviande1ideeparjour.fr

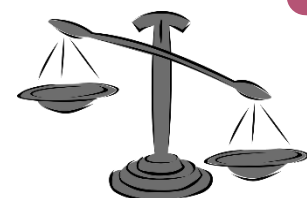


▪ Des recommandations simples

La viande est une valeur sûre de **l'équilibre alimentaire** et une source de nutriments précieux pour la santé.

Un peu de tout et de tout un peu...

Une viande, des légumes, un féculent : une **combinaison simple** qui contribue à notre bien-être et à l'équilibre alimentaire !



Des besoins différents selon son âge et ses activités

Enfants et femmes enceintes : des apports à adapter

La viande fournit avec facilité un ensemble de nutriments qui se révèlent nécessaires au développement de tout être humain quelque soit son sexe, son âge ou son stade physiologique. Une alimentation variée et équilibrée assurera une couverture optimale de ses besoins accrus.

Alimentation des enfants et adolescents

La croissance des enfants dépend en grande partie de la qualité de leur alimentation. La conduite de l'alimentation de l'enfant a plusieurs objectifs :

- ✓ Assurer une **croissance harmonieuse** et le **développement optimal du cerveau**.
- ✓ Procurer le **meilleur capital santé** à court, moyen et long terme...
- ✓ Respecter les **goûts** de chacun et varier les **plaisirs**.



Animation « A table avec les Jolipré ! » Le Poiré-sur-Vie, 2017.

Alimentation de l'enfant
Quantité de viande journalière

Âge	Quantité Journalière
3 – 4 ans	30 à 40g
5 – 6 ans	50 à 60g
7 – 9 ans	70 à 90g
10 – 12 ans	100 à 120g
Adolescent	150g

Un nouveau repère pour tout âge

Viande, Poisson, Oeuf :
1 à 2 fois par jour !*

UNE PORTION TYPE DE VIANDE CUIE CORRESPOND À LA TAILLE DE LA PALME DE MAIN ET À L'ÉPAISSEUR DU PETIT DOIGT !

*Programme National Nutrition Santé

© INTERBEV

LE SAVIEZ-VOUS?
"En France, **39 %** des femmes de 18 à 29 ans ont des réserves faibles en fer."

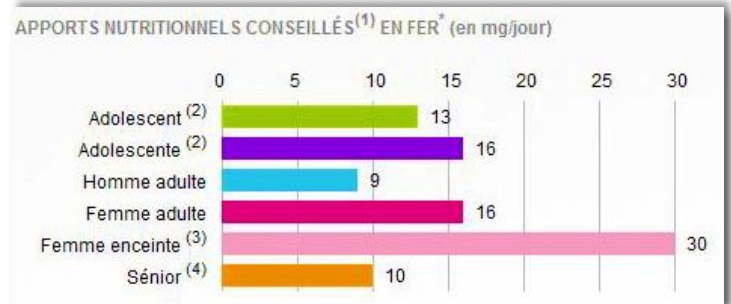
(Source : ENNS, Situation nutritionnelle en France en 2006 selon les indicateurs d'objectifs et les repères du Programme national nutrition santé, 2006)

Viande et femmes enceintes

Les besoins en fer des femmes en âge de procréer atteignent le double de celui des hommes.

Lors de la grossesse, ces besoins augmentent **considérablement**.

Par ailleurs, pour une croissance harmonieuse du fœtus, la femme enceinte doit consommer : de tout un peu et un peu de tout (aliments contenant **des protéines en quantité et qualité variables**).



FSSA - CNERNA - CNRS - Apports nutritionnels conseillés pour la population française. Tec & Doc, 3^e éd. Paris 2001

Les protéines animales offrent l'avantage d'être équilibrées en **acides aminés indispensables**. Elles **constituent** une source privilégiée en **fer**. La viande, à condition qu'elle soit bien cuite, est donc conseillée aux femmes enceintes.

Personnes âgées et sportifs : nourrir le muscle !

L'activité physique quotidienne s'avère bénéfique et contribue à la bonne santé de chaque individu. Les muscles devront disposer d'énergie et également de nutriments, dont les protéines, pour rester en bonne condition. Ces besoins varient avec l'âge mais également selon l'intensité du sport pratiqué. Ils devront être adaptés à chacun.

Les séniors : lutter contre la fonte musculaire

Phénomène qui s'enclenche après 30 ans, la **sarcopénie** correspond à une fonte des muscles qui s'amplifie après 65 ans. En parallèle d'une activité physique quotidienne, l'alimentation est l'une des clés pour la limiter en continuant à **consommer des protéines**, notamment d'origine animale.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Après 65 ans, les besoins en protéines sont accrus : on passe de **0,80 à 1 g / jour / kg de poids corporel**.

APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS⁽¹⁾ EN PROTÉINES (en g/jour)



AFSSA - Apports en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations Synthèse du rapport de l'AFSSA - 2007

AFSSA, Apports en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations Synthèse du rapport de l'AFSSA - 2007

Les protéines consommées vont permettre de **maintenir**, de **renouveler** et d'**entretenir** les muscles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour les sports d'endurance, il faut consommer de **1,5 à 1,7g** de protéines / kg de poids corporel / jour.

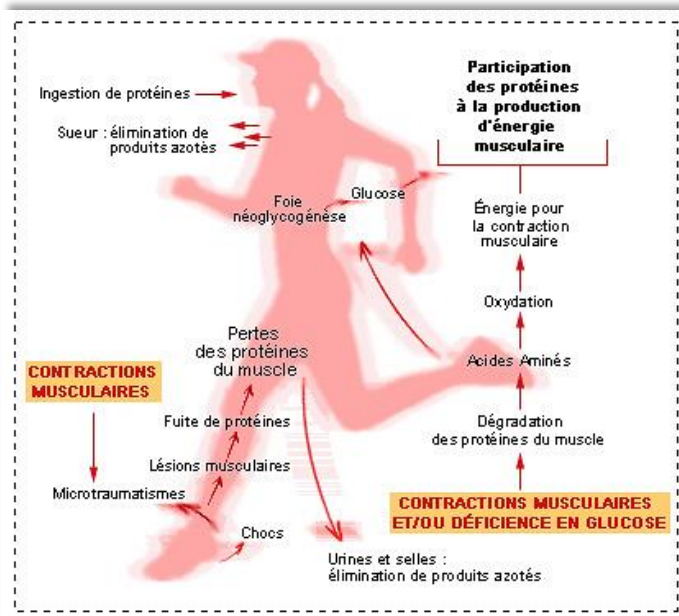
AFSSA, Apports en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations Synthèse du rapport de l'AFSSA - 2007

La viande, alliée des sportifs

Les protéines interviennent dans la **contraction du muscle** et jouent un rôle de première importance chez le sportif pour leur performance.

Par ailleurs, le fer participe aux mécanismes d'oxygénation de l'organisme et fait partie des **minéraux perdus** en quantités importantes pendant l'effort.

Pour couvrir ces besoins importants, on ne peut que recommander de maintenir dans l'alimentation les produits d'origine animale, riches en protéines de bonne qualité, tels que la viande.



© la-viande.fr

Quelques idées reçues

La viande, on en mange trop ? C'est trop gras ?

Il est de plus en plus fréquent d'entendre : que la consommation de viande dans nos sociétés occidentales est excessive, que cet aliment serait de plus mauvais pour la santé car trop gras.

- Une consommation française inférieure aux recommandations et en constante diminution

(Crédoc, CCAF, 2013)

• Ne pas dépasser **500g / semaine / adulte** (viande hors volaille ou viande « rouge » cuite)

Recommandations*

Consommation des français

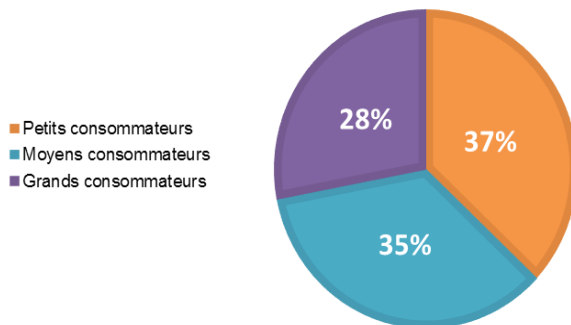
• **367g** = quantité moyenne consommée par semaine

LE SAVIEZ-VOUS ?
Plus des **2/3** des français mangent moins de viande cuite que le seuil de 500 g par semaine.

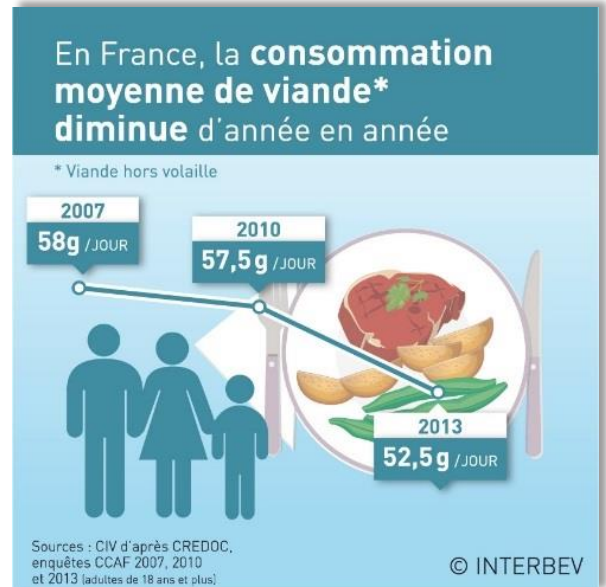
(Source : Crédoc, CCAF, 2013)

*Recommandations du WCRF (World Cancer Research Fund) pour les viandes hors volailles

POURCENTAGE DES PETITS, MOYENS ET GRANDS CONSOMMATEURS DE VIANDES DE BOUCHERIE EN FRANCE



Enquêtes CIV-CREDOC, CCAF 2013 (adultes de 18 ans et plus)



- Un apport de lipides à relativiser (Source : CIV-INRA, valeurs nutritionnelles des viandes crues, 2009)

La viande est parfois accusée d'être un aliment gras. Cette donnée s'avère toute relative. La teneur en matière grasse varie d'un morceau à un autre. Il existe des morceaux maigres (**moins de 3% de lipides**) et des morceaux gras (entrecôte, côtes de veau ou d'agneau...).

LE SAVIEZ-VOUS ?
Les **2/3** des morceaux de viande de boucherie contiennent moins de **8 %** de matières grasses.

Les lipides des viandes de bœuf, veau, agneau, cheval se caractérisent par un ratio équivalent en acides gras mono insaturés et en acides gras saturés. La proportion d'acides gras polyinsaturés fluctue selon le morceau et l'espèce animale.

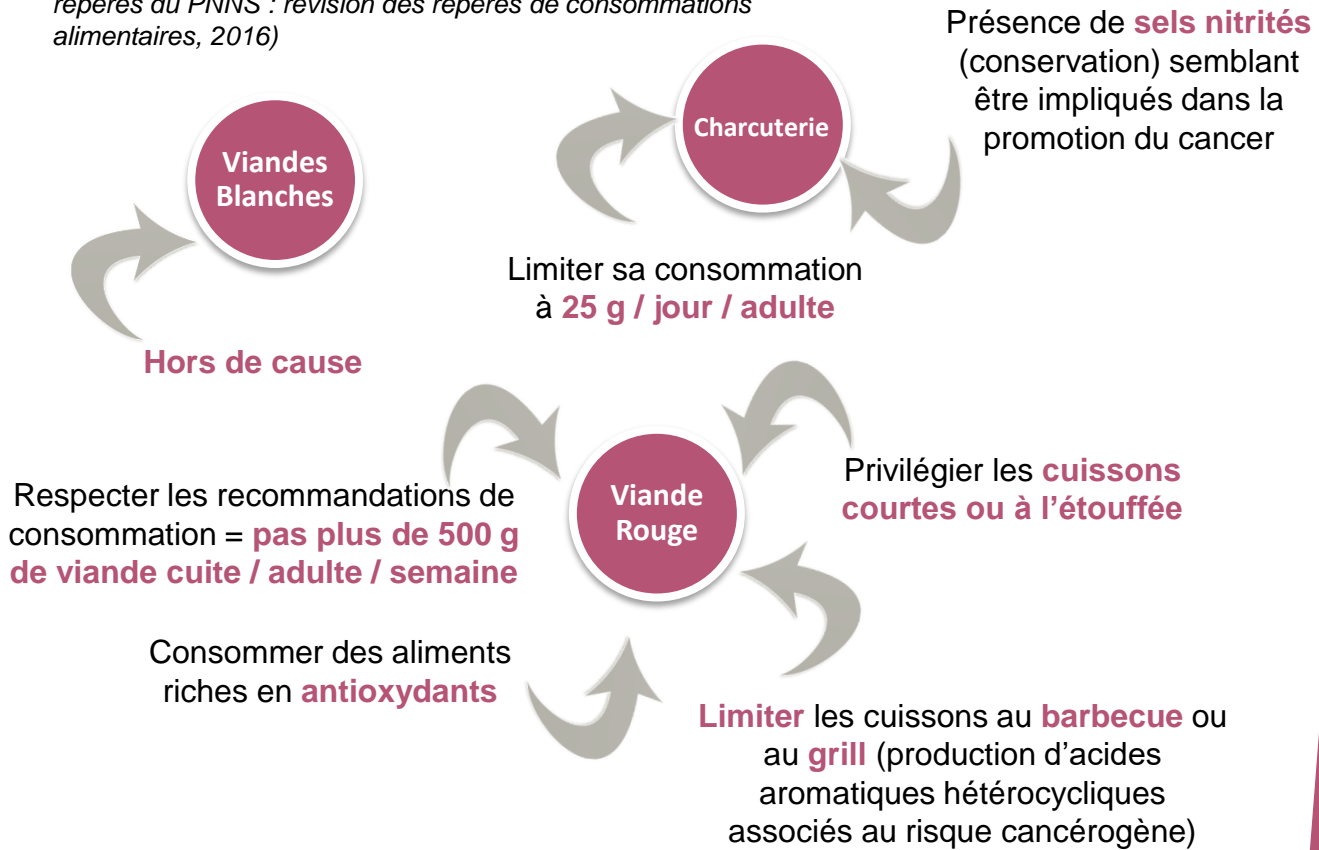
FOCUS : Quelques pistes pour limiter l'apport en lipides

- Je peux choisir les morceaux **les plus maigres**.
- En ôtant si je le souhaite le gras bien visible, je peux **diviser par 2 ou 3** le taux de matières grasses sur les morceaux les plus riches.
- Je peux **limiter l'apport en matières grasses** lors de la préparation et à la cuisson.

La viande provoque le cancer ? Elle coûte trop cher ?

La viande rouge ou viande hors volaille est citée comme l'un des facteurs pouvant augmenter le risque de cancer dont le cancer colorectal. On notera que seules les consommations excessives sont concernées. De plus, entre 2011 et aujourd'hui le niveau de preuve pour l'augmentation du risque associé à la consommation de viande rouge a été ramené de « convaincant » à « probable » (Diet, nutrition, physical activity and colorectal cancer, 2017).

- **Les nouvelles recommandations** (Anses, Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires, 2016)

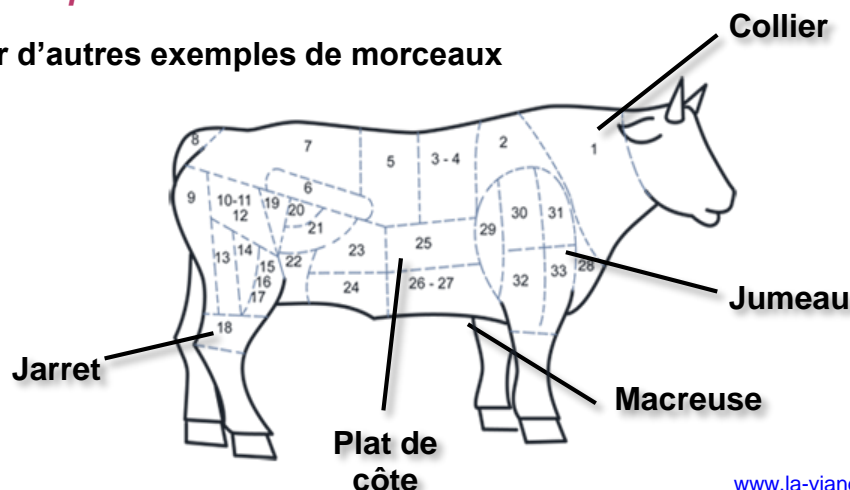


- **Le coût de la viande ne serait pas à la portée de toutes les bourses ?**

Limiter le coût passe :

- Par la bonne connaissance des destinations culinaires des pièces de viande.
- Par l'achat de pièces brutes au lieu des plats préparés (plus onéreux dans le rapport quantité de viande/prix et souvent plus gras).
- Par l'achat des quantités au plus juste afin de limiter le gaspillage.
- Par le conseil des professionnels de la distribution.

A vous de trouver d'autres exemples de morceaux économiques !



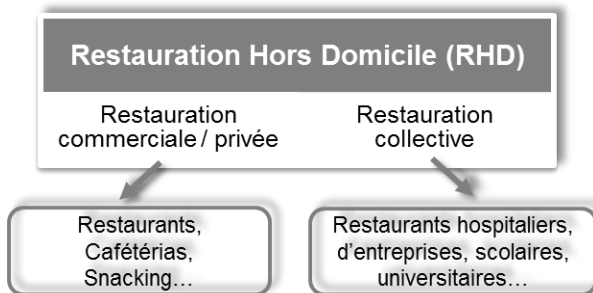
La Restauration Hors Domicile : un enjeu fort pour la filière ligérienne

La viande au cœur des repas quotidiens

La Restauration Hors Domicile (RHD) englobe comme son nom l'indique toute la consommation alimentaire qui se déroule en dehors du foyer. Ce type de restauration représente un marché de plus en plus important avec plus de 6 milliards de repas servis en dehors du domicile par an au niveau national.

- Un ensemble de prestations et de publics

La **moitié** de la RHD se réalise sous le mode de la **restauration collective** en France.



LE SAVIEZ-VOUS ?
En France, **3 repas / 10** sont pris hors du foyer, contre **1 / 3** en Grande Bretagne et **1 / 2** aux USA.

Les repas servis en restauration collective pourraient valoriser l'équivalent de **5 à 7 %** de la **production régionale** de viande (bœufs, porcs, volailles).

Plus de **177 millions** de repas par an sont pris dans un restaurant collectif en **Pays de la Loire**.



4 400 établissements de la restauration hors domicile sur le territoire ligérien.

LE SAVIEZ-VOUS ?
Le Conseil Régional souhaite atteindre d'ici 2020 : **100 % de produits français**, **50 % ligérien** et **20 % sous signes de qualité**.

La viande de bœuf représente **51%** des volumes traités en restauration collective.

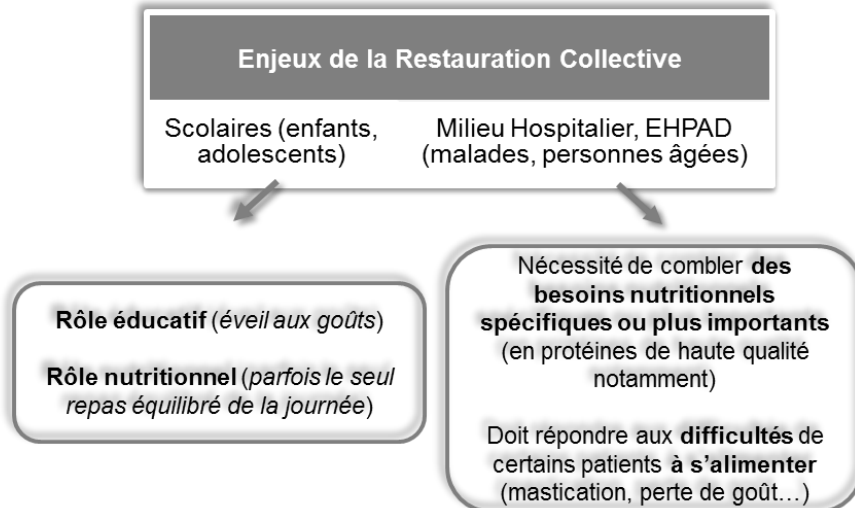
FOCUS : Restauration et décret du 17 décembre 2002

Obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2003, la réglementation prévoit d'indiquer, dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit (ardoise, feuille volante dans la carte, sur le menu ..), l'origine des viandes utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs. **Mentions à indiquer** : une origine unique (animal né, élevé, abattu dans un même pays), si les pays sont différents le restaurateur doit indiquer le pays de naissance, le pays d'élevage et le pays d'abattage.

Des défis à relever en restauration collective

La restauration collective concerne tous les publics avec des exigences précises. Ceci oblige les gestionnaires, les cuisiniers à apporter une attention marquée à l'alimentation procurée. Elle doit conjuguer des contraintes de coûts, d'approvisionnement en quantité et de satisfaction des convives.

La restauration collective : un rôle social et éducatif majeur



La qualité des viandes françaises est reconnue. Encourager leur achat devient un **enjeu essentiel** pour la filière. Mieux connaître le produit viande permet de commencer une meilleure **gestion des achats**.

Encourager l'achat de viande française

67 % de la viande de bœuf, **91%** de la viande d'agneau consommée en restauration collective provient de l'importation (Source : INTERBEV 2016).

Ce choix se raisonne trop souvent selon deux critères :

- **moins cher,**
- **conditionné** (transformé) pour ce marché.

Ces critères orientent la plupart du temps l'offre vers des produits pauvres en qualité et onéreux (pertes en eau excessives lors des cuissons). Le refus des convives à les consommer contribue au gaspillage alimentaire.

FOCUS : Gaspillage alimentaire et démarches locales

Un ensemble de démarches s'organise au sein **des Réseaux Locaux** de la région afin de proposer des guides pratiques ou des outils de communication. Ils ambitionnent de mettre en place des groupes de travail sur toutes les thématiques, en particulier le gaspillage alimentaire.






Ces actions ont pour but de **mettre en réseau** tous les professionnels pour garantir une offre de proximité et de **sensibiliser** ou **d'accompagner** ceux souhaitant améliorer leurs pratiques vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

L'expertise interprofessionnelle au service de la RHD

Un ensemble d'outils à disposition des professionnels

INTERBEV Pays de la Loire propose son expertise gratuite aux professionnels de la restauration collective et contribue à favoriser le dialogue entre le chef de cuisine, le responsable des achats et les opérateurs de la filière viande.

- **Relever ensemble 3 objectifs**

-  Faciliter l'approvisionnement en Viande Bovine Française voire locale, tout en maîtrisant les coûts.
-  Raisonner : le prix au kg de viande consommée au lieu du prix du kg acheté.
-  Eduquer au goût et satisfaire les convives afin de limiter le gaspillage alimentaire.

- **Travailler en partenariat avec les professionnels de la RHD**

Interbev Pays de la Loire travaille aux côtés des acteurs de la restauration hors domicile pour mener **des expérimentations** afin de dégager des références technico-économiques sur le choix des morceaux de viande, les techniques de cuissons et les communiquer via des films témoins.

Sont également mis en œuvre **des modules de formation** à destination des professionnels : connaissance de la filière, du produit viande, des morceaux, des techniques culinaires, rédaction du cahier des charges.

- **Outils techniques spécifiques destinés à l'achat des viandes**



Des fiches techniques sur les différents plats à base de viande pour définir les besoins en viande avec une approche par le plat et non plus par le muscle.

Le cahier des clauses particulières

Un vademécum

Pour apporter des éléments de réponse aux questions juridiques concernant l'achat des viandes en RHD dans le cadre des marchés publics.



Plus d'informations sur www.interbev-pdl.fr



Le document « **Comment acheter de la viande française en restauration collective ?** »

Des **plaquettes d'informations** sur des thématiques diverses : circuits courts / circuits de proximité, bilan carbone...



Le bœuf
d'être en...
dégustation

Les auteurs



INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin et équin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Interbev est représentée en Région par ses 12 comités régionaux qui constituent une véritable courroie de transmission permettant de déployer les stratégies d'INTERBEV sur l'ensemble du territoire métropolitain.

En savoir plus : www.la-viande.fr / www.interbev.fr



Interbev Pays de la Loire est l'Interprofession du Bétail et des Viandes en Pays de la Loire.

Elle est le comité régional d'INTERBEV en Pays de la Loire. Réunissant les acteurs des filières bovines, veaux et ovines régionales, elle est chargée de mettre en œuvre les stratégies interprofessionnelles, de relayer et adapter localement les actions de communication engagées au niveau national. Elle est également à l'initiative d'actions propres adaptées au contexte et au territoire ligérien.

En savoir plus : www.interbev-pdl.fr



ESO – Espaces et Sociétés – regroupe cinq laboratoires localisés à Angers, Nantes, Caen, Le Mans et Rennes. L'unité regroupe des géographes et des aménageurs mais aussi des chercheurs (sociologie, psychologie environnementale, architecture et urbanisme). L'objectif scientifique est de contribuer à l'appréhension et la compréhension de la dimension spatiale des sociétés. Le laboratoire de Caen a ainsi contribué à la conception d'un grand nombre de cartes de cet Atlas.



En savoir plus : www.eso.cnrs.fr



Les contributeurs

Coordination et rédaction :

Interbev Pays de la Loire : Elodie PIPON,, les membres des Conseils d'Administration successifs, Philippe TESSEREAU.

Interbev : Caroline GUINOT, Responsable Commission Enjeux Sociétaux.

En collaboration avec les élèves et les enseignants de **l'ESA (École Supérieure d'Agricultures d'Angers)**.

Sont remerciés toutes les personnes et organismes pour les entretiens réalisés et les informations obtenues nécessaires à ce travail :

La Chambre Régionale d'Agriculture des Pays de la Loire et notamment ses Pôles « Économie et Prospectives » (PEP) et « Eau et Environnement », la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt des Pays de la Loire (DRAAF) et notamment son Service Régional Informatique Pays de la Loire. L'AGRESTE, la DREAL, la DGAL et l'ORES Pays de la Loire.

Abattoir municipal de Craon, ADEME, AFSSA, Pierre-Yves AMPROU, AREFA Pays de la Loire, ANSES, Arche de la Nature, Les Jeunes Agriculteurs [des Pays de la Loire, de la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe, de la Vendée], Association Les Maîtres Bouchers du Terroir, Association Bœuf des Vallées Angevines, Association du Parc de la Brière, Claude BABLÉE, Bernard BAILLY, Edouard BESLOT, Antoine BESNARD, Alain BRETEAUDEAU, Louis Nicolas BICHON, Vincent BLANCHARD, Virginie BOURREAU, Nicolas BOUSSEAU, Michel BROSSIER, Virginie BROUSSEAU, Joseph BRULÉ, Baptiste BUCZINSKI, Françoise CAMPAS, Castel Viandes, Cité du Lait, CIV, Chambre Régionale [des Pays de la Loire, de la Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe et de la Vendée], les abattoirs CHARAL, Bernard COLLIN, Confrérie des Tripaphages, Conseil Régional des Pays de la Loire, Sébastien COUVREUR, CRAPAL, CREDOC, Marie DELANNOY, Alain DENIEULLE, Domaine des Rues, Christelle DUCHENE, Céline DUQUOC, Elivia, Guy EMERIAU, ESA, ESO-Espaces et Sociétés, FRSEA Pays de la Loire, FNSEA Loire-Atlantique, FDSEA [du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe et de la Vendée], Caroline FERRARI, André FORGET, FranceAgriMer, Michel GARNIER, David GÉLINEAU, Jean Jacques GENDRY, Alain GODICHEAU, Jean-Paul GOUTINES, Virginie GUICHARD, Jean-Claude GUILLEUX, Luc GUYAU, Nicolas HENRY, Mathieu HERGUAIS, Guy HERMOUET, Jannick HUET, Sébastien JANIÈRE, Marc HUMEAU, Institut de l'Élevage, Stéphane JAMIN, Sylvie JORIGNÉ, Jean Marc LALLOUÉ, Yannick LAUTROU, François LEBRET, Audrey LEBRUN, Lucie LEJEUNE, Henri LOIZEAU, Aurélien MAHÉ, Maison du Lait, Cédric MANDIN, Louis MARIE, Philippe MARTINEAU, Jean Paul MERIAU, Guy MERIEAU, Stéphane MIGNÉ, Francis MIGNONNEAU, Yannick MILLE, Musée de la marine de Loire, Sylvain PIET, Marc PRIOUL, Sébastien RAMBAUD, Françoise SARRAZIN, Patrice SARRAZIN, Camille SÉJOURNÉ, Jean-Marie SHIO, Alain SIMON, les abattoirs SOCOPA, Emmanuelle SOUDAY, Hubert SUREAU, Syndicat de la Boucherie [de Loire-Atlantique, du Maine-et-Loire, de la Mayenne, de la Sarthe et de la Vendée], Philippe TASTET, Isabelle TAUNAY, Aurélien TENEZE, Cyril TERRIEN, Audrey TESSEREAU, Daphné TESSEREAU, Sébastien THÉBAUD, Alyzée THUSY, Isabelle TRAINÉAU, Mickaël TRICHET, Sébastien VALTEAU, Ville de Beaufort-en-Anjou et son Pôle Culture et Patrimoine.

Les cartes et données de cet atlas ont largement été puisées dans les documents de la statistique et du recensement agricole ainsi qu'après de la chambre d'agriculture régionale des Pays de la Loire. Qu'ils soient remerciés de leur concours.

Lexique

AAI : Acide Aminé Indispensable, acide aminé ne pouvant être synthétisé par l'organisme, ou à une vitesse insuffisante, et devant donc être apporté par l'alimentation.

Agnelage : Mise bas chez la brebis.

Allaitante : Terme désignant une vache destinée à l'élevage de veaux pour la production de viande. Ces vaches ne sont pas soumises à la traite, elles allaitent leurs veaux.

Allotement : Technique consistant à grouper des animaux en lots aussi homogènes que possible.

Amendement : Substance organique ou minérale incorporée au sol pour améliorer ses propriétés.

ANC : Apports Nutritionnels Conseillés, on parle aujourd'hui de RNP, Référence Nutritionnelle pour la Population ou d'Apport Satisfaisant quand il n'existe pas de RNP définie.

Bande enherbée : Couvert végétal d'au moins 5 mètres de large.

Bergerie : Bâtiment d'élevage pour les ovins.

Biodiversité : Diversité des espèces vivantes et de leurs caractères génétiques.

Biomasse : Ensemble de la matière organique d'origine animale ou végétale.

Bocage : Paysage rural composé de parcelles closes par des haies vives ; s'oppose aux champs ouverts.

Bœuf : Bovin mâle adulte âgé de plus de 24 mois castré.

Boues d'épuration : Résidus de l'activité des micro-organismes vivant dans les stations d'épuration.

Bovier : Personne qui garde et conduit les bœufs.

Broutard (ou maigre) : Jeune bovin de trois à dix mois environ, sevré et mis au pâturage.

CARIF-OREF : Observatoire régional orienté vers l'aide à la décision, du champ de l'emploi et de la formation

CCAF : Comportements et Consommations Alimentaires en France.

Cheptel : Ensemble des animaux d'une catégorie de bétail dans une exploitation.

Compactage : Tassement de terrain.

Compostage : Fermentation des résidus agricoles ou urbains formant le compost.

Conditionnement : Première étape de l'emballage, il assure la conservation et le transport.

Coproduit : Produit obtenu lors de la fabrication industrielle d'un produit noble.

Corridor écologique : Passage qui assure des connexions entre des réservoirs de biodiversité.

Couvert végétal : Ensemble des végétaux recouvrant le sol de manière permanente ou temporaire.

CRA PdL : Chambre Régionale d'Agriculture des Pays de la Loire.

CRAPAL : Conservatoire des Races Animales en Pays de la Loire.

CREDOC : Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie.

Désossage : Action qui permet d'enlever les os des viandes, quand la destination culinaire l'exige.

DLC : Date Limite de Consommation.

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation.

DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement.

EARL : Exploitation Agricole à Responsabilités Limitées, forme de société civile spécifique à l'agriculture.

Effluent d'élevage : Fluide résiduaire des activités agricoles (fumiers, lisiers...).

Enfrichement : Passer progressivement à l'état de friche (un terrain précédemment exploité, abandonné par l'homme et colonisé par une végétation spontanée).

Engrais minéral : Engrais issu de roches ou obtenu par synthèse ou transformation industrielles.

Engraissement : Assurer la couverture musculaire et grasseuse des bovins au cours de leur croissance.

Engraisseur : Éleveur qui assure l'engraissement d'animaux destinés à la boucherie.

Enrubannage : Stockage des fourrages en balles cylindriques.

Ensilage : Fermentation de végétaux frais dans un silo destiné à l'alimentation du bétail.

Épandage : Pratique agricole qui consiste à répandre sur un champ des produits, le plus souvent ce terme fait référence aux opérations de fertilisation des champs.

ETP : Équivalent Temps Plein, unité de mesure d'une capacité de travail ou de production.

Eutrophisation : Dégradation de la qualité des eaux par excès d'éléments minéraux.

Fauche : Action de couper les tiges d'une plante cultivée en vue de sa récolte.

Fenaison : Période du fanage des fourrages, à savoir la transformation des fourrages frais en foin conservé.

Fermage : Redevance annuelle versée par le fermier au propriétaire foncier.

Fermentation : Transformation de la matière organique sous l'action de micro-organismes.

Fertilisant : Produit naturel, agricole ou industriel apporté au sol pour améliorer sa fertilité.

Finition : Dernière phase de la préparation du bétail avant l'abattage.

Lexique

- Fourrage** : Plantes ou un mélange de plantes utilisés pour l'alimentation des animaux d'élevage après avoir été coupés et conservés (foin, ensilage) ou immédiatement après avoir été fauchés (fourrage vert).
- Fumier / fumure organique** : Mélange solide plus ou moins fermenté de déjections animales et de litière.
- GAEC** : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun où plusieurs agriculteurs sont associés.
- Génisse** : Bovin femelle âgé de plus de 8 mois qui n'a pas vêlé. La génisse devient une vache dès son premier veau.
- GES** : Gaz à Effet de Serre, composants gazeux absorbant le rayonnement infrarouge émis par la surface terrestre et contribuant à l'effet de serre.
- GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces, désignent essentiellement les supermarchés et hypermarchés.
- Grossiste** : Commerçant qui sert d'intermédiaire entre le producteur et le détaillant.
- Hallage** : Traction d'embarcations le long des cours d'eau par des chevaux ou des ânes (plus rarement des bœufs).
- Haras** : Établissement où l'on élève des étalons et des juments de race en vue de la reproduction.
- IAA** : Industrie de l'Agro-Alimentaire.
- Jeune Bovin (ou Taurillon)** : Bovin mâle âgé de 8 à 24 mois.
- Labour** : Retournement de la terre pour préparer à l'ensemencement.
- Lisier** : Mélange sous forme liquide des excréments et des urines des bovins, ovins, porcins.
- Litière** : Lit de paille ou autres dans les bâtiments d'élevage pour servir de couche aux animaux.
- Lixiviation** : Transport d'éléments dans le sol par l'eau, parfois jusqu'aux nappes phréatiques.
- Matière organique du sol** : Ensemble des constituants organiques vivants et morts présents dans le sol.
- Maturation** : Ensemble de phénomènes qui conduisent à l'attendrissage progressif de la viande.
- Méthanisation** : Fermentation qui transforme la matière organique en compost et en biogaz.
- Naisseur** : Éleveur faisant naître des animaux et les élevant pour les vendre ensuite à l'engraissement.
- ORES** : Observatoire Régional Économique et Social.
- Paille** : Ensemble des tiges et feuilles obtenu par battage des céréales et graminées.
- Pâturage** : Récolte de surfaces fourragères par la consommation du fourrage par les animaux.
- Photosynthèse** : Fabrication de matière organique par les plantes à partir d'eau et de gaz carbonique.
- Piçage** : Tranchage des muscles donnant le produit final prêt à la consommation.
- PNA** : Programme National pour l'Alimentation.
- PNNS** : Programme National Nutrition Santé.
- Polyculture** : Culture d'espèces végétales différentes dans une même exploitation agricole.
- Prairie artificielle** : Résulte de l'ensemencement d'un terrain en espèces choisies par l'agriculteur.
- Prairie permanente ou naturelle** : Terrain en herbe qui n'a été ni labouré ni semencé.
- Prairie temporaire** : Terrain semé avec des graminées et des légumineuses et qui entre dans la rotation des cultures.
- QHSSE** : Qualité Hygiène Santé Sécurité Environnement.
- Quotas laitiers** : Mesure de la Politique Agricole Commune qui limitait la production de lait par exploitation.
- Race mixte** : Se dit d'une race de bovin produisant à la fois du lait et de la viande.
- Ration** : Ensemble des aliments constitutifs d'un régime distribué quotidiennement aux animaux.
- Renouvellement du troupeau** : Remplacement des animaux âgés (réformés) par des jeunes performants.
- RHD / RHF** : Restauration Hors Domicile / Foyer, comprenant la restauration collective et la restauration privée.
- SAU** : Surface Agricole Utile, surface foncière utilisée pour la production agricole.
- SIQO** : Signe Officiel de Qualité et d'Origine, regroupe les démarches garantissant des caractéristiques particulières et contrôlées (**AB** : Agriculture Biologique, **AOP** : Appellation d'Origine Protégée, **IGP** : Indication Géographique Protégée, **LR** : Label Rouge).
- Taureau** : Bovin mâle adulte âgé de plus de 24 mois non castré.
- Tec** : Tonne équivalent carcasse, unité commune entre les carcasses, les produits transformés et les conserves, obtenue par application d'un coefficient de conversion permettant d'évaluer le poids de carcasse originel.
- Teq CO2** : Tonne équivalent CO2, mesure prenant en compte une moyenne de l'ensemble des GES participant au réchauffement climatique.
- Transformation de la viande** : Rassemble les métiers qui participent aux différentes étapes de l'abattage, de la découpe, de la transformation des viandes et de leur conditionnement.
- UTA** : Unité de Travail Annuel, unité de mesure de la quantité de travail agricole.
- Vache** : Bovin femelle ayant vêlé, c'est-à-dire ayant déjà donné naissance à un veau.
- Veau** : Bovin mâle ou femelle de la naissance jusqu'à 8 mois.
- WCRF** : World Cancer Research Fund.

Qui peut se douter que nos paysages ligériens, peints de prairies, de bocages verdoyants et de mosaïques de cultures, résultent d'une transmission ancestrale de femmes et d'hommes passionnés par l'agriculture et l'élevage ?

Qui connaît toutes les festivités, les traditions et les valeurs ancrées par l'élevage des vaches, des veaux, des moutons, des chevaux et des chèvres ?

Qui se rappelle qu'une grande partie des emplois, de l'économie s'avèrent liés à l'élevage et à ses filières à la campagne mais en aussi en ville ?

Tout le monde le sait ?

Interbev Pays de la Loire engage le pari qu'il est utile de le rappeler, de l'illustrer, de le cartographier pour donner aux consommateurs et à nos concitoyens une vision globale des filières d'élevages herbivores et de l'ensemble des services – alimentaires, économiques, sociaux, environnementaux et culturels – qu'elles rendent sur le territoire ligérien au quotidien.

Bonne lecture !



Retrouvez l'Atlas ligérien de l'élevage herbivore et des fiches thématiques téléchargeables sur : www.interbev-pdl.fr