

ATLAS BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ DE L'ÉLEVAGE HERBIVORE



ATLAS BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

de l'élevage herbivore

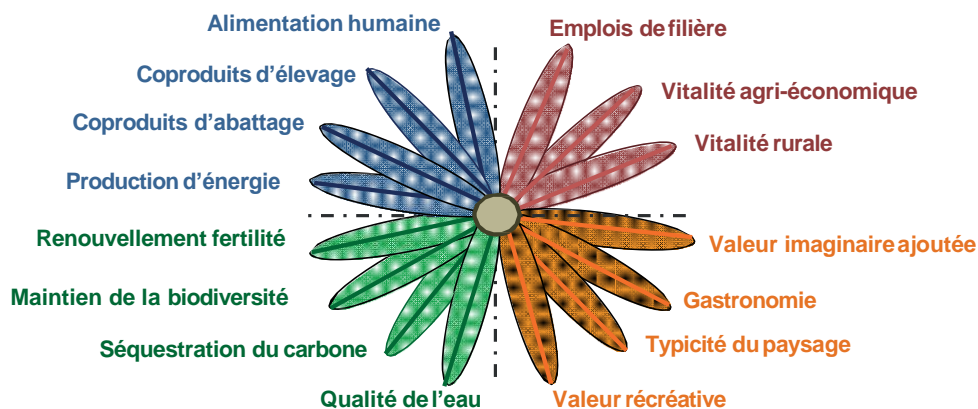
PREAMBULE

L'élevage de vaches, de moutons, de chèvres et de chevaux est présent partout en France. Il s'est développé dans chaque région en fonction des conditions géologiques, géographiques et historiques. L'élevage marque chaque territoire à sa manière et contribue largement aux identités régionales tant il façonne les paysages, fournit de ses produits la gastronomie et crée des dynamiques économiques et sociales dans les zones rurales. L'Atlas Bourgogne Franche-Comté de l'élevage herbivore s'inscrit dans une collection d'Atlas, région par région, qui s'attachera à expliquer cette diversité mais aussi à présenter le bouquet de services que l'élevage rend sur les territoires.

FLEUR DES SERVICES RENDUS PAR L'ELEVAGE

APPROVISIONNEMENT

VITALITE TERRITORIALE



QUALITE ENVIRONNEMENTALE

PATRIMOINE ET QUALITE DE VIE

Dans un monde où les consommateurs et citoyens sont de plus en plus urbains et où de nombreuses questions sur l'élevage et ses produits émergent, il est utile d'analyser comment l'élevage interagit concrètement avec un territoire : la Bourgogne Franche-Comté .

Au travers de cet ouvrage, INTERBEV et INTERBEV Bourgogne Franche-Comté souhaitent donner à tous les professionnels, élus, journalistes, enseignants qui le souhaitent, une vision grand angle de l'élevage et de ses filières.

SOMMAIRE



PARTIE 1 : DES ELEVAGES ET DES HOMMES

- p 10 : L'élevage en Bourgogne Franche-Comté : une histoire ancienne
- p 13 : La place de l'élevage en Bourgogne Franche-Comté
- p 15 : Occupation des sols par l'élevage herbivore
- p 19 : L'élevage bovin : des races caractéristiques en Bourgogne Franche-Comté
- p 21 : Les systèmes d'élevages ovins, caprins et équins
- p 24 : Les éleveurs en Bourgogne Franche-Comté
- P 25 : La région : un territoire de partage



PARTIE 2 : DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

- p 28 : De la ferme à l'assiette : la mise en marché
- p 37 : Structuration de la filière bétail et viande
- p 42 : Une filière lait tournée vers la production fromagère
- p 46 : Une commercialisation via des démarches de qualité
- p 49 : Emplois et formations du secteur



PARTIE 3 : ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

- p 54 : La place des prairies en Bourgogne Franche-Comté
- p 56 : L'élevage et ses pratiques favorables au maintien de la biodiversité
- p 60 : La gestion des pollutions grâce à l'élevage
- p 63 : L'élevage, producteur d'énergies renouvelables
- p 66 : L'élevage et l'aménagement du territoire urbain



PARTIE 4 : IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

- p 70 : La diversité des paysages
- P 74 : Des produits de qualité
- p 76 : Culture et traditions festives dans l'élevage herbivore



PARTIE 5 : NUTRITION ET SANTE

- P82 : La viande, quelques définitions
- P84 : Choisir et cuisiner la viande
- P86 : La viande, un atout pour la santé
- P88 : Un produit au cœur des habitudes alimentaires
- P90 : Des besoins différents selon son âge et ses activités
- P92 : Quelques idées reçues
- P94 : La Restauration Hors Domicile : un enjeu fort pour la filière
- P96 : L'expertise interprofessionnelle au service de la RHD



PREFACE

Propos liminaires

Après la fusion des deux interprofessions de Bourgogne et de Franche-Comté, le nouveau comité régional INTERBEV de Bourgogne Franche-Comté a entrepris de donner naissance à une nouvelle version de l'Atlas de l'élevage des huit départements réunis. Fruit de la compilation des Atlas régionaux précédents, cet ouvrage a bénéficié d'une actualisation de certaines données et d'un complément relatif aux spécificités de la viande, à la dimension culinaire et aux aspects nutritionnels associés.

L'agriculture de cette nouvelle région est très diversifiée. L'élevage, structuré dans des unités à taille humaine, occupe une part importante du territoire. Il est mis en valeur sous des formes originales conciliant tradition et modernité pour donner naissance à des produits de grande notoriété grâce au savoir-faire accumulé et transmis au fil du temps par des professionnels passionnés. Chose essentielle, l'élevage, comme l'ensemble des filières agro-alimentaires, contribue directement ou indirectement au maillage du territoire, à la préservation de la nature et de l'espace tout en générant une activité économique qui dynamise nos villages.

« Un passé riche pour un avenir prometteur... L'élevage bourguignon franc-comtois est avant tout porté par l'extrême diversité de ses territoires qui va de ses riches herbages naturels vallonnés à ses terres fertiles capables de tout produire pour accompagner la finition de nos animaux d'élevage. Notre filière viande porte aussi ce produit d'excellence à l'ensemble des consommateurs français, européens et, bientôt, dans le monde entier. Si nous partageons un projet commun, alors l'avenir sera prometteur. »

Jean-Pierre Fleury, éleveur de bovins viande et Président d'INTERBEV Bourgogne Franche-Comté.

« En Bourgogne Franche-Comté, l'élevage des bovins fait partie d'une tradition millénaire. D'abord domestiqués pour être utilisés pour leur force de travail, les bovins ont été progressivement réorientés vers la production de viande et de lait de qualité à l'arrivée des tracteurs.

Cette région, par sa diversité de sols et de paysages, permet le développement de systèmes de production très complémentaires. On y trouve des fermes orientées vers du naissage d'animaux, destinés notamment au marché italien, qui cohabitent avec des naisseurs engraisseurs d'animaux finis orientés vers les abattoirs régionaux. Le Charolais, dont l'origine est bourguignonne, reste la race dominante. Avec sa robe blanche il offre une image caractéristique de notre région. La plupart des mâles reproducteurs utilisés en France y est née. Sa notoriété est telle que la quasi-totalité des pays de tradition d'élevage y est venue pour en acheter. Sur les plateaux de Franche-Comté, ce sont les fromages AOC qui ont permis le maintien et le développement de la race Montbéliarde dans des pâturages préservés. Les surfaces utilisées par ces exploitations sont, pour la plupart, inconvertibles en cultures, ce qui évite de concurrencer les cultures vivrières. Certaines d'entre-elles combinent les activités en pratiquant l'accueil à la ferme.

La proximité avec les productions de céréales est un autre avantage important. Celles-ci apportent l'énergie supplémentaire permettant d'alimenter les bovins. La paille est un co-produit indispensable, contribuant au bien-être des animaux. Au terme du cycle, l'élevage fournit la matière organique très utile au sol pour l'enrichir et pour conserver la biodiversité avec la contribution d'autres espèces herbivores comme les chevaux, les moutons et les chèvres.

Comment ne pas associer Bourgogne et Franche-Comté lorsqu'on recherche de l'authenticité et de l'originalité dans notre gastronomie ?

Pour les personnes qui s'intéressent aux multiples façons de produire dans le monde et pour les habitués des grands voyages, les différences sont saisissantes. En matière de formation, de traçabilité des produits, de contrôles et au plan sanitaire, les règles diffèrent énormément. Dans certains pays, la production de chacun de nos départements pourrait être regroupée dans des parcs (les « feed-lot ») avec, à l'entrée, une usine d'aliment et à la sortie un abattoir ou une laiterie.

La France présente un excellent statut sanitaire au niveau mondial. Nous disposons de nombreux atouts pour produire des viandes, des fromages et des animaux de qualité exceptionnelle. En parcourant cet atlas, vous trouverez quantité d'informations sur l'élevage et vous pourrez découvrir la passion qui anime l'ensemble des acteurs de la filière. Son importance économique doit être revalorisée ainsi que sa capacité d'innovation qui en surprend plus d'un lors des visites de fermes ou d'entreprises.

Située entre Lyon et Paris, cette belle région vous permettra de passer un bon moment, riche au plan touristique et, surtout, de régaler vos papilles. »

Emmanuel Bernard, éleveur de bovins viande, membre de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et d'INTERBEV Bourgogne Franche-Comté



PARTIE 1

DES ELEVAGE ET DES HOMMES

1/ L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ : UNE HISTOIRE ANCIENNE

- De l'élevage pour le travail à l'élevage pour la viande et le lait
- Des fromages depuis l'antiquité
- Des races emblématiques

2/ LA PLACE DE L'ÉLEVAGE EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

- Une diversité des productions en fonction des territoires
- La dominance de l'élevage bovin dans la région

3/ OCCUPATION DES SOLS PAR L'ÉLEVAGE HERBIVORE

- Une présence importante des zones herbagères
- Le maïs, un fourrage intéressant dans la ration des animaux
- Élevages et grandes cultures : entre concurrence et complémentarité
- Le colza, principale culture parmi les protéagineux

4/ L'ÉLEVAGE BOVIN : DES RACES CARACTÉRISTIQUES EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

- Le territoire bourguignon : berceau de la race Charolaise
- La Montbéliarde : race emblématique mixte franc-comtoise

5/ LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE OVINS, CAPRINS ET ÉQUINS

- Les ovins : une production tournée vers la production de viande
- Les caprins : une production redécouverte et sollicitée
- Les équidés : un élevage par passion

6/ LES ÉLEVEURS EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

- Le défi du renouvellement des générations
- Salariat et organisation du travail : clé de la réussite ?

7/ LA RÉGION : UN TERRITOIRE DE PARTAGE

- Rencontres entre professionnels et scolaires
- Rencontres entre professionnels et néophytes

L'élevage en Bourgogne Franche-Comté : une histoire ancienne

De l'élevage pour le travail à l'élevage pour la viande et le lait

Derrière le terme « élevage » est regroupé l'ensemble des opérations qui assurent la reproduction, l'entretien et l'utilisation des animaux domestiques. Depuis la domestication des ruminants (9 000 avant JC au Proche-Orient et en Asie centrale), l'élevage a longtemps assuré des fonctions complémentaires : force de traction, fourniture de produits et de sous-produits pour la consommation alimentaire, représentation d'une valeur d'échange dans la circulation des biens et le transfert des patrimoines.



La Vie aux Champs en Bourgogne – Labour à six Boeufs
Crédit : La fertéloupière

Avant le XVIII^{ème} siècle, l'élevage est peu présent car les cultures de céréales dominent et laissent peu de place aux pâtures.

Les bœufs qui ont une bonne force de traction sont principalement utilisés pour le labour et les champs servent aux cultures de céréales. Les animaux se contentaient alors de pâturages communaux de piètre qualité.



Vitrail des bouchers, église Notre Dame de Semur en Auxois.

Crédit : Structuræ

Dès le XVIII^{ème} siècle, la répartition du territoire agricole s'organise différemment. La moindre parcellisation des terres et des sols plus riches permet d'avoir des **troupeaux plus importants** et même d'en destiner une partie aux abattoirs. C'est à partir des années 1830 que la consommation de viande augmente car la population française ne cesse de croître avec une amélioration de son niveau de vie. Les habitudes alimentaires ont alors évolué. Dès lors, le **Charolais apparaît sur les étals des bouchers bourguignons**. A partir du XIX^{ème} siècle, on retrouve de nombreuses enseignes bouchères à l'effigie des bœufs blancs qui symbolisent la viande de qualité.

Origine de la race Charolaise

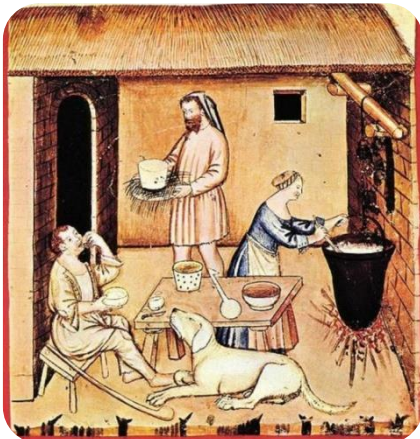


Crédit : Constant Troyon

En fonction des personnes interrogées, l'origine de la race diffère. Pour certains, elle serait issue d'un bétail ramené des Croisades par un seigneur de Damas, dont l'origine nobiliaire correspondait au sud de la Bourgogne. Pour d'autres, comme le zootechnicien français Sanson, la Charolaise proviendrait du Jura avant de s'établir au sud de la Saône-et-Loire. Elle aurait par la suite supplanté progressivement les petits bœufs Pie-Rouge dans le Morvan. En tout état de cause, c'est la tradition d'emboche développée au XIX^{ème} siècle qui marquera le début de son histoire dans la Nièvre et la Saône et Loire.

Des fromages depuis l'Antiquité

En l'an 50 avant JC, on trouve les premières traces écrites faisant allusion à la présence d'élevages d'herbivores en Franche-Comté remontant à l'Antiquité, comme en témoignent les écrits de Jules César dans la guerre des Gaules. Dans ses textes, il évoque des fromages de fort volume dans la province des Séquanes, versant ouest du Jura.



Le fromage au Moyen Âge
Crédit : racontemoelhistoire

Dès le **Moyen-âge**, les paysans franc-comtois eurent l'idée de se regrouper pour fabriquer du fromage dans des fruitières. Ces dernières sont apparues dans les monts du Jura au XIII^{ème} siècle. Déservillers, en Franche-Comté, est une fruitière qui date de 1273 et qui s'enorgueillit d'être la plus ancienne au monde. Dans ces montagnes coupées de l'extérieur pendant les longs hivers, la fruitière permettait de produire un fromage de garde, apte à être conservé pendant plusieurs mois.

Du XIII^{ème} jusqu'au milieu du XVII^{ème} siècle, les conditions de l'élevage restaient assez proches d'une organisation médiévale. Ce n'est qu'après la guerre de 30 ans (1618-1648) que l'élevage et les campagnes vont se restructurer. La recherche de productivité, des amorces progressives de spécialisation, un élargissement de l'échelle des échanges commerciaux, ainsi qu'une intervention beaucoup plus fréquente des pouvoirs publics dans le monde agricole vont apparaître. Implantées au départ dans la partie montagneuse de la Franche-Comté, les fruitières descendent progressivement vers les plateaux aux XVI et XVII^{ème} siècles. On en recense 239 en 1688 et 293 à la fin du XVIII^{ème}. On en retrouve également quelques-unes en Bourgogne.

Origine de la race Montbéliarde



La Montbéliarde
Crédit : montbeliarde

Au XVII^{ème} siècle, la Montbéliarde n'existait pas. Le bétail comtois était composé de race Féneline et de Taurache. Il y avait également des troupeaux métis comtois, des bressans, des schiwtz et des fribourgeois mais en petit nombre.

Au XVIII^{ème} siècle, les premiers cheptels issus de la race Simmental sont apparus car des éleveurs de l'Oberland Bernois (Suisse) se sont installés dans le Pays de Montbéliard. C'est en 1872 que l'appellation « Montbéliarde » est apparue lorsque ce cheptel participa à un concours agricole à Langres. En 1889, cette race est reconnue et inscrite sur le registre officiel des races françaises par le Ministre de l'Agriculture. Puis, c'est un peu après 1900, surtout dans les zones de plaine, que le lait commence à approvisionner les fruitières. Aujourd'hui, la race Montbéliarde représente la majorité des bovins en Franche-Comté

Des races emblématiques

• Des races à viande bovine réputées

La Charolaise

Reconnue pour ses qualités maternelles et bouchères, la Charolaise est présente dans le Charolais et le Brionnais dès le XVIII^{ème} siècle. Après avoir conquis une bonne partie de l'hexagone, elle est devenue une race internationale.



Crédit : lesviandesdubourbonnais

La Limousine

Elle est l'une des plus anciennes races françaises à avoir été sélectionnée pour la production de viande. Le bon compromis entre facilité d'élevage et rentabilité commerciale a permis à la Limousine de se développer partout en France.



Crédit : laviande



Crédit : ciagenesdiffusion

• Des races laitières bovines performantes

La Montbéliarde

Le lait de la Montbéliarde est utilisé dans la confection de nombreux fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Cette race est issue de la composition de trois races : la **Fémeline** et la **Taurache** (ou Comtoise), deux « races à tout faire » utilisées en Franche-Comté au XVIII^{ème} siècle et la race de **Berne** venue de Suisse.



Crédit : ciagenesdiffusion

La Simmental Française

Cette race fait partie de la grande famille des Pie Rouges des Montagnes. Des populations bovines ont été importées dans le Jura français au début du XIX^{ème} siècle en provenance de la vallée du Simmental dans l'Oberland bernois. Elle occupait une aire géographique superposée à celle de la Montbéliarde. La composition de son lait permet un bon rendement fromager. La Simmental est également une race à viande.

• Des races ovines historiques

Le Charollais

Au début du XX^{ème} siècle, le mouton Charollais connu aussi sous le nom de « mouton de pays » est très répandu dans la région. Lors de la Première Guerre Mondiale, les effectifs diminuent à cause de l'importation d'animaux de race Southdown. A partir des années 1950, le retour de la race Charollaise se fait progressivement. Elle est reconnue en 1974. Le mouton Charollais a une bonne conformation et fournit des carcasses d'excellente qualité.

Les races **Ile de France** et **Romane** sont également présentes pour la production de viande.



Crédit : foret-des-charollais

• Des races de chevaux de trait

L'Auxois

Le berceau de race de l'Auxois, région légèrement vallonnée, fertile, aux pâturages riches, a contribué à l'évolution de la race vers un type de cheval plutôt grand de taille et de format. Cheval à l'origine exclusivement agricole, le trait Auxois retrouve son utilité en agriculture spécialisée : la vigne, le débardage, l'agriculture biologique, le maraîchage et se développe grâce à sa rusticité et à son caractère facile.



Crédit : hipologie

Le Comtois

Au début du XX^{ème} siècle, il est sélectionné pour les travaux des champs afin de remplacer la traction bovine, ce qui en fait le cheval de trait rustique connu de nos jours. Le Comtois est encore utilisé pour l'entretien de la vigne et le débardage où son passage laisse moins de traces que les tracteurs. Le cheval Comtois bénéficie d'un programme d'élevage mené par l'Association Nationale du Cheval de Trait Comtois, visant à améliorer la génétique des chevaux inscrits au programme d'élevage.

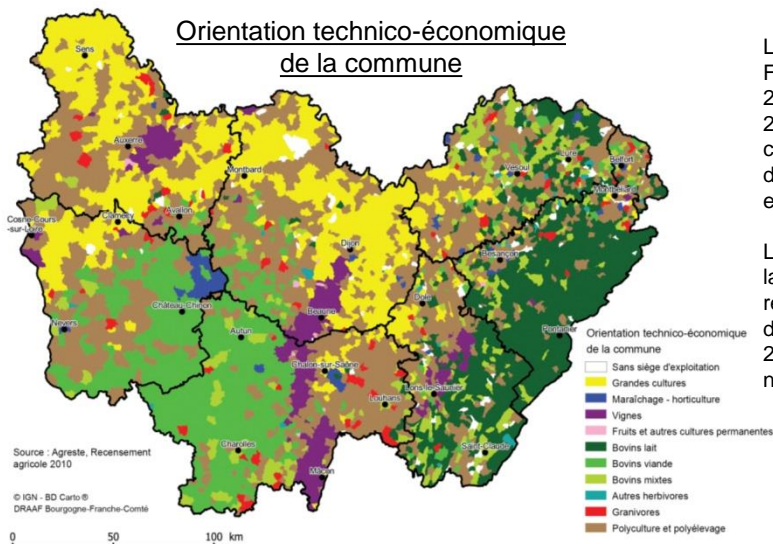


Crédit : franc-comtois

La place de l'élevage en Bourgogne Franche-Comté

Une diversité des productions en fonction des territoires

Le 1^{er} janvier 2016, Bourgogne et Franche-Comté forment une nouvelle région. Ce nouveau territoire, vaste et peu peuplé, regroupe ainsi ses forces vives pour mettre en avant ses atouts et atteindre une dimension européenne. On y trouve de grands espaces agricoles et forestiers et des productions de qualité reconnues au niveau national et international.



L'agriculture en Bourgogne Franche-Comté compte 26 356 exploitations en 2016. En 2010, la région comptait 18 606 élevages détenant au moins une espèce herbivore.

L'agriculture occupe plus de la moitié de l'espace et représente 4% des emplois dans cette région (contre 2,5% en moyenne nationale)

Un clivage est-ouest assez prononcé, avec de fortes disparités entre départements

A l'Est, la production laitière domine largement dans le Doubs et le Jura à partir d'un troupeau de Montbéliardes. Dans ces zones de plateaux et de moyennes montagnes, cette prédominance de l'élevage peut s'expliquer par un relief marqué, l'altitude et un climat propice à la pousse de l'herbe. La présence des AOP fromagères, bien valorisées, a également encouragé certains éleveurs à se tourner vers la production laitière au détriment de la viande. En dehors de cette zone, une production de lait standard se maintient avec des exploitations moins spécialisées et une partie du lait valorisée en AOP.

A l'ouest, l'agriculture est plus diversifiée. La polyculture-polyélevage y est plus importante dans cette partie de la région. Les exploitations allient élevage herbivore, de bovins dans la majorité des cas, et culture de céréales.

Au sud-ouest, l'élevage allaitant est essentiellement présent avec la race Charolaise. Il produit de jeunes bovins pour l'engraissement en Italie, Espagne voire au Maghreb.

Au nord-ouest, les grandes cultures occupent les plateaux au potentiel limité ainsi que les vallées et les plaines aux terres plus fertiles. Les céréales à paille (blé, orge) et les oléoprotéagineux (colza) constituent les principales productions. Dans le nord-est de la région et dans quelques cantons, l'élevage bovin mixte (bovins lait et viande) est davantage présent.

« L'élevage bourguignon est avant tout porté par l'extrême diversité de ses territoires qui va de ses riches herbages naturels vallonnés, porteur du 2^{ème} troupeau allaitant de France, à ses terres fertiles capables de tout produire pour accompagner la finition de nos animaux d'élevage. »

Jean-Pierre Fleury, éleveur et Président d'Interbev Bourgogne Franche-Comté

DES ELEVAGES ET DES HOMMES

La dominance de l'élevage bovin dans la région

La production de bovins viande est la principale production herbivore de Bourgogne Franche-Comté. Elle est essentiellement localisée dans les zones de prairies permanentes. En deuxième position figure la production laitière.

Répartition des herbivores sur le territoire français et dans la région Bourgogne Franche-Comté en 2015

	Bourgogne	Franche-Comté	BFC	France
Bovins lait (+ 1 an) (vaches, génisses et mâles laitiers)	93 265	364 615	457 880	6 136 525
Bovins viande (+ 1 an) (vaches, génisses nourrices et bouchères et mâles viandes)	837 706	105 660	943 366	7 547 886
Ovins	224 180	57 172	281 352	7 049 265
Caprins	34 730	4 865	39 595	1 233 239
Porcins	121 350	115 610	236 960	13 065 265
Equins	20 373	16 952	37 325	588 330

Crédit : Mémento Agreste dossier 2016 et chiffres de 2015

Le cheptel régional est constitué de 943 366 bovins destinés spécifiquement à la production de viande avec une forte présence en Bourgogne.

457 880 bovins laits complètent le tableau qui est davantage l'apanage de la Franche-Comté.

« *L'herbe produit la viande* »

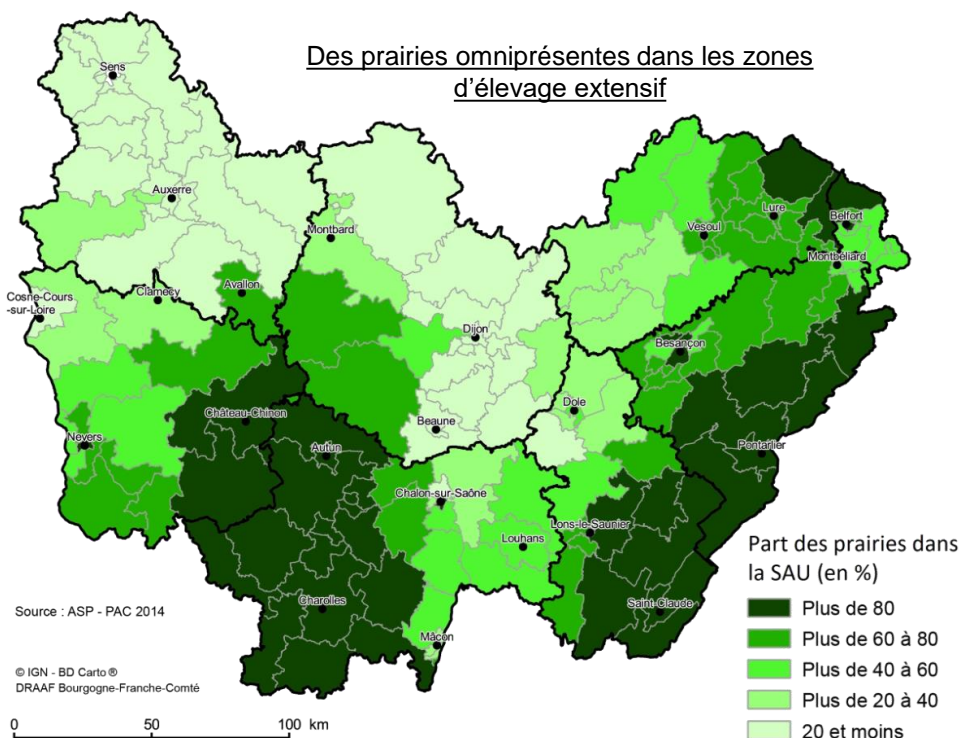
Pascal Moine. Boucher et Président du Syndicat Régional de la Boucherie.

Plus de neuf porcins sur dix sont des porcs à l'engraissement. Il est intéressant de souligner que, dans l'Est de la région, cette activité s'est historiquement développée à côté des fromageries afin de valoriser le lactosérum, coproduit de la fabrication des fromages, pour l'alimentation et l'engraissement des porcs charcutiers. Cette économie circulaire est un modèle du genre, qui plus est, au service de la maîtrise des pollutions.

Occupation des sols par l'élevage herbivore

Une présence importante des zones herbagères

La Bourgogne Franche-Comté est une région d'élevage bovin extensif et les prairies occupent une place prépondérante dans le paysage agricole.



Avec plus de 1,26 million d'hectares, les prairies constituent la deuxième occupation du territoire régional après la forêt. L'herbe est le fourrage de base pour l'élevage des herbivores. Ces surfaces en herbe, qu'elles soient naturelles ou ensemencées en graminées fourragères, représentent plus de la moitié de la Surface Agricole Utile (SAU) régionale.

La région se classe au 4^{ème} rang national pour sa superficie en prairies. Cette surface est relativement stable depuis 2010.

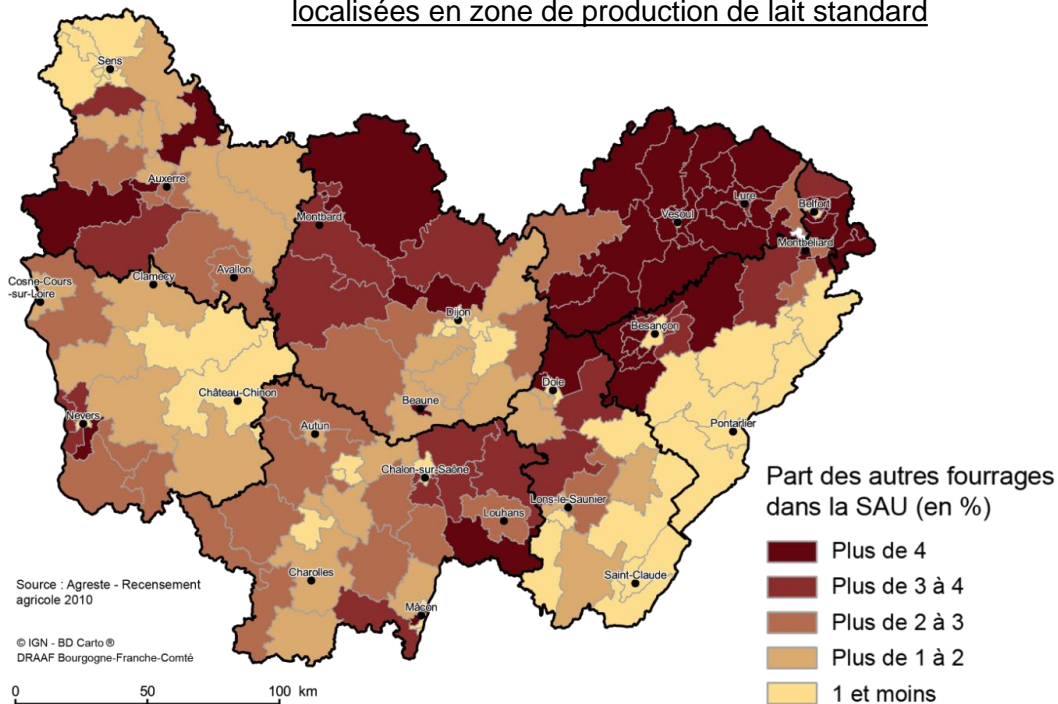


Prairies dans le Morvan,
Crédit: patrimoinedumorvan

DES ELEVAGES ET DES HOMMES

Le maïs, un fourrage intéressant dans la ration des animaux

Les surfaces en maïs fourrage et en prairies artificielles localisées en zone de production de lait standard



Récolte du foin sur les plateaux du massif du Jura. Crédit : Claude Cornu

En 2014, la sole des cultures annuelles représente près de 73 000 hectares en Bourgogne Franche-Comté. Le maïs est récolté en plante entière avant d'atteindre la maturité des grains. Il est utilisé comme fourrage vert, en ensilage ou après déshydratation. C'est la culture fourragère annuelle prédominante dans la région. Sa surface dépasse les 56 000 hectares en 2014, soit environ 2% de la SAU. Cette plante est cultivée par 3 350 exploitations, soit environ 16% des exploitations de la région afin d'être utilisée principalement dans l'alimentation des bovins.

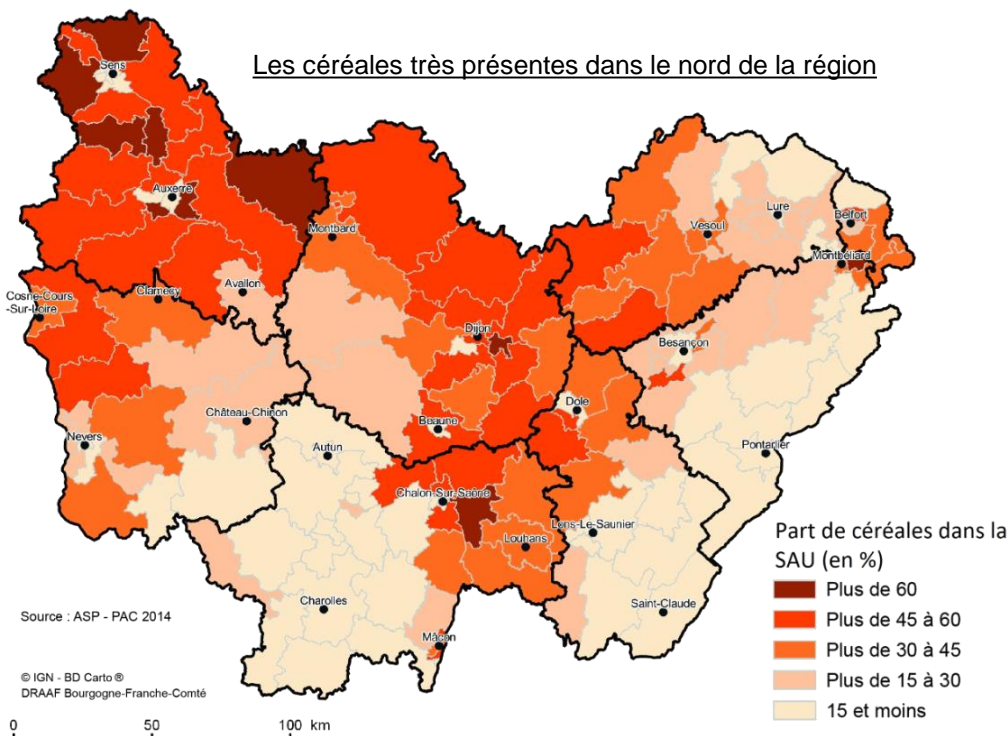
A noter que les AOP fromagères du Massif du Jura interdisent l'usage de l'ensilage pour l'alimentation des vaches et des génisses. Les vaches se nourrissent à partir d'herbe au pâturage ou sous forme de foin. Le maïs est principalement localisé en zone d'engraissement des bovins et pour la production de lait standard.



Ensilage de maïs

Élevages et grandes cultures : entre concurrence et complémentarité

La Bourgogne et la Franche-Comté représentent, avec leurs huit départements, un territoire de 4 800 000 ha (3 200 000 ha en Bourgogne, 1 600 000 ha en Franche-Comté). Il est utilisé à 27% par les sols cultivés (32% en Bourgogne, 16% en Franche-Comté) et à 26% pour les surfaces toujours en herbe. En 2014, les surfaces en céréales et oléoprotéagineux totalisent un million d'hectares avec une forte présence en Bourgogne (82% de cette sole).



En 2014, les céréales couvrent une superficie de près de 730 000 hectares soit 30% de la SAU.

Une partie des plateaux du nord de la région, dont les sols sont souvent peu profonds, ainsi que les vallées de Bourgogne Franche-Comté sont exploitées en grandes cultures avec le colza en tête de rotation. Les céréales à paille, en particulier blé et orge, complètent l'assolement de ces territoires dont les potentiels de rendement et de diversification sont limités.

L'Yonne est le premier département céréalier avec 30% de la sole régionale, ce qui le classe au 7^{ème} rang national. A l'inverse, les surfaces en céréales n'occupent que 11% de la SAU du Doubs.

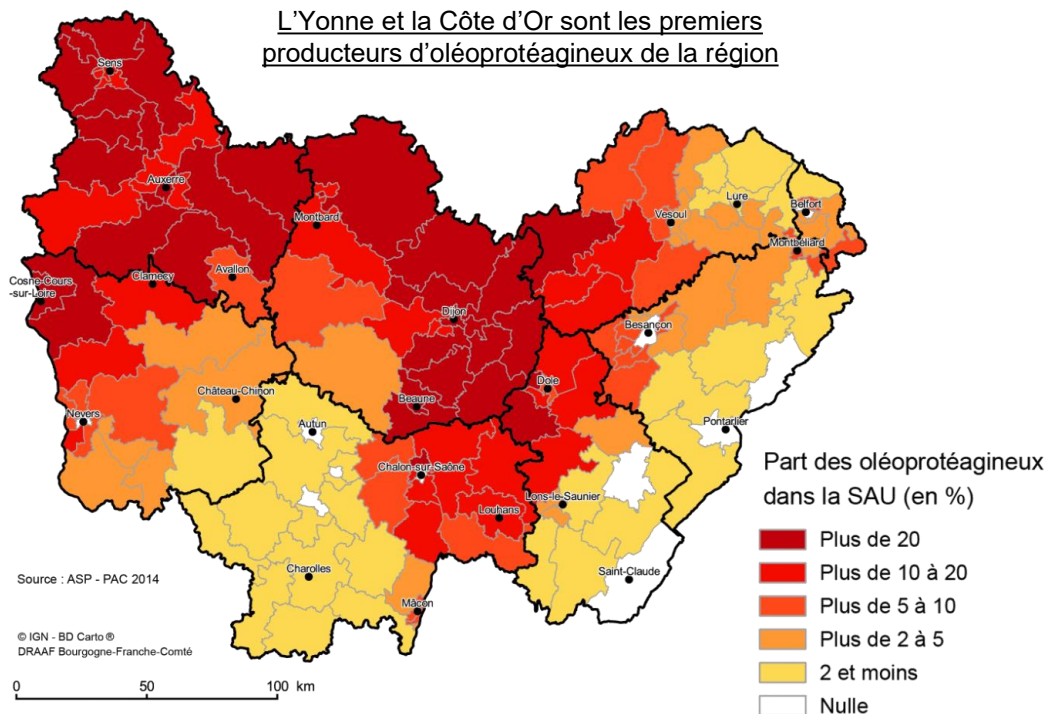


Les grandes cultures dans l'Yonne et la Côte d'Or –
Crédit : Soufflet

Avec 363 500 hectares, soit la moitié de la sole céréalière régionale, le blé tendre est la céréale la plus cultivée en Bourgogne Franche-Comté. Au niveau national, la région se place au 6^{ème} rang.

Le colza, principale culture parmi les oléoprotéagineux

L'Yonne et la Côte d'Or sont les premiers producteurs d'oléoprotéagineux de la région



En 2014, près de 78 000 exploitants ont cultivé 272 000 ha d'oléagineux ou de protéagineux en Bourgogne Franche-Comté, soit environ 11% de la SAU. La sole est répartie entre 256 000 hectares d'oléagineux et 16 000 hectares de protéagineux. Ces cultures sont principalement implantées au nord et au centre de la région. L'Yonne et la Côte-d'Or sont les principaux producteurs et détiennent 64% des surfaces de la région. Environ 4 000 hectares d'oléoprotéagineux sont conduits en agriculture biologique ou sont en cours de conversion.

Le colza représente près de 80% des surfaces en oléagineux. Depuis 2008, les surfaces en soja augmentent régulièrement pour atteindre 25 000 hectares en 2014 soit le tiers de la sole française. Avec près de 16 000 hectares, les protéagineux sont en hausse de 6% depuis 2010.



Crédit : INTERBEV

Les oléoprotéagineux sont une ressource importante de tourteaux riches en protéines qui plus est non-OGM. Pour les éleveurs, qui ont pour la plupart des difficultés à être autonomes en protéines, cette disponibilité est appréciée car ils sont encore très dépendants des achats extérieurs

L'élevage bovin : des races caractéristiques en Bourgogne Franche-Comté

Le territoire bourguignon : berceau de la race Charolaise

En 2015, la Bourgogne Franche-Comté compte 526 500 vaches allaitantes, ce qui représente 13% de l'effectif français métropolitain et la troisième position en terme d'effectifs. Les animaux se répartissent en grande majorité à l'ouest de la région dans le berceau de la race Charolaise.

En 2000, on dénombrait 7 210 exploitations spécialisées en vaches allaitantes. Ce chiffre est passé à 4 648 en 2013, qui représente $\frac{1}{3}$ des exploitations de la région. Les départements de Saône-et-Loire et de la Nièvre détiennent respectivement 43% et 28% des effectifs de la région. En 2015, une exploitation de la région avec un atelier bovins possède en moyenne 52 vaches allaitantes. Cette moyenne est de 76 dans la Nièvre et 65 en Saône-et-Loire.

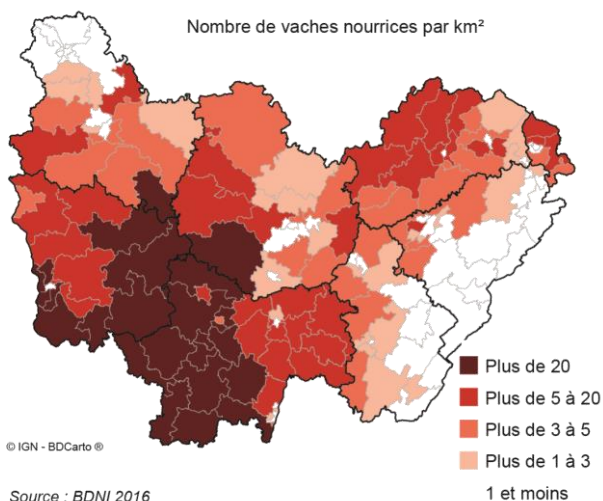
L'élevage allaitant bourguignon-franc-comtois peut être qualifié d'extensif. Il est fondé sur la valorisation des ressources herbagères des exploitations par le pâturage avec un chargement moyen de 1,1 UGB/ha de surface fourragère. L'élevage allaitant est principalement tourné vers les productions de brouillards et de veaux qui représentent 11% de la production française en 2015.

La race Charolaise est celle qui domine dans la région puisqu'elle représente 85% des effectifs. Avec 6% et 2%, les races Limousine ou Salers restent minoritaires mais elles progressent.

La vache Charolaise est réputée pour son aptitude à l'engraissement, sa remarquable conformation (permettant la production de carcasses lourdes), sa rusticité, sa docilité et ses qualités maternelles. Elle est aussi prisée pour les croisements avec d'autres races.

« La Charolaise est une race qui imprime sa marque de manière forte en Bourgogne Franche-Comté et elle continue à se développer grâce aux connaissances des éleveurs »

Christian Gillot, Conseil départemental de Saône-et-Loire



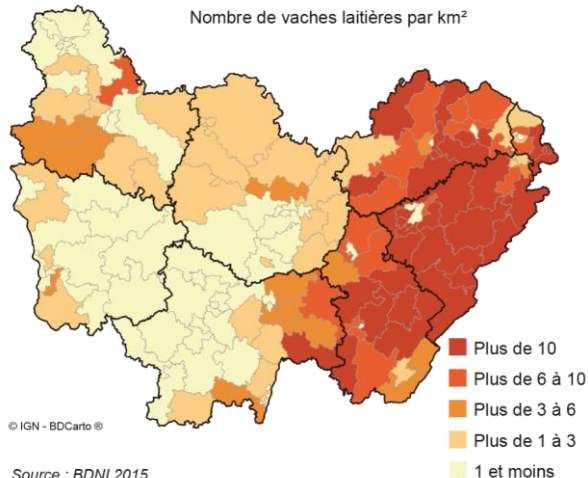
Crédit : Ludovic Dubois/INTERBEV

La Montbéliarde : race emblématique mixte franc-comtoise

Les bovins laitiers sont deux fois moins nombreux en Bourgogne Franche-Comté comparativement aux bovins viande. En 2015, la région dénombre 263 100 vaches laitières avec une production de 1 614 millions de litres de lait. Cela représente 7% du volume national. La partie franc-comtoise de la région en assure les ¾.

La production de lait de vache provient de 4 600 exploitations en 2015 alors qu'elles étaient 6 600 en 2010. Le troupeau laitier moyen est passé de 40 à 55 vaches laitières entre 2000 et 2015 avec une augmentation simultanée de production laitière par troupeau de l'ordre de 2/3.

La production laitière est répartie en deux grandes filières : le lait transformé en AOP d'une part et le lait standard d'autre part. La première filière est davantage localisée à l'est de la région sur les plateaux et la montagne du Massif jurassien. On y fabrique des fromages tels que le Comté, le Morbier, le Mont d'Or ou encore le Bleu de Gex. En Haute-Saône, dans le Territoire de Belfort et en Bourgogne, les éleveurs produisent un lait standard mais celui de certaines exploitations est transformé en fromages AOP (Epoisses, Langres) ou IGP (Indication Géographique Protégée) (Gruyère, Emmental Grand Cru, Soumaintrain, Brillat-Savarin).



Crédit : Claude Cornu

Les cahiers des charges en zones AOP se traduisent par un certain nombre d'obligations à respecter. En contrepartie, le prix du lait payé aux producteurs est plus élevé.

Les vaches Montbéliardes sont majoritairement présentes sur le territoire franc-comtois tandis que la Prim'Holstein est plutôt dominante en Bourgogne et sur le Territoire de Belfort dans une moindre mesure. Il convient de souligner la présence de Simmental française dans le Jura et en Côte-d'Or. Dans ce dernier département, elle représente 20% des effectifs et la Brune des Alpes 15%

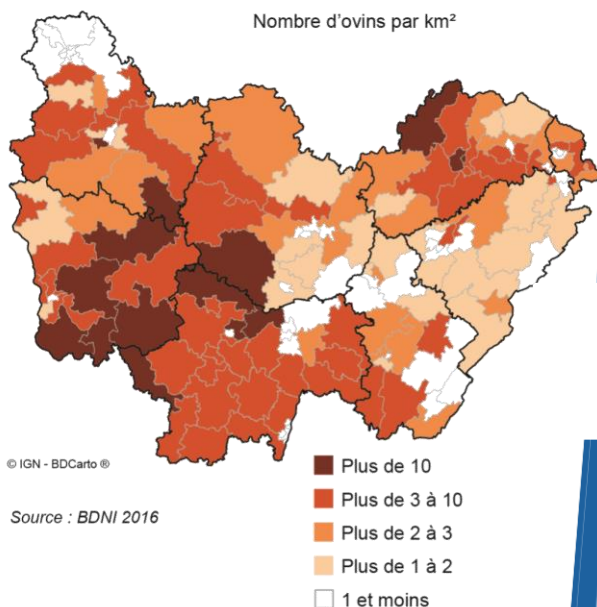
Les systèmes d'élevage ovins, caprins et équins

Les ovins : une production tournée vers la production de viande

La région Bourgogne Franche-Comté compte 281 400 ovins en 2015. La production est caractérisée par deux systèmes d'élevage principalement orientés vers la production de viande.

En 2013, 2 416 exploitations ont une activité ovine et seules 13% d'entre elles possèdent 100 brebis ou plus tandis que les $\frac{3}{4}$ n'en détiennent au maximum que 50. En effet, l'élevage ovin est souvent mené comme une activité de complément dans des élevages de type bovins/ovins. Depuis 2000, on constate une forte régression du nombre d'exploitations. Il en reste seulement 88 spécialisées en 2013 contre 131 en 2000.

Deux systèmes de production cohabitent dans la région ; le premier est dit « herbager » associant principalement des ovins avec l'élevage allaitant dans les départements de la Nièvre et de la Saône-et-Loire. Ces départements concentrent respectivement 25% et 23% des effectifs. Le second système est un élevage en bergerie dans les zones céréalières.



La race Charollais. Crédit : les ovins, forumactif

99,5% des élevages ovins sont orientés vers une production de viande. Le **Charollais**, race de plein-air ou de semi plein-air, domine dans la région. Elle est réputée pour ses qualités maternelles, de prolificité et de valeurs laitières. Ces caractères sont particulièrement recherchés afin d'obtenir des agneaux lourds sans excès de gras.

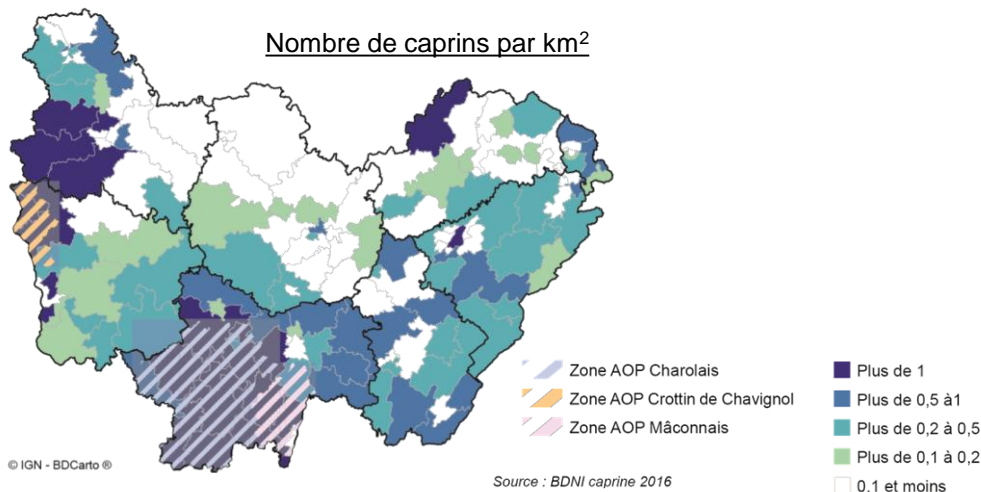
La seconde race est **la Romane**. Elle est reconnue pour sa forte productivité, ses qualités maternelles et sa rusticité. La race **Ile de France** est également représentée. Celle-ci a de bonnes aptitudes à la production de viande et de laine. Il faut noter que 80% des brebis laitières de la région sont élevées en agriculture biologique.

« Il existe quelques élevages spécialisés mais ce sont surtout des ateliers complémentaires »
Ludovic Pasquetti (DRAAF)

Les caprins : une production redécouverte et sollicitée

La Bourgogne Franche-Comté se place au 6^{ème} rang des régions françaises en termes d'effectifs avec 28 000 chèvres répertoriées. Les systèmes sont principalement tournés vers le pâturage.

En 2013, on dénombrait 547 exploitations possédant au moins dix chèvres, dont 112 spécialisées en production caprine. Le cheptel se concentre à 55% en Saône-et-Loire et à 18% dans la Nièvre. C'est la raison pour la quelle on y retrouve la fabrication de fromages comme les AOP «Mâconnais» et «Charollais» en Saône-et-Loire et «Crottin de Chavignol» dans la Nièvre.



Depuis quelques années, la filière constate une concentration de la production dans des élevages spécialisés puisque les exploitations de plus de 50 têtes regroupent 80% de l'effectif de la région. De plus, la taille moyenne d'un élevage caprin a plus que doublé en dix ans, passant à 30 chèvres par exploitation en 2010. Cela reste inférieur à la moyenne française qui est de 68 chèvres.

“Le but avec l'atelier caprin était de transformer sur place et d'obtenir une valeur ajoutée pour nos productions. La diversification nous permet d'aller jusqu'au bout du produit. Il y a des évolutions dans la production caprine et il existe une demande. Aujourd'hui, on fait un peu de fromages frais et affinés, de la faisselle et du yaourt au lait de chèvres. On a une petite clientèle ici. On alimente le réseau local ainsi que les magasins de producteurs de la région”.

Christine Galmiche, éleveuse de chèvres, Saint Bresson (70)

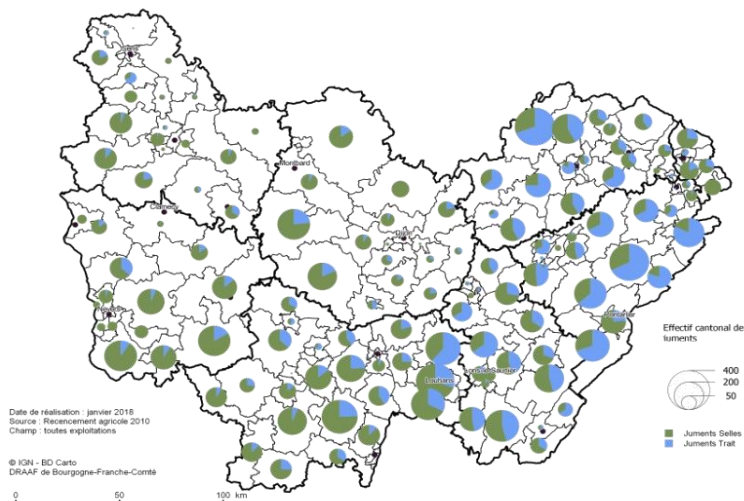


Un élevage caprin. Crédit : Cniel/Daniel Ponsard

Les équidés : un élevage par passion

La région compte 38 069 équidés répartis sur l'ensemble du territoire. La Côte-d'Or et la Saône-et-Loire rassemblent toutefois plutôt des chevaux de sport, loisirs et courses alors que la Franche-Comté est réputée pour le cheval de trait.

Avec 2 512 élevages répertoriés en 2014, la Bourgogne Franche-Comté se situe au 7ème rang national toutes races confondues. La tendance semble malgré tout à la baisse car la région en a perdu près de 60 en 4 ans. La plupart des éleveurs pratiquent cet élevage par passion. En effet, 20% d'entre eux sont retraités, 30% exercent une autre activité liée aux chevaux comme la monte ou la prise en pension et 50% ont une autre activité, agricole ou non.



Hippodrome de Cluny. Crédit : Bourgogne tourisme

Le cheval «Auxois» figure au patrimoine de la Bourgogne. Il était très prisé pour les travaux agricoles au début du XXème siècle. Le haut lieu de la race est situé au Haras de Cluny en Saône-et-Loire.



Le cheval Auxois. Crédit : Interbtourisme-semur

Chose pas forcément connue, la région est présente dans le monde des courses hippiques de niveau national et international. Elle compte cinq hippodromes sur lesquels se déroulent 22 jours de courses. Près de 50% des jeunes chevaux sont exportés (mâles en particulier).



Le cheval Comtois. Crédit : Claude Cornu

Avec sa robe cuivrée, alezane foncée, et ses crins lavés presque blancs, le Comtois est un cheval emblématique de la Franche-Comté. C'est la race de chevaux lourds qui enregistre le plus de naissances de poulains en France.

Les éleveurs en Bourgogne Franche-Comté

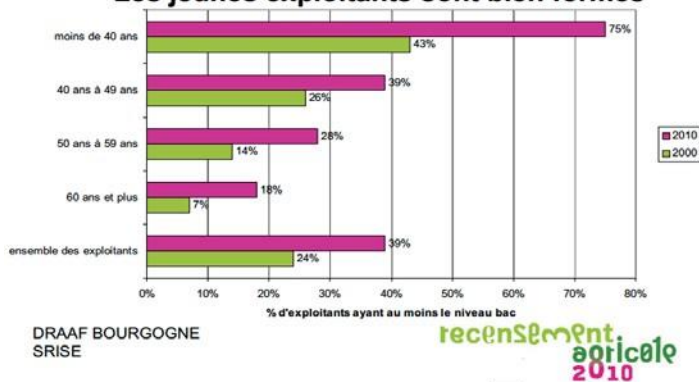
Le défi du renouvellement des générations

En 1970, la Bourgogne Franche-Comté comptait 93 600 exploitations agricoles. 30 ans plus tard, on n'en dénombrait plus que 39 313 et 28 162 en 2013.

En moyenne, un exploitant agricole est âgé de 50 ans dans la région. On constate une différence selon la taille et l'OTEX de l'exploitation. Par exemple, un éleveur laitier a 43 ans en moyenne. 7% des agriculteurs exploitant de moyennes et grandes exploitations ont moins de 30 ans alors qu'ils ne représentent que 1,5% dans la tranche des petites exploitations.

Les jeunes agriculteurs ont suivi un cursus de formation à titre initial plus long que leurs aînés. Plus d'un exploitant sur cinq a atteint un niveau de formation, générale ou agricole, supérieur au baccalauréat. Ils sont 38% parmi les exploitants de moins de 40 ans. D'autre part, si la moitié des exploitants a un niveau de formation inférieur au baccalauréat, ils ne sont que 14 % chez les moins de 40 ans.

Les jeunes exploitants sont bien formés



Le nombre d'exploitations régresse de 7% entre 2010 et 2013. Ce constat est plus marqué pour le statut d'exploitation individuelle. En effet, il représentait encore 65% des exploitations en 2010 et seulement 60% en 2013. Ceci est la conséquence des cessations d'activité évoluant vers un nombre croissant de regroupements d'exploitations sous la forme de Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) ou sous statut d'Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée (EARL). Ce dernier permet notamment de différencier les biens professionnels et les biens privés. Le GAEC a pour autre avantage de partager les tâches et de diminuer l'astreinte. Les GAEC représentent aujourd'hui 40% des exploitations laitières.

Salariat et organisation du travail : clé de la réussite ?

Depuis quelques années, le salariat agricole est de plus en plus présent dans la région. Entre 2010 et 2013, on a observé une hausse de près de 20% sur la partie franc-comtoise de la région et de 5% sur la partie bourguignonne. Cette différence s'explique par le fait que le salariat s'était déjà développé dans les secteurs des productions végétales et qu'il entame seulement son installation dans les productions animales. Parallèlement, la partie franc-comtoise de la région a connu une baisse de près de 40% de l'aide familiale : le salariat remplace donc cette aide, très majoritaire il y a encore une dizaine d'années.

La région : un territoire de partage

Les agriculteurs participent grandement à faire vivre nos campagnes mais ils ne sont pas seuls. Avec eux, il y a évidemment l'ensemble de la filière (artisans, transformateurs, distributeurs, interprofessions...) ainsi que le reste de la population. Au-delà, c'est un espace propice aux loisirs (VTT, randonnées, chasse...) et aux rencontres permettant l'échange et le partage.

Rencontres entre professionnels et scolaires



Crédit : Jeunes Agriculteurs BFC

De nombreuses actions de promotion du métier d'agriculteur sont proposées chaque année par ces derniers. Des journées avec des établissements scolaires sont programmées régulièrement. Les agriculteurs se rendent dans les classes de primaires, de collèges ou de lycées pour présenter l'agriculture et leur métier. Souvent, ils accueillent des groupes d'élèves ou des visiteurs intéressés sur leur ferme.

Chaque année, depuis quatre ans, INTERBEV organise les rencontres **MADE in VIANDE**. A cette occasion, la filière élevage et viande ouvre ses portes au public dans toute la France et notamment en Bourgogne Franche-Comté. C'est un événement festif et inédit où les femmes et les hommes de cette filière reçoivent leurs concitoyens sur les lieux de travail afin de partager leurs métiers, leur quotidien et leurs valeurs.

Rencontres entre professionnels et néophytes



Crédit : INTERBEV



C'est l'occasion unique de découvrir les coulisses des fermes d'élevages, centres d'allotement, marchés aux bestiaux, entreprises de viande, ateliers de découpe et de transformation, restaurants de collectivités, grandes surfaces, boucheries et triperies artisanales...

Les rencontres MADE in VIANDE sont également l'opportunité de parler aux jeunes et de leur ouvrir de réelles perspectives d'emploi et de formation.



Crédit : INTERBEV

PARTIE 2

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

1/ DE LA FERME A L'ASSIETTE : LA MISE EN MARCHÉ

- Des intermédiaires pour collecter et commercialiser les animaux
- D'importants flux d'animaux intra et inter-régionaux
- Des organismes assurant la sélection des reproducteurs
- Stations de contrôle des performances
- Vente de reproducteurs

2/ STRUCTURATION DE LA FILIÈRE BÉTAIL ET VIANDE

- Des abattoirs au plus près des marchés
- Les bovins représentent la moitié des volumes abattus
- L'abattage et la valorisation des bovins laitiers de réforme
- Les industries de transformation en filière viande

3/ UNE FILIÈRE LAIT TOURNÉE VERS LA PRODUCTION FROMAGÈRE

- La production laitière bovine en quelques chiffres
- Un lait majoritairement valorisé dans la région
- De nombreux établissements de transformation tournés vers la production fromagère
- Une multitude de fromages certifiés

4/ UNE COMMERCIALISATION VIA DES DEMARCHES DE QUALITÉ

- Des viandes d'origine régionale sous signes de qualité
- Vers une agriculture de proximité
- La production en agriculture biologique : un développement contrasté selon les filières

5/ EMPLOIS ET FORMATIONS DU SECTEUR

- La filière herbivore créatrice d'emplois et de richesses
- Zoom sur l'emploi en industries agro-alimentaires
- La formation agricole en Bourgogne Franche-Comté : un pari pour l'avenir

L'activité économique du territoire dépend fortement de la présence de l'élevage.

Emmanuel Bernard
Éleveur de bovins viande dans la Nièvre, membre de la
Fédération Nationale Bovine (FNB) et d'INTERBEV
Bourgogne Franche-Comté

De la ferme à l'assiette : la mise en marché

Des intermédiaires pour collecter et commercialiser les animaux

Les exploitations d'élevage herbivore commercialisent leurs animaux d'élevage ou de boucherie essentiellement par le biais des coopératives et des commerçants en bestiaux. En fonction du potentiel des animaux, ces professionnels les orientent vers les marchés les plus adaptés.

De nombreux acteurs coopératifs ou privés assurent la mise en marché des bovins produits en Bourgogne Franche-Comté, qu'ils soient vendus « en maigre », comme les broutards, ou « gras ». On recense ainsi sept organisations de producteurs (Cialyn, Charolais Horizon, Global, Eleveurs Bio Bourgogne, Socaviac, Sicagieb et Franche-Comté Elevage) et trois associations d'éleveurs agréées (Elvéa 21-89, Elvéa 71-58 et Elvéa Franche-Comté). La région compte également 50 entreprises de négoce de bestiaux en Franche-Comté et 70 en Bourgogne.

On peut y ajouter les coopératives Terre d'Ovin et GAPAC pour la filière ovine.

Tous les animaux à destination d'élevage ou d'engraissement, avant d'être commercialisés, transitent par un centre d'allotement après avoir été collectés en ferme. Ils y sont pesés et triés par catégorie, sexe, race, poids et conformation, afin de créer des lots homogènes. De plus en plus, les animaux destinés à être abattus vont directement de la ferme à l'abattoir notamment pour les animaux sous signes de qualité. C'est un gage de qualité et une économie pour la filière.



Crédit : INTERBEV

Concernant la vente des bovins de la région, on peut citer les marchés de Saint-Christophe en Brionnais (71), de Moulins-Engilbert et de Corbigny (58), qui fonctionnent au cadran. Ce marché permet une vente organisée selon un système d'enchères électroniques et doit son nom à l'écran géant appelé le « cadran » qui retransmet toutes les informations nécessaires à la vente. Il s'oppose au système de marché de gré à gré où la transaction est conclue directement entre le vendeur et l'acheteur.



Crédit : INTERBEV

Le marché de Saint-Christophe en Brionnais

Le marché de Saint-Christophe en Brionnais est un marché hebdomadaire de bovins destinés à la boucherie et à l'élevage ainsi qu'à l'export, attirant éleveurs, maquignons et touristes. Il crée autour de lui toute une activité sociale et économique.

Créé au cours du X^{ème} siècle, le marché ne cesse de s'agrandir et de s'adapter aux impératifs européens. En 2009, le projet du marché au cadran voit le jour. Ce mode de commerce correspond à une vente par lot (unitaire ou multiple) de bovins par mises successives. En 2015, près de 120 acheteurs sont présents et 1 500 000€ de transactions sont enregistrés chaque semaine.



D'importants flux d'animaux intra et inter-régionaux

La région Bourgogne Franche-Comté est active dans l'espace national et européen puisqu'elle recense de nombreux flux d'animaux, à la fois entrants et sortants. Le commerce extérieur est en effet présent à de nombreuses étapes de la filière, des veaux de boucherie aux taureaux reproducteurs en passant par les broutards et les génisses d'élevage.

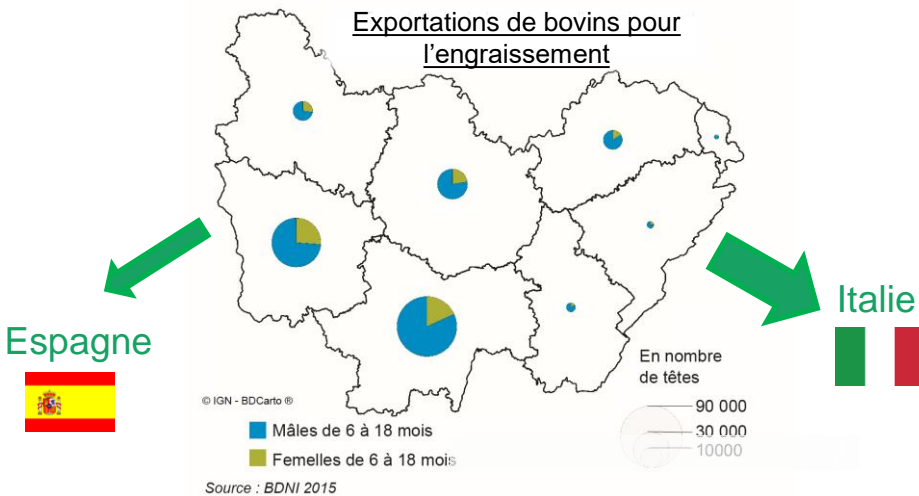
• Une tradition d'export des broutards pour l'engraissement

L'élevage bovin spécialisé de la région est un bassin de naisseurs. La majorité des jeunes, après avoir été allaités au pré, sont dirigés vers des ateliers d'engraissement en France pour une part mais surtout chez nos voisins européens (Italie, Espagne). Récemment des ventes sont opérées en direction de certains pays du pourtour de la Méditerranée. En 2015, ce sont 199 300 bovins qui ont été exportés dont 79% de mâles et 21% de femelles.

«La Montbéliarde est une race qui s'engraisse très bien mais cette opération est plutôt réalisée dans d'autres régions. Pour illustration, 250 à 300 vaches sont commercialisées chaque semaine dans l'Ouest de la France»

Fabien Cassard, Président des marchands de bestiaux en Franche-Comté

Bien que fluctuants, les marchés italiens constituent une destination majeure pour les animaux de ce type. En amont, les entreprises et la filière expérimentent différentes solutions permettant de conforter les producteurs, avec notamment la mise en place d'une contractualisation afin de sécuriser les débouchés commerciaux et les prix de vente. À noter également un marché en expansion vers l'Espagne pour les veaux d'origine laitière.



« L'élevage bourguignon est étroitement lié à l'Italie ; la majorité de l'export se réalise en direction de ce pays »

Yves Largy, Président de la coopérative Feder



Crédit : INTERBEV



Crédit : INTERBEV

• Export des génisses Montbéliardes à l'étranger

La vente de femelles de race Montbéliarde hors de nos frontières se développe de plus en plus (12 à 15 000 femelles exportées chaque année). Cette commercialisation est réalisée par des entreprises spécialisées telles que Coopex Montbéliarde ou Montbéliarde du Jura mais également par des entreprises privées via des exportateurs privés.

Les génisses gestantes représentent le produit le plus couramment exporté. Ce sont des femelles primipares gestantes de 3 à 6 mois*.



Crédit : Montbéliarde Association

Les animaux sont regroupés dans des centres afin de pouvoir être présentés. Une fois la sélection réalisée, les animaux entrent en quarantaine. Ils sont soumis à un examen de gestation effectué par un vétérinaire officiel. Toutes les analyses exigées sont alors réalisées (vaccination, analyse sanguine, différents tests). Les autorités vétérinaires françaises se chargent ensuite de réaliser le certificat sanitaire. Le transit des animaux est effectué par des transporteurs spécialisés en camion, avion ou navire bétailier suivant la destination.

En 2017, **Montbéliarde Association** a édité 12 053 pédigrées export, documents indispensables pour l'export d'animaux.

Les génisses représentent 86% du nombre et les vaches 10%. Le solde est constitué des pédigrées de taureaux dont la semence est exportée ou de donneuses d'embryons. L'export de taureaux reproducteurs est très anecdotique.



Source : Montbéliarde Association

Aux premiers rangs des pays importateurs, on trouve le Maroc avec 5 317 animaux en 2017 (44% des exportations), suivi par l'Algérie (40%) et le Sénégal dans une moindre proportion. La Russie importe également mais la demande est fluctuante (660 exportations en 2016 puis marché fermé en 2017).

• Export de reproducteurs

En **race Charolaise**, 1 682 « certificats exports » pour des animaux reproducteurs ont été édités en 2016 par le Herd Book Charolais.

Les animaux partent à destination de 23 pays, à savoir principalement les pays de l'UE, les marchés vers les pays tiers étant toujours pour nombre d'entre eux bloqués par des contraintes sanitaires. L'augmentation significative enregistrée en 2016 (+63%) correspond à une augmentation des exportations vers la Roumanie, sachant que les pays de l'Est sont toujours un débouché intéressant, comme la Lituanie et la Lettonie qui sont prospectées actuellement.

* Au-delà de 7 mois le transport n'est plus autorisé pour des questions de bien-être animal.

Des organismes assurant la sélection des reproducteurs

La sélection génétique est un enjeu majeur afin de s'adapter aux évolutions du marché et aux attentes des éleveurs. Celle-ci est pilotée par les organismes comme Charolais France et Montbéliarde Association pour les deux races principales de la région. De nombreux acteurs interviennent dans le schéma de sélection des races pour détecter les animaux reproducteurs, produire la semence et la diffuser dans les élevages.

• Définition des objectifs de sélection

La sélection raciale se concentre sur un certain nombre d'objectifs permettant d'améliorer durablement les animaux. Ils peuvent se concentrer sur la production (quantité et qualité du lait produit, valeur bouchère) ou sur des qualités fonctionnelles (qualités maternelles, santé, etc).

En race Montbéliarde

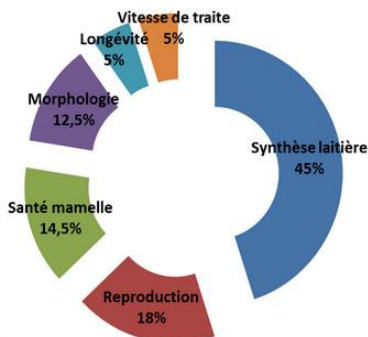


Crédit : Montbéliarde Association

La multitude des caractères sélectionnés implique leur hiérarchisation au travers d'un **Index de Synthèse Unique (ISU)**. Cet index s'appuie sur quatre points :

- Synthèse laitière : qualité du lait (matière protéique, matière grasse),
- Reproduction : intervalle Vêlage-IA1*, fertilité des vaches et génisses,
- Santé de la mamelle : mammites cliniques, taux de cellules,
- Morphologie : morphologie de la mamelle, du corps, des aplombs, du bassin, et valeur bouchère.

Composition de l'ISU

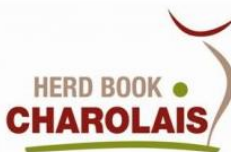


Crédit : Montbéliarde Association

En race Charolaise

La sélection se concentre à la fois sur des qualités bouchères et des qualités fonctionnelles :

- des naissances faciles
- bonne aptitude maternelle à l'allaitement
- un potentiel de croissance élevé,
- une bonne fécondité pour produire un veau par vache et par an,
- des aptitudes bouchères pour une bonne valorisation des animaux,
- un bon comportement des animaux.



Crédit : Herd Book Charolais

Des programmes de sélection « vêlage facile » et « sans corne » ont notamment été menés par Charolais France en partenariat avec le Herdbook de la race.

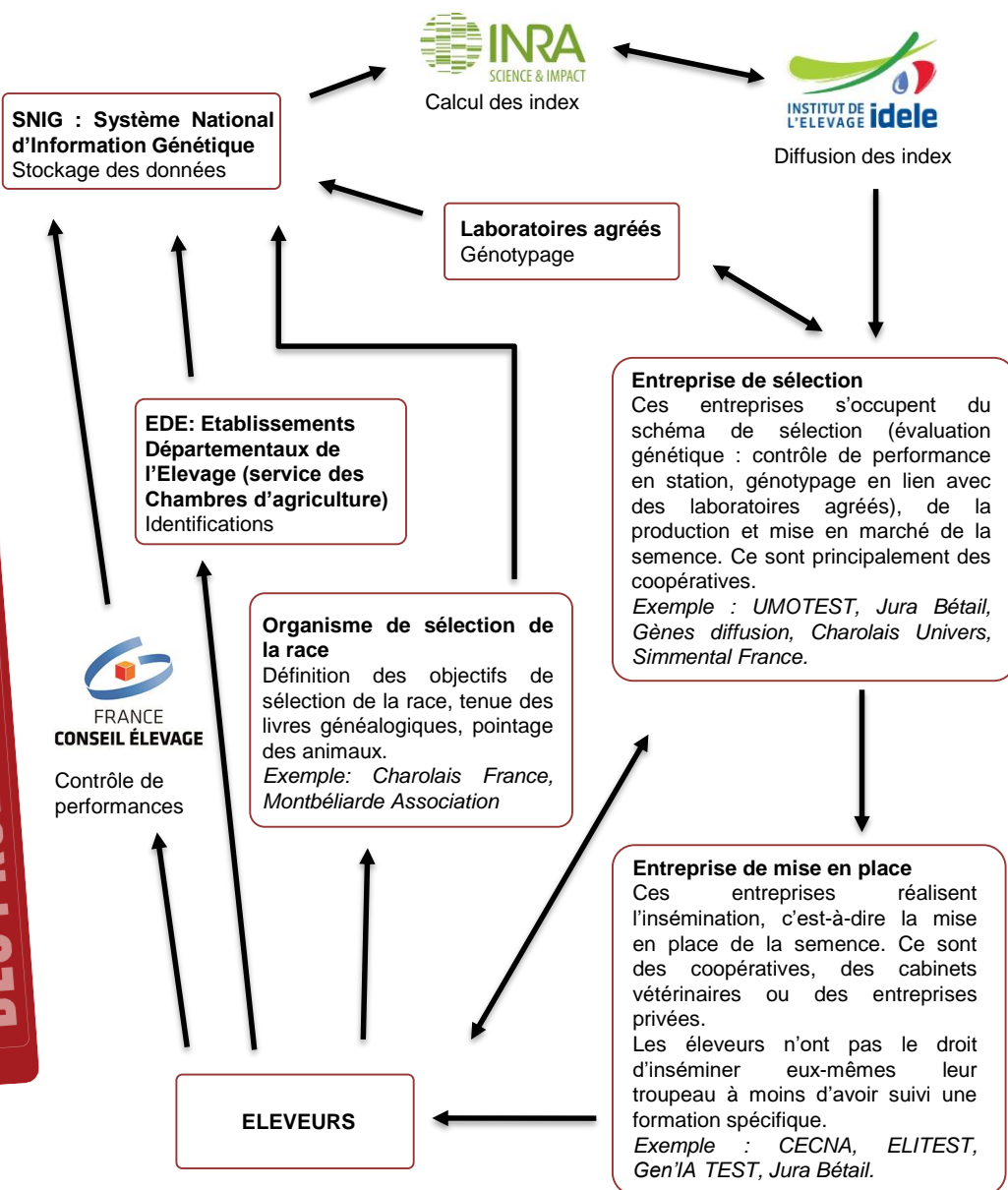
La saillie naturelle étant la pratique de reproduction majoritaire, les éleveurs doivent recourir à une stratégie différente pour sélectionner les taureaux.

* IA1: Insémination animale 1ère

• **Un réseau d'organismes assurant la diffusion du progrès génétique**

De nombreux organismes travaillent en coopération afin d'évaluer les animaux reproducteurs et de sélectionner les plus performants. Les taureaux de monte naturelle et/ou les semences sont ensuite commercialisés.

France Génétique Elevage / CNAG : Commission Nationale d'Amélioration Génétique
Coordination et pilotage du dispositif génétique



DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

• Reproduction et progrès génétique : des différences entre filière viande et filière lait ?

Les éleveurs laitiers et allaitants recourent majoritairement à des modes de reproduction différents ; l'insémination artificielle dans un cas et la monte naturelle dans le second. Ces pratiques correspondent à des modes de conduite de troupeau qui n'obéissent pas aux mêmes impératifs. De nouvelles techniques de sélection ont été développées récemment, augmentant considérablement la palette des possibilités (stations d'évaluation des performances des mâles, génotypage, choix du sexe des veaux lors de l'insémination, sexage des embryons, ...). Le recours à l'une ou l'autre s'effectue en fonction des enjeux et des intérêts économiques spécifiques des filières.

➤ Mode de reproduction : Insémination animale VS Monte naturelle

En **race Montbéliarde**, l'insémination artificielle (IA) est très développée : 88% des femelles nées de 2013 à 2016 sont issues de père d'IA. Chaque année 150 nouveaux mâles sont mis en service.

Environ la moitié des doses d'insémination produites sont exportées : 850 000 doses en 2016/2017 contre 800 000 doses destinées au marché français. L'exportation des semences est donc particulièrement importante en Montbéliarde.

La part des semences sexées est croissante et représente 23% des IA en 2016/2017 sur la zone Umotest (80% des effectifs). La race Montbéliarde est ainsi une des plus grosses utilisatrices de semences sexées. La première station française de sexage a été implantée en zone Montbéliarde à Roulans (25).



*Insémination animale
Crédit : INTERBEV*



Taureau Charolais. Crédit : INTERBEV

En filière viande, l'utilisation de l'insémination animale est moins prédominante. En **race Charolaise**, pour 1 600 000 vaches, ce sont en effet 85 788 taureaux de monte naturelle qui sont utilisés en France. Néanmoins, 425 938 inséminations animales ont été réalisées en 2016.

L'activité d'export de semences est moins développée que celle des taureaux reproducteurs. On peut noter que 81 certificats semences ont été édités en 2016 par le Herd Book Charolais, ainsi que cinq certificats pour des embryons.

➤ Génotypage et sélection génomique :

Le génotypage permet de choisir les animaux grâce à une méthode de sélection génomique. La technique s'appuie sur une évaluation du potentiel des animaux à partir de marqueurs moléculaires couvrant tout le génome. La valeur génétique d'un animal peut donc être prédite dès sa naissance, en comparant son génotype à celui d'une population de référence dont les performances sur descendance sont connues.

Depuis que ces outils sont disponibles, la sélection génomique s'est développée très rapidement, surtout chez les bovins laitiers, où elle a changé l'organisation du testage sur descendance.

Ainsi, en race Montbéliarde il n'existe plus de station d'évaluation à proprement parler, les deux stations d'Umotest et de Jura Bétail servent principalement au contrôle de la fonction sexuelle.

En race Charolaise, il existe toujours dix stations d'évaluation en France, pour environ 630 animaux évalués.

En **race Montbéliarde** ce sont environ 40 000 génotypages qui ont été réalisés en 2017. Ce chiffre est particulièrement important par rapport aux allaitantes mais également par rapport aux deux autres grandes races laitières en termes d'effectif : la Prim'Holstein et la Normande. En effet la Montbéliarde représente plus de 35% des génotypages en laitier pour 17% des effectifs, tandis que la Prim'Holstein représente environ 46% des génotypages pour 66% des effectifs.

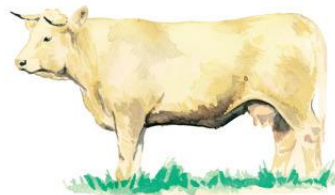


Crédit : INTERBEV

« En laitier, les Montbéliardes sont à la pointe. Ce sont elles qui ont participé le plus activement, historiquement, au développement des méthodes de génotypage. »

Philippe Maitre, directeur de Montbéliarde Association.

Les acteurs de la **race Charolaise** s'impliquent également dans le développement de la génomique depuis 2009. Le **Herd Book Charolais** participe ainsi aux programmes de recherche GEMBAL et DEGERAM, premiers programmes de recherche raciaux et nationaux en races à viande.



Crédit : INTERBEV

En 2013, ce sont ainsi près de 3 000 génotypages qui ont été réalisés en race Charolaise dans le cadre du programme GEMBAL.

Plus récemment, depuis mai 2016, le **Herd Book Charolais** a réalisé environ 1 200 génotypages. Les analyses ont été effectuées par le Laboratoire de la Nièvre. Il est prévu de développer intensément ce service à très court terme.

D'autres techniques sont utilisées en génétique, telles que la fécondation in vitro ou la transplantation embryonnaire. Cependant, ce dernier mode de reproduction reste peu développé, excepté dans le schéma de sélection d'Umotest pour la mise en place d'une station de donneuses d'embryons.



Crédit : UMOTEST

Stations de contrôle des performances

Chaque année, la race Charolaise a besoin d'environ 30 000 jeunes taureaux pour la monte naturelle. Ils sont souvent choisis au moment du sevrage. Leur état corporel est alors très directement influencé par le milieu dans lequel ils ont vécu auparavant.

Pour apprécier leur potentiel génétique individuel, un certain nombre est regroupé en station d'évaluation entre 8 et 13 mois.

Ils sont alors contrôlés et comparés dans des conditions homogènes ce qui permet d'estimer leur valeur génétique pour la production de viande, en qualité de futurs reproducteurs, à partir des performances enregistrées chez le naisseur et en station.

Les veaux sont recrutés au sevrage.

¾ doivent répondre à des critères communs de sélection :

- facilité de vêlage de la mère ; index IFNAIS ≥ 95 , veau né à moins de 60kg et pas par césarienne
- niveau génétique global par rapport aux objectifs de la race ;
 - index IVMAT ≥ 95 et ISU ≥ 95
 - père qualifié RJ,RJC ou RJR sur ses propres performances s'il n'a pas encore été évalué sur sa production ou descendance
 - père qualifié RVS- RBB- RQM- ou RRE s'il a une descendance

Pour cumuler le progrès génétique sur les voies mâles et femelles, les accouplements sont parfois planifiés en amont à partir des meilleurs mâles et des meilleures femelles

Les mâles séjournent environ 5 mois en station et la durée se décompose en trois parties :

- Une période d'adaptation minimale de 4 semaines
- 84 jours de contrôle
- 4 semaines de préparation à la saillie

Les jeunes taureaux sont allotés en fonction de leur âge et de leur poids à l'entrée en station. Ils reçoivent une ration composée de fourrages grossiers et de concentrés, pour un objectif de croissance de 1 400g par jour durant la phase de contrôle.

Cet objectif a été admis comme étant un juste compromis entre la nécessité de faire apparaître des différences de potentiel de croissance et le souci de ne pas compromettre la carrière de reproducteur du jeune mâle.

L'ascendance paternelle et maternelle est vérifiée par expertise ADN pour établir une certification de la parenté.

En station, les performances de croissance, la musculature, le développement squelettique, les aptitudes fonctionnelles, l'ouverture pelvienne en tant qu'indicateur indirect de l'aptitude au vêlage sont évalués et validés.

On compte quatre stations d'évaluation Charolaises en région :

- CREANCEY en Côte d'or
- JALOGNY en Saône et Loire
- CHARMOY dans l'Yonne
- Le MARAULT dans la Nièvre

Les animaux sont pesés et mesurés régulièrement. Ils font l'objet d'un pointage sur plusieurs critères morphologiques. Par combinaison avec les informations généalogiques historiques, cela permet de produire une évaluation génétique du potentiel de chaque animal.

L'INRA et l'IDELE collaborent pour définir le protocole de calcul qui débouche sur la production d'index des taureaux de la série considérée :

- . l'index IFNAISasc pour les taureaux sans descendance, dont index IBOVAL des parents
- . le potentiel de croissance (CRste) en combinant la performance au sevrage et la croissance en station
- . le développement musculaire (DMste) et squelettique (DSste) prenant en compte 2 index, comme pour le potentiel de croissance, les performances au sevrage à partir des valeurs IBOVAL des parents et l'index obtenu en station
- . les aptitudes fonctionnelles
- . l'ouverture pelvienne (OPste)
- . l'index de sélection (IMOCRste) qui pondère et synthétise les résultats. Depuis 2015, il intègre la prise en compte du poids économique des caractères élémentaires, les orientations de sélections données par l'OS.

Vente de reproducteurs

En races spécialisées pour la production de viande, la très large majorité des accouplements est réalisée sous forme de monte naturelle. Le commerce des reproducteurs males est de ce fait très développé pour satisfaire les besoins des élevages.

Les achats s'effectuent de plusieurs façons : il existe des ventes de gré à gré directement en ferme ou réalisées grâce à des intermédiaires et des ventes organisées par des structures souvent à l'origine du choix et du testage des animaux proposés aux enchères.

Certaines coopératives comme Feder, Charolais Horizon et Cialyn, dont le métier était au départ exclusivement centré sur l'achat des animaux maigres ou gras, ont développé un secteur «reproducteurs». En mettant en place des protocoles d'évaluation, ces coopératives apportent un service aux éleveurs en leur proposant des animaux dont les qualités ont été vérifiées.



Crédit : Claude Cornu

Les Chambres départementales d'agriculture et les OPA d'une façon générale, se sont très tôt impliquées dans la mise en place de stations de testage des performances des jeunes mâles destinés à la reproduction en ferme comme à Jalogny en Saône et Loire et à Créancey en Côte-d'Or ou au Marault dans la Nièvre, en collaboration avec l'OS Charolaise. A l'issue du testage, les pedigrees et les performances de ces animaux sont présentés dans un catalogue avant que ceux-ci ne soient mis en vente aux enchères. Le choix de l'animal reste une affaire personnelle de l'éleveur qui connaît les caractéristiques des femelles composant son troupeau et les points d'amélioration qu'il souhaite introduire. En choisissant tel ou tel mâle, il espère atteindre cet objectif (facilité de vêlage, qualités maternelles, morphologie, conformation, vitesse de croissance, ...).



Un L ou deux L ? La réponse est subtile :

1 L pour les Bovins « Charolais »

2 L pour la race ovine « Charollaise »

Structuration de la filière bétail et viande

Des abattoirs au plus près des marchés

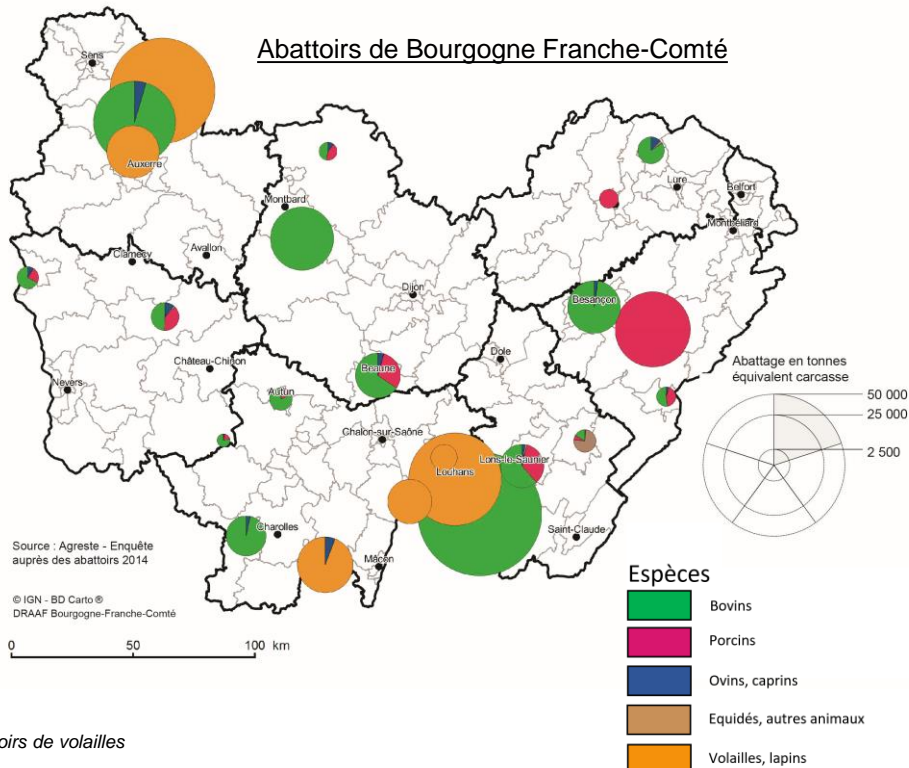
La région Bourgogne Franche-Comté compte 22 abattoirs. Quelques-uns réalisent des tonnages importants tels que ceux de Cuiseaux, Venarey-les-Laumes (groupe Bigard) et de Migennes (groupe Sicarev). Quelques-uns sont spécialisés mais le plus grand nombre est multi-espèces. Un certain nombre a traversé une période difficile correspondant à la nécessaire adaptation aux nouvelles normes sanitaires.

En 2014, 22 abattoirs étaient en activité en Bourgogne Franche-Comté dont sept dans la partie franc-comtoise et quinze dans la partie bourguignonne.

En 2015, les abattages dans la région atteignent 227 400 Tonnes Equivalents Carcasses (TEC) toutes espèces confondues, soit 4,4% du tonnage national.

Dans l'ensemble, ces outils sont peu spécialisés : 14 sites abattent des bovins, 13 des caprins, 12 des ovins, 11 des porcins et 8 des équidés. Seuls quatre abattoirs de grands animaux sont mono-espèces : Veneray-les-Laumes et Cuiseaux pour les bovins, Valdahon et Pusey pour les porcins. Parmi les six abattoirs de volailles-lapins, seul Trambly travaille aussi des chevreux.

Les abattoirs ne sont pas répartis de façon homogène sur le territoire. La proximité de la production et des marchés influence sur le positionnement. Trois pôles se distinguent : un dans le nord de l'Yonne avec les sites de Migennes, Chailley* et Appoigny*, un second dans le sud-est de la Saône-et-Loire avec l'abattoir de LDC Bourgogne*, Cuiseaux, Cuisery* et Simard* et un troisième pôle dans le Doubs avec Besançon et Valdahon. Entre 2009 et 2015, les abattages régionaux ont progressé de 5% alors qu'ils se sont réduits de 2% au niveau national. Cette progression concerne l'ensemble des catégories d'animaux mais plus spécialement les équidés.



* Abattoirs de volailles

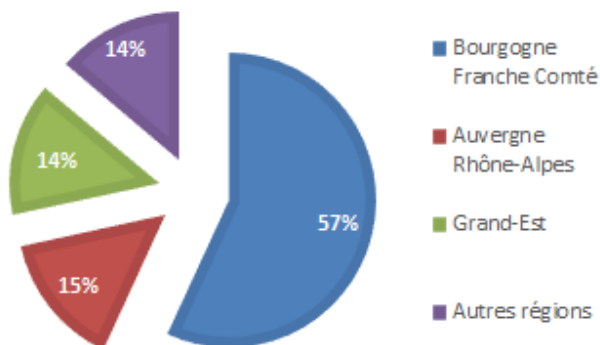
DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Les petits abattoirs valorisent majoritairement la viande commercialisée localement dans les boucheries artisanales, les petits commerces et en vente directe à la ferme. Dans la partie franc-comtoise on peut citer ceux de Pontarlier, Perrigny, Equevillon et de Luxeuil.

Ces petites structures sont cependant parfois confrontées à des difficultés économiques et des problèmes de mises aux normes sanitaires. Ce fut le cas de l'abattoir de Louhans fermé en 2012 pour des raisons sanitaires et de sécurité. Les investissements nécessaires étaient trop importants pour la structure. Ils nécessitaient notamment de changer la station de prétraitement des eaux usées, aménager le quai, mettre en place une nouvelle plate-forme de lavage et désinfection des véhicules ainsi qu'un nouveau dispositif pour récupérer le sang. La même année l'abattoir de Vesoul en Haute-Saône a également fermé pour des raisons similaires. Il a cependant pu être remplacé par l'abattoir de Pusey à partir de 2013.

De même, l'abattoir de Châtillon-sur-Seine a fermé pour des raisons administratives fin 2014. Il a toutefois pu réouvrir ses portes en juillet 2016 suite à son rachat et à sa rénovation par la ville. Désormais, c'est la Société de l'abattoir Châtillonnais, composée d'une trentaine d'anciens clients (des éleveurs principalement), qui le gère. C'est la proximité qui a motivé la rénovation de la structure, dans le but de permettre aux éleveurs de ne pas faire de trop longs trajets pour disposer d'un lieu d'abattage.

Région de provenance des bovins abattus en Bourgogne Franche-Comté (2017)



Source : INTERBEV

Grâce à la présence de ces outils d'abattage performants, une majorité des bovins élevés en Bourgogne Franche-Comté (57%), sont abattus dans la région.

Les autres bovins abattus proviennent des régions limitrophes d'Auvergne-Rhône-Alpes pour 15% et du Grand-Est (14%).

« C'est complémentaire, une région d'élevage ce sont des éleveurs, des producteurs mais aussi un abattoir. Il faut qu'il y ait un outil dans la région sinon les producteurs sont à la merci des grands groupes qui fixent unilatéralement le prix d'achat. A l'abattoir de Besançon cette année, il a été abattu pour la première fois l'équivalent de 8 000 T de carcasse et on peut encore en traiter davantage. Nous avons l'outil pour augmenter les volumes, et nous avons la production, l'approvisionnement ainsi que les débouchés. »

Guy Belot, ancien dirigeant de l'entreprise Belot Frères (2015)

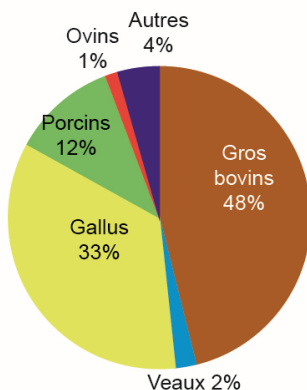
Les bovins représentent la moitié des volumes abattus

L'activité d'abattage de bovins concerne 15 abattoirs régionaux dont deux mono-espèces. L'abattage de bovins est en progression dans la région au dépend d'autres espèces qui sont préférentiellement abattues dans des régions plus spécialisées.

112 577 tonnes de viande bovine ont été transformées en 2017 dans les 15 abattoirs de la région, ce qui représente près de la moitié des volumes d'abattage « toutes espèces confondues ». Ils progressent de 5% depuis 2009

Avec 42%, les vaches de réforme occupent la première place des tonnages de bovins de la région en 2017. Puis viennent les jeunes bovins et les génisses.

Tonnages abattus par catégorie



Source : Agreste - Enquêtes auprès des abattoirs 2015

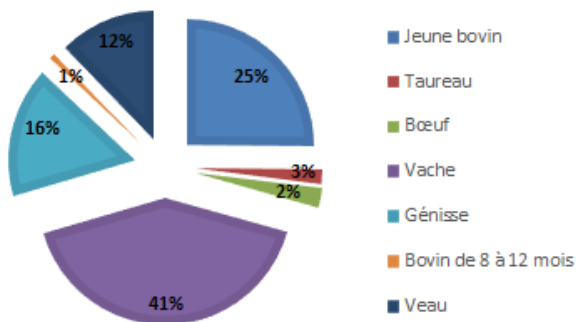
Concernant l'élevage porcin, l'abattage est peu développé dans la région puisque le volume abattu est inférieur à la production. L'activité concerne 11 abattoirs, notamment ceux de Valdahon, Pusey, Corbigny, Beaune et Châtillon-sur-Seine. Mais l'abattoir spécialisé de Valdahon dans le Doubs reste prépondérant avec 11% des volumes régionaux.

70% des porcs abattus sont issus d'élevages de la région. Les autres proviennent d'Auvergne-Rhône-Alpes (19%) et d'Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine (8%).

En viande chevaline, même si les volumes sont faibles, l'activité régionale représente néanmoins 29% des abattages nationaux. En effet, l'abattoir d'Equévillon dans le Jura s'est spécialisé pour une destination à l'exportation.

Enfin, la filière avicole représente un tiers des volumes abattus. Cette activité est spécifique aux départements de Saône-et-Loire et de l'Yonne.

Catégories des bovins abattus en Bourgogne Franche-Comté en novembre 2017



Source : INTERBEV

L'activité d'abattage ovins est en recul de 20% depuis 2011.

Elle s'élève à seulement 2 109 tonnes en 2015. Deux abattoirs régionaux, Migennes et Beaune, concentrent 70% des abattages régionaux.

Des outils plus spécialisés existent hors de la région. Un tiers des agneaux produits rejoint le Sud-Est, la région parisienne ou les Pays de la Loire.

L'abattage et la valorisation des bovins laitiers de réforme

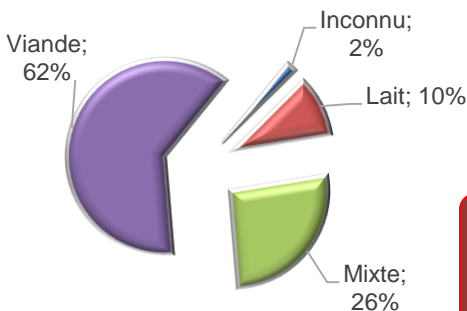
L'activité d'abattage est à la croisée des filières viande et lait puisqu'elle permet à la fois de valoriser les bovins allaitants et les vaches de réforme laitière. Ces dernières représentent un nombre non négligeable d'animaux. L'abattoir de Cuiseaux a investi dans une unité de transformation en steaks hachés.

Sur les 160 943 vaches issues des élevages de Bourgogne Franche-Comté abattues en 2017, 97 634 étaient issues de races à viande, 52 657 de races mixtes et 10 459 de races laitières.

Seulement 78 713, soit 49%, ont été abattues dans la région BFC dont 43 527 de races à viande, 29 753 mixtes et 5 325 laitières.

Parallèlement, des vaches issues d'autres régions ont permis d'augmenter les abattages qui ont totalisé 132 779 têtes dans cette catégorie en 2017, dont 62% de races à viande, 26% de mixtes et 10% de laitières.

Type racial des bovins abattus en Bourgogne Franche-Comté (2017)



Crédit : INTERBEV

Une part significative de cette activité est concentrée sur l'abattoir Bigard du Cuiseaux situé dans une commune à la frontière des deux anciennes régions de BFC. Cet abattoir est doté d'un atelier destiné à la transformation en steaks hachés (300 tonnes de steaks hachés par semaine - chiffres 2015).

On peut également citer l'activité du groupe Sicarev en région AURA pour ce type de produit.

«Il existe un fort potentiel de segmentation du steak haché avec une gamme de produits étendus»

Emmanuel Bernard, Éleveur de bovins viande dans la Nièvre, membre de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et d'Interbev Bourgogne Franche-Comté

Focus : Le boom du steak haché

Le steak haché a fêté ses 50 ans d'existence en 2011. Composé exclusivement de muscle de bœuf, il est riche en protéines, en fer et en vitamines B. Les muscles proviennent en majorité des quartiers avant de l'animal, ce qui permet de valoriser ces morceaux moins consommés, qui nécessitent habituellement une cuisson lente.



Viande hachée – Crédit : INTERBEV

«Ce qui approvisionne la filière viande en Franche-Comté pour l'essentiel, ce sont des animaux issus de la production laitière, notamment des vaches de réforme. Cette filière étant dynamique, nous n'avons pas de soucis dans les volumes et l'approvisionnement. Cependant, force est de constater que les éleveurs mettent leurs compétences dans la production de fromages et n'accordent que peu d'importance à la finition des animaux, il serait donc intéressant de mettre l'accent sur l'engraissement des animaux dans la région. Des essais sont actuellement mis en place : nous collectons des animaux dans le Haut-Doubs, le Haut-Jura et nous les finissons au maïs dans les zones plus basses, comme la Haute-Saône. »

Christophe Jacquin, président Franche-Comté Elevage (2015)

Les industries de transformation en filière viande

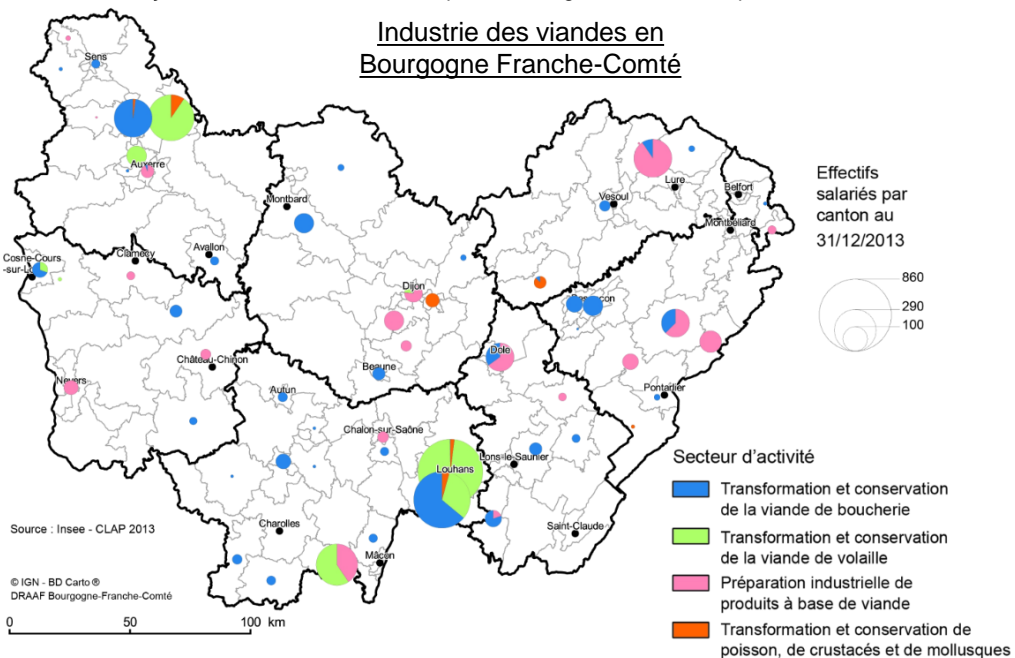
L'industrie des viandes est bien représentée dans la région puisqu'elle compte 145 établissements et emploie un quart des salariés du secteur agroalimentaire. Ces établissements sont de tailles diverses, les grands groupes nationaux côtoyant les petites entreprises locales.

En 2013, la Bourgogne Franche-Comté comptait 145 établissements de transformation et de conservation de viande ou de poisson et/ou de préparation de produits à base de viande. Ces structures représentent 14% des établissements agroalimentaires de la région et le quart des salariés avec 4 570 personnes.

La moitié des emplois générés par ces établissements est répartie sur les six plus grosses structures régionales. A l'inverse, principalement dans le secteur artisanal de la viande de boucherie, un tiers des établissements fonctionnent sans salariés.

La majorité de ces entreprises a un fort ancrage local puisqu'elles sont 84% à avoir leur siège dans la région. Avec un chiffre d'affaires de plus de 990 millions d'euros en 2013, soit 3,6% du chiffre d'affaires français du secteur, ces structures placent la région à la huitième place nationale.

Industrie des viandes en Bourgogne Franche-Comté



Avec 1 760 emplois concentrés dans 17 établissements en 2013, le secteur de la transformation de viande de volailles est le premier employeur régional. C'est le département de la Saône-et-Loire qui concentre la majorité des salariés (1 100 emplois) grâce à trois gros établissements (LDC, Palmi d'Or, Guillot Codebra).

L'activité de transformation et de conservation de la viande de boucherie ne rassemblent, quant à elles, qu'un tiers des emplois du secteur viande et poissons mais sont cependant bien représentées avec 82 établissements. En effet, ces structures comptent un peu plus de dix salariés en moyenne. Parallèlement à ces petits établissements, deux grandes structures se démarquent : les établissements des groupes Bigard et de Sicarev.



Crédit : Bigard



Crédit : Sicarev

Enfin, le secteur de la préparation industrielle à base de viande est bien représenté au niveau régional, avec un quart des établissements et des emplois. L'activité de salaison est très présente dans la région, notamment dans les départements franc-comtois qui s'appuient sur la filière porc IGP.

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Une filière lait tournée vers la production fromagère

La production laitière bovine en quelques chiffres

La production laitière en Bourgogne Franche-Comté représente 7% de la production nationale. Elle est caractérisée par une complémentarité entre la filière AOP portée par les départements du Jura et du Doubs et la filière conventionnelle qui concerne une partie du territoire franc-comtois et la majorité de la Bourgogne.



Nombre de vaches moyen par exploitation :
40 en 2000
55 en 2015



Nombre d'exploitations avec vaches laitières:
6 570 en 2000
4 600 en 2015



Livraison moyenne par exploitation :
204 800 en 2000
343 800 en 2015

Source: Agreste

En 2015, la production laitière bovine s'élève à 1,614 milliard de litres en Bourgogne Franche-Comté soit environ 7% du total national.

La partie franc-comtoise de la région assure les $\frac{3}{4}$ de cette production. Le lait y est principalement destiné à une production de fromages AOP.

A l'inverse, le lait est majoritairement destiné à la filière conventionnelle en Haute-Saône, dans le Territoire de Belfort et dans la partie bourguignonne.

En 2016, la région totalise un effectif de 265 400 vaches laitières dont 38% dans le Doubs, 20% dans le Jura et 18% en Haute-Saône.

La plupart des animaux consomme de l'herbe au pâturage durant 6 à 8 mois de l'année et la majorité est alimentée avec du foin en hiver pour respecter le cahier des charges des AOP. La ration des autres repose sur du maïs fourrager ensilé à l'automne.

Les livraisons de lait augmentent progressivement du fait de l'accroissement des quantités produites par les exploitations.

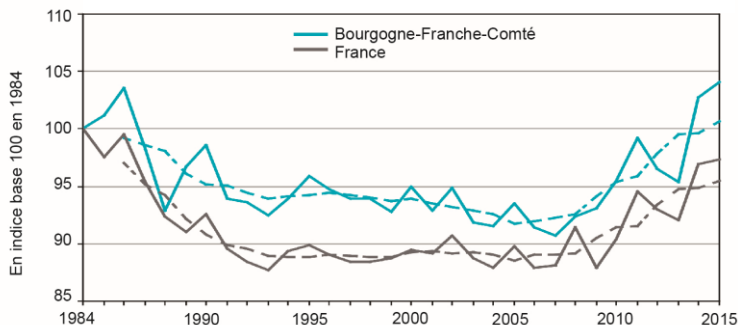
Ce processus est issu d'une gestion désormais liée au développement des marchés de chaque entreprise en substitution des quotas laitiers abandonnés en 2015, qui fixaient des volumes « administrativement » selon des règles imposées par la réglementation européenne.

Une filière dominée par les départements du Doubs et du Jura :

37% et 20% des livraisons régionales.

38% et 20% des effectifs de vaches laitières.

Des livraisons régionales de lait en augmentation



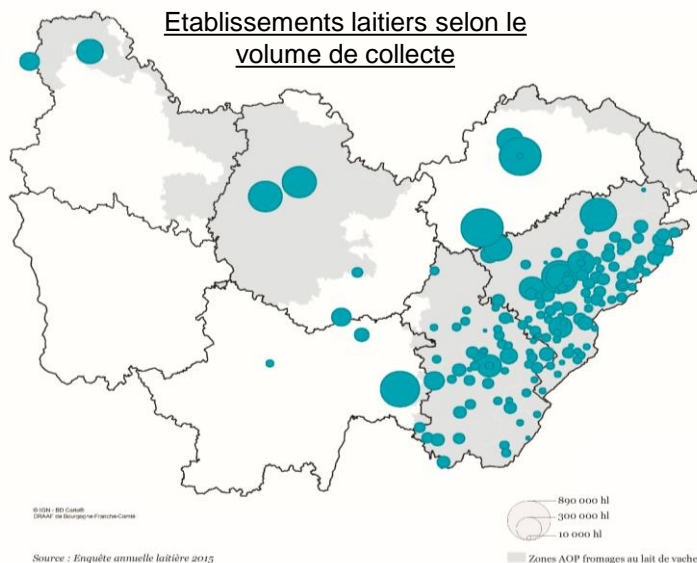
Source : Agreste - Enquêtes annuelles laitières

Un lait majoritairement valorisé dans la région

La majorité du lait produit est valorisée en Bourgogne Franche-Comté même s'il existe des nuances départementales du fait des spécificités des différentes filières.

Globalement, on remarque que 80% du lait produit en Bourgogne Franche-Comté est valorisé dans la région. Les 20% restent au sein même du département de production.

C'est le cas pour le lait produit dans les zones AOP. Le Doubs transforme 99% du lait livré au sein du département. De même pour le Jura qui transforme 79% du lait et la Côte-d'Or qui en transforme 67%. Seules l'Yonne et la Nièvre livrent la quasi-totalité du lait en dehors de la région (respectivement 100% et 90%).

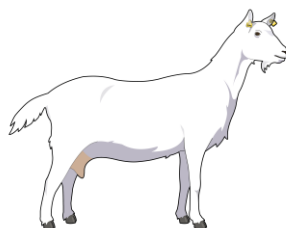


Crédit : Cniel HELSY

Ces différences peuvent être mises en relation avec la localisation des établissements de collecte. En effet, le Doubs et le Jura concentrent 1/3 des établissements laitiers français. Parmi les 150 ateliers collecteurs, près de 80% sont des coopératives, souvent de petites tailles, produisant des fromages AOP (les fameuses fruitières à Comté). Au contraire, les départements de Bourgogne, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort sont caractérisés par un nombre important de livraisons inter-départementales et inter-régionales car ils comportent nettement moins d'établissements collecteurs. Le lait est principalement destiné à l'industrie pour des produits de grande consommation.

Point sur la production laitière caprine

La Saône-et-Loire est le premier département de la région pour le volume de lait de chèvre transformé. L'organisation économique de cette filière est basée sur la transformation et la vente à la ferme. Une entreprise se détache de cette organisation, il s'agit de la fromagerie Chevenet, PME familiale spécialisée dans la transformation du lait de chèvre. C'est un acteur majeur de la filière dans le département puisqu'elle transforme annuellement un million de litres de lait, dont 80% sont produits par la ferme familiale.



Crédit : INTERBEV

De nombreux établissements de transformation tournés vers la production fromagère

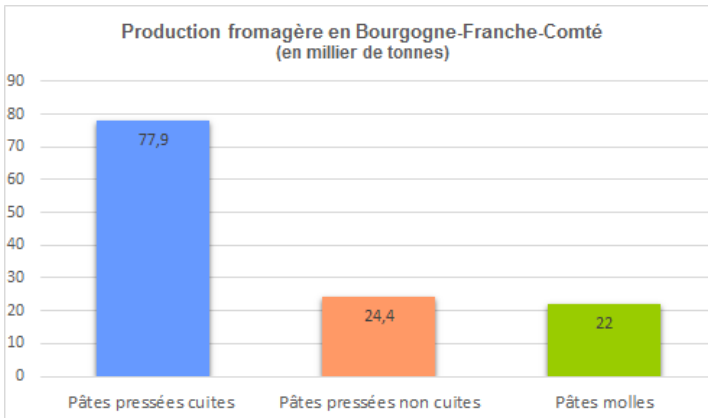
10% du lait national est valorisé en Bourgogne Franche-Comté grâce à un tissu dense d'établissements de transformation, en particulier dans les départements du Jura et du Doubs. L'activité principale est la fabrication de fromages à pâte pressée cuite, avec une production qui s'élève à 23% du total national. Plus des 2/3 des établissements nationaux fabriquant des pâtes pressées cuites sont localisés en Bourgogne Franche-Comté.

Ce sont 78 000 tonnes de fromages à pâte pressée cuite qui ont été produites en 2015 dans la région, ce qui représente 23% de la production nationale de ce type de fromage dont le Comté avec 65 645 tonnes en 2017 auxquelles s'ajoutent 10 800 tonnes de Morbier, 5 300 tonnes de Mont d'Or, 12 000 tonnes d'Emmental dont le Grand Cru et 2 000 tonnes de Gruyère.

EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTE
178 établissements
1 485 millions de litres transformés

EN FRANCE
910 établissements
15 435 millions de litres transformés

La production de pâtes pressées non cuites comme le Morbier ou la Raclette s'élève à 24 500 tonnes dans la région, soit 10% de la production française et celle des pâtes molles à 22 000 tonnes, soit 5% de la production nationale.



Adaptés de
Les chiffres du lait 2015
Agreste Bourgogne
Franche-Comté

Une valorisation du lactosérum grâce à la filière porc

En Franche-Comté, l'élevage de porcs s'est historiquement tourné vers l'engraissement avec une alimentation à partir du lactosérum, plus communément appelé « Petit-lait », issu des fromageries les plus proches. Très tôt, les fromagers ont en effet eu l'idée d'élever quelques porcs dans des bâtiments annexes à la fromagerie car cela représentait un moyen de valoriser ce co-produit de la fabrication fromagère.

Aujourd'hui, ce sont plus de 210 000 porcs qui sont engraisés dans les porcheries régionales pour environ 18 000 TEC. Ceux-ci sont majoritairement destinés à la filière salaison avec la fabrication de charcuterie fumée. On peut citer les IGP Saucisse de Morteau et Saucisse de Montbéliard ainsi que l'IGP « Porc de Franche-Comté » qui contribuent à valoriser l'ensemble des porcs élevés au petit lait dans la région.



Crédit : MorteauSaucisse

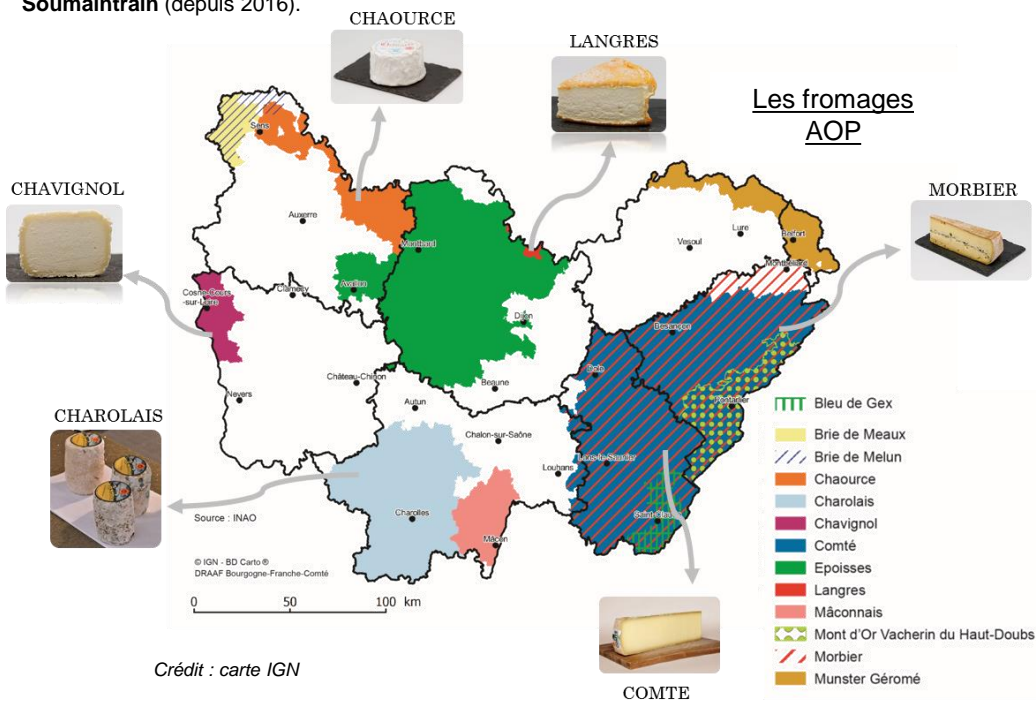
Une multitude de fromages certifiés

La Bourgogne Franche-Comté est particulièrement connue pour sa production de fromages certifiés. Ces produits phares participent à la notoriété de la filière laitière régionale et contribuent au maintien de sa bonne santé économique. De nombreuses zones AOC et IGP sont situées dans la partie franc-comtoise et bourguignonne.

La Bourgogne Franche-Comté compte plusieurs AOP et IGP fromagères à forte identité régionale. L'Epoisses et le Chaource sont produits en Bourgogne ainsi que le Charolais et le Mâconnais. Dans la partie franc-comtoise, on trouve le Comté, le Morbier, le Bleu de Gex, le Gruyère, l'Emmental Grand Cru ainsi que la Cancoillotte, le tout fabriqué dans une des 150 fromageries et fromageries artisanales.

Outre ces principales AOP, la région comporte des appellations dans les zones limitrophes à d'autres régions telles que l'AOP **Bries de Meaux** et **Melun** dans l'Yonne, le **Munster** en Haute-Saône ou le **Langres** et le **Chavignol**.

La région comporte également quatre IGP fromagères : le **Gruyère** avec 1 900 tonnes essentiellement fabriquées en Haute-Saône, l'**Emmental français** Est-Central, le **Brillat-Savarin** (depuis 2015) et le **Soumaintrain** (depuis 2016).



Les fromageries à Comté

Le **Comté** est fabriqué dans 160 fromageries de village, appelées fromageries. Celles-ci reçoivent chaque jour le lait récolté dans les exploitations alentours. Se répète alors un rituel immuable. Le lait est déversé dans de grandes cuves en cuivre pour y être tiédi. Le fromager y ajoute de la présure naturelle qui transforme le lait en un caillé qui sera ensuite brassé et chauffé pendant une heure.

Le contenu est ensuite soutiré, déversé et pressé dans les moules à Comté. Quelques heures plus tard, l'ouverture de ce moule délivrera un Comté encore blanc et souple qui partira ensuite dans une cave d'affinage.



Crédit : Fromagerie du Temps Comté

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS

Une commercialisation via des démarches de qualité

Des viandes d'origine régionale sous signes de qualité

La production de viande en Bourgogne Franche-Comté bénéficie de nombreux signes et dénominations qui garantissent l'origine régionale des viandes et des pratiques d'élevage obéissant à un cahier des charges. Ces certifications permettent de signaler la qualité des produits à l'attention des consommateurs. De plus, elles leur offrent la possibilité de soutenir la filière viande régionale.

Le **Bœuf de Charolles** est devenu en 2010 la quatrième viande bovine française à obtenir l'appellation d'origine contrôlée. Cette AOC est le fruit d'un long travail du Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande de Bœuf de Charolles pour la reconnaissance du savoir-faire des éleveurs et de la qualité de la viande. Le cahier des charges fixe plusieurs critères. Tout d'abord, l'animal doit être de race Charolaise, né, élevé, engraisé et abattu sur la zone définie par l'AOC. Il garantit également de bonnes conditions d'élevage en imposant une durée de pâturage minimum et une alimentation à l'herbe et aux fourrages locaux.



Crédit : Henri Cognard /
Herdbook Charolais

Des IGP sont également présentes dans la région : l'IGP **Bœuf Charolais du Bourbonnais** et l'IGP **Agneau du Bourbonnais** depuis 1996, ainsi que l'IGP **Charolais de Bourgogne** depuis juin 2017. Elles répondent à un cahier des charges et garantissent un élevage et un abattage dans la région.



Il existe également des démarches Label Rouge portées par les associations Charolais Label Rouge et Charolais Terroir.

L'Association **Charolais Label Rouge**, créée en 1996, gère notamment trois marques :

- Le **Plaisir Charolais Label Rouge** et le **Tendre Charolais Label Rouge**
- Le **Tendre Agneau Label Rouge**



En Franche-Comté, la production de viande bovine est moins présente mais la région possède tout de même une marque, « Bœuf Comtois », lancée par INTERBEV en 2012. Elle garantit la provenance des animaux qui sont nés, élevés et abattus dans la région. Les morceaux issus de race à viande se voient attribuer, en plus de la spécification « Bœuf comtois, né, élevé et abattu en Franche-Comté », une mention « Race à viande ».

Dans le même esprit, une démarche « Poulain Comtois » mise en place dans la région depuis 2001 assure une viande équine certifiée d'origine régionale et de race Trait Comtois.

La marque « Agneau de nos contrées » garantit un agneau né et élevé en Franche-Comté ou dans trois départements limitrophes, abattu en Franche-Comté et nourri exclusivement à partir de fourrages.

Vers une agriculture de proximité

La distribution des produits issus de l'élevage ne garantit pas toujours une origine régionale des viandes. Cependant, quelques initiatives locales voient le jour en Bourgogne Franche-Comté dans le but de mettre en relation les producteurs avec les différents acteurs de la filière : GMS, acteurs de la restauration collective, artisans bouchers et permettent ainsi un développement des circuits de proximité.

L'Association Charolais de Bourgogne

L'Association Charolais de Bourgogne regroupe 900 éleveurs de charolais, 6 organisations de producteurs et 5 abattoirs-transformateurs-distributeurs. Elle s'attache à promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective - établissements scolaires et médico-sociaux - en partenariat avec le Conseil régional, les Conseils départementaux et la DRAAF.

Des opérations de diffusion d'un steak haché Charolais de Bourgogne surgelé ont donc été mises en place et, depuis 2003 ce sont 250 000 portions qui sont consommées chaque année, offrant ainsi un débouché non négligeable pour la filière. La partie distribution en grandes et moyennes surface a également été développée

Association des éleveurs du Pays Beaunois



Crédit : Henri Cognard /
Herdbook Charolais

L'association des Eleveurs du Pays Beaunois, créée en avril 2012, regroupe 20 éleveurs de bovins allaitants du Pays Beaunois. Elle a permis la création d'une marque «Le Goût d'ici Made in Pays Beaunois». Le but est de permettre aux producteurs de se repositionner dans la filière locale et de mieux peser sur les prix. Il ne s'agit pas de mettre en place une filière «courte» qui viserait à supprimer des intermédiaires mais une filière dite «de proximité», permettant une étroite collaboration entre tous les acteurs locaux.

Les conditions sont fixées par un cahier des charges.

Les principaux débouchés sont :

- la grande et moyenne distribution,
- la restauration collective
- les artisans et commerçants (restaurateurs et bouchers)

Des démarches individuelles d'engagement dans des circuits de proximité peuvent également être citées. C'est le cas d'un certain nombre de bouchers comme M. Pascal MOINE, président du **Syndicat de la Boucherie de Bourgogne Franche-Comté**, dont la boucherie artisanale s'approvisionne à 100% avec de la viande bovine bourguignonne, respectant le cahier des charges Label Rouge «Tendre Charolais».

On peut également souligner le développement de la vente à la ferme de produits transformés dans la région, que ce soit en filière viande ou en filière lait. La mise en relation des producteurs et de consommateurs se fait alors principalement par le bouche-à-oreille.



Crédit : Bienvenue à la ferme

La production en agriculture biologique : un développement contrasté selon les filières

La part des exploitations biologiques est modeste mais néanmoins en constante augmentation sur le territoire français et en particulier en Bourgogne Franche-Comté. Ce développement s'explique par un marché en croissance et la possibilité pour les producteurs de mieux valoriser leur production. La progression des conversions est aussi fortement liée à la mise en place d'aides aux producteurs.



Crédit : Wikipédia

Fin 2015, ce sont au total 1 610 exploitations de la région qui sont engagées en agriculture biologique, soit 5,6% des exploitations bio françaises. De plus, avec 108 000 hectares cultivés selon ce mode de production, la Bourgogne Franche-Comté totalise 8,2% de la surface bio nationale. Cette surface représente 4,4% de la SAU totale régionale, ce qui permet à la Bourgogne Franche-Comté de se classer au septième rang des régions.

Depuis 2013, les surfaces bio de la région ont augmenté de 30%. La Bourgogne Franche-Comté est, avec l'Occitanie, la région dans laquelle la progression des surfaces est la plus importante.

On note que les exploitations viticoles arrivent en tête puisqu'elles représentent un cinquième des structures en bio, puis viennent les grandes cultures.

Les exploitations laitières sont peu présentes. Elles ne représentent que 14% des exploitations biologiques mais elles sont en progression. Le lait bio bénéficie en effet d'une meilleure valorisation et on remarque que certaines laiteries tendent à pousser leurs producteurs à la conversion.

Actuellement, les vaches laitières en bio représentent 4,7% du cheptel bovin lait régional, cette part étant supérieure d'un point à la moyenne nationale.

Concernant la filière viande, le développement est plus limité car le problème de sa valorisation est un frein à la conversion dans ce système. La différence de prix par rapport à la filière conventionnelle ne permet pas de justifier les contraintes supplémentaires liées au cahier des charges, notamment le coût de l'aliment bio. De plus, les débouchés sont peu nombreux notamment sur le marché des brouards.

Ainsi, seulement une exploitation bio sur dix est spécialisée en bovins viandes. La proportion du cheptel de vaches allaitantes est d'ailleurs inférieure à la moyenne des régions (2,7% contre 3,5%).



Crédit : Claude Cornu



Crédit : franceinfo

Le bio progresse nettement dans le secteur des poulets de chair (+38% en un an) en raison d'une forte demande.

Emplois et formations du secteur

La filière herbivore créatrice d'emplois et de richesses

La Bourgogne Franche-Comté est une région marquée par l'élevage et c'est donc tout naturellement que les activités qui lui sont liées génèrent bon nombre d'emplois et de richesses. Les éleveurs, les entreprises de commerce, d'abattage, de transformation et de distribution constituent un tissu dense et organisé.

Les emplois liés à la filière herbivore ne concernent pas uniquement les producteurs. Pour exemple, on peut citer de l'amont à l'aval : les fournisseurs et négociants, les organismes de collecte et de commercialisation des animaux vivants, les entreprises de transformation (abattoirs, laiteries, entreprises agroalimentaires de seconde et de troisième gamme).

Le maillon de la distribution des produits est également un secteur d'emploi très important, que ce soit dans l'artisanat, en GMS, par les circuits courts, ou via la restauration hors domicile. Il faut ajouter de nombreux professionnels qui apportent des services et leur expertise : conseillers, techniciens, vétérinaires, contrôleurs qualité,... Ils collaborent avec tous les maillons de la filière. Une partie de ces emplois se situe en zone rurale, ce qui permet de maintenir une vie sociale et économique dans nombre de villages.



« L'artisanat, c'est ce qui fait vivre un pays, c'est le poumon de l'économie. » Pascal Moine, Boucher et président du Syndicat régional de la Boucherie

Boucher : « un vieux métier d'avenir »

Malgré une baisse du nombre d'apprentis en France, certains secteurs de l'artisanat attirent encore. C'est le cas de la boucherie qui en a formé 9 500 en 2016 dont 481 en Bourgogne Franche-Comté dans huit CFA.

Ce regain d'intérêt est un atout pour la filière, puisque l'on compte près de 4 000 postes à pourvoir. Et d'ici 2020, un artisan boucher sur deux partira à la retraite. Le métier a souffert de son manque de reconnaissance ces dernières années mais il retrouve ses lettres de noblesse notamment grâce à la médiatisation positive exercée par les émissions culinaires.

Les concours de boucherie permettent également de mettre en valeur la profession. Dans la région, on peut citer celui de Charolles organisé dans le cadre du Festival du Bœuf. Il a lieu au mois de décembre et fait concourir 25 binômes d'apprentis.

Le métier de boucher est aujourd'hui associé à la sauvegarde des produits du terroir et d'un savoir-faire. Après l'éleveur, le boucher apparaît en effet comme un garant important de la qualité de la viande au yeux du consommateur.



Crédit : INTERBEV

Zoom sur l'emploi en industries agro-alimentaires

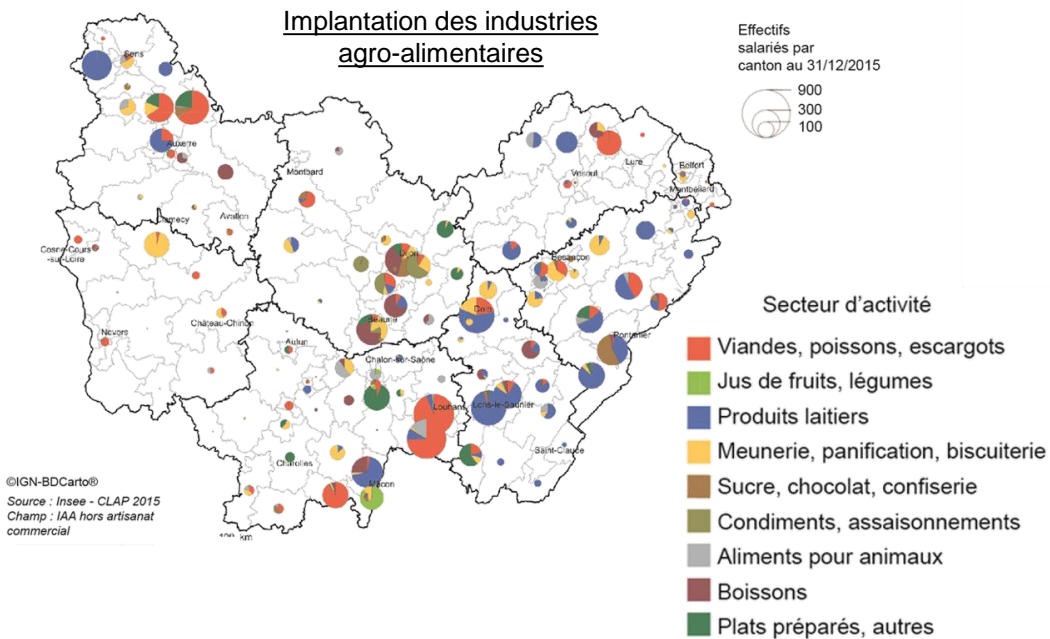
Les IAA (Industries Agro-Alimentaires) représentent 3% de l'emploi salarié de la région, soit un point de plus qu'au niveau national. La région compte en effet 1 065 établissements de toutes tailles, dont 268 spécialisées dans les produits laitiers et 133 dans le secteur viande. Au total, ce sont plus de 9 500 salariés qui dépendent de ces deux secteurs.

Les IAA participent à l'économie régionale à hauteur de 2,7% de la valeur ajoutée en 2013. Il faut noter que cette proportion reste quasi-stable depuis 1990, contrairement aux autres industries manufacturières qui sont en forte diminution.

Cependant, la région a perdu 9% de ses effectifs depuis 2000, contre 6% au plan national. Ceci étant, les IAA régionales représentent près de 5% de l'emploi salarié français du secteur en 2014.

Avec 5 200 emplois, l'industrie laitière est le principal employeur du secteur agroalimentaire dont 3 800 pour la seule fabrication de fromage. Les secteurs des viandes, poissons et escargots viennent en seconde position avec 4 500 salariés.

Le premier employeur est la Saône-et-Loire avec 4 300 salariés tandis que le Doubs se classe en troisième position bien qu'ayant le plus grand nombre d'établissements mais de plus petite taille.



On remarque que chaque département est spécialisé. Le secteur des viandes, notamment celui des volailles, prédomine en Saône-et-Loire tandis que le Doubs et le Jura sont spécialisés dans la fabrication de fromages. En Côte-d'Or, les principaux secteurs d'activité sont les boissons, les condiments et le chocolat.

Nombre d'emplois régionaux :

5 200 dans l'industrie laitière
Dont 3 800 dans la production fromagère

4 500 dans l'industrie des viandes, poissons et escargots

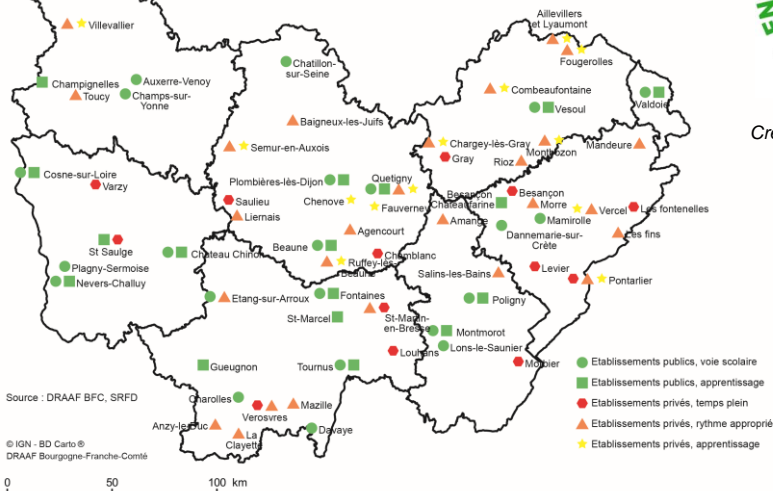


La formation agricole en Bourgogne Franche-Comté : un pari pour l'avenir

Former les nouvelles générations et les attirer vers les métiers de l'élevage et de l'agroalimentaire est aujourd'hui un enjeu primordial pour ces filières. De nombreux établissements scolaires forment les professionnels de demain avec des cursus généraux ou professionnels, de la 4ème au supérieur.

En Bourgogne Franche-Comté, l'enseignement agricole offre une palette large de spécialités. Outre la production agricole (agriculture, viticulture, élevage, aquaculture, maraîchage, horticulture,...) qui en reste le cœur historique, la transformation, la commercialisation, les métiers de l'environnement et du paysage, la forêt, les métiers du cheval, les agroéquipements mais aussi les services à la personne en milieu rural complètent la gamme.

Les établissements d'enseignement agricole en Bourgogne Franche-Comté



Crédit : DRAAF Bourgogne

Quelques chiffres en 2015/2016 :

- 11 523 élèves et étudiants
- 2 956 apprentis
- 46 établissements publics
(21 LEGTA et LPA², 15 CFPPA, 10 CFA)
- 44 établissements privés
(14 lycées privés, 26 MFREO⁵, 4 CFA)

Accueillis dès la 4ème en formation scolaire, les élèves peuvent préparer un CAP, un baccalauréat général, technologique ou professionnel, un brevet de technicien supérieur, voire une licence professionnelle. L'enseignement supérieur long est présent à Dijon avec l'école d'ingénieurs AgroSup Dijon, mais aussi au travers des masters co-habilités et dispensés en lien avec les ENIL de Mamirolle et Poligny.

La région offre des formations initiales scolaires et par apprentissage avec 21 lycées publics (LEGTA¹ et LPA²), 14 lycées privés, 26 MFREO⁵, et 14 CFA⁴ (dont 4 privés). La formation professionnelle continue est également mise en œuvre dans 15 centres publics (CFPPA³), 2 établissements relevant du CNEAP⁶, 13 MFR⁷ ainsi que les Chambres d'agriculture et deux associations non affiliées.

1: Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole

2: Lycée Professionnel Agricole

3: Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

4: Centre de Formation d'Apprentis

5: Maison Familiale Rurale d'Education et d'Orientation

6: Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé

7: Maison Famille Rurale

DES PRODUITS ET DES EMPLOIS



PARTIE 3

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

1/ LA PLACE DES PRAIRIES EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

- Une occupation des sols très herbagère
- La valorisation des zones défavorisées

2/ L'ELEVAGE ET SES PRATIQUES FAVORABLES AU MAINTIEN DE LA BIODIVERSITE

- L'élevage au service de l'entretien des sites Natura 2000 et des Parcs Naturels Régionaux
- L'élevage et la protection de la connectivité écologique
- Quelques acteurs de la biodiversité nécessaires aux agriculteurs mais pas seulement...

3/ LA GESTION DES POLLUTIONS GRACE A L'ELEVAGE

- La gestion de la qualité de l'eau
- Les zones humides, des zones d'intérêt écologique préservées par l'élevage herbivore
- L'élevage face au défi du changement climatique

4/ L'ELEVAGE, PRODUCTEUR D'ENERGIES RENOUVELABLES

- Le soleil, une énergie inépuisable
- La méthanisation
- Utiliser le bocage pour produire de l'énergie
- Pour aller plus loin dans leurs actions en faveur de la protection de l'environnement, les exploitants forment des GIEE

5/ L'ELEVAGE ET L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE URBAIN

- L'éco-pâturage
- L'utilisation du cheval de trait Comtois

« L'animal n'est pas une machine thermodynamique isolée, mais un corps vivant qui interagit avec son environnement. »
Antoine Spire, journaliste, éditeur et auteur de livres

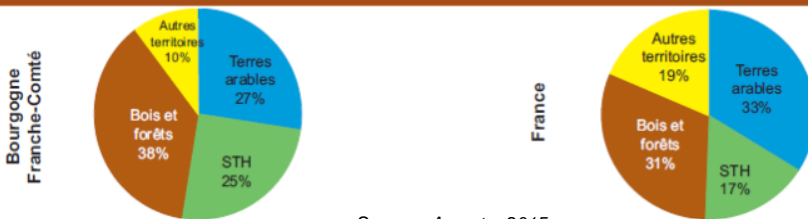
« La sagesse de la terre est une complicité totale entre l'homme et son environnement. »
Pierre-Jakez Helias, journaliste

La place des prairies en Bourgogne Franche-Comté

Une occupation des sols très herbagère

Les élevages herbivores sont les seuls à pouvoir transformer l'herbe en produits de qualité : viande, lait... utilisables par l'Homme. En Bourgogne Franche-Comté, un quart du territoire est occupé par des surfaces toujours en herbe, notamment dans les zones pentues du Morvan ou du Haut-Jura. Cette utilisation herbagère permet de valoriser des zones non cultivables et de limiter les phénomènes d'érosion et d'enrichissement grâce aux animaux qui y pâturent.

Occupation du territoire



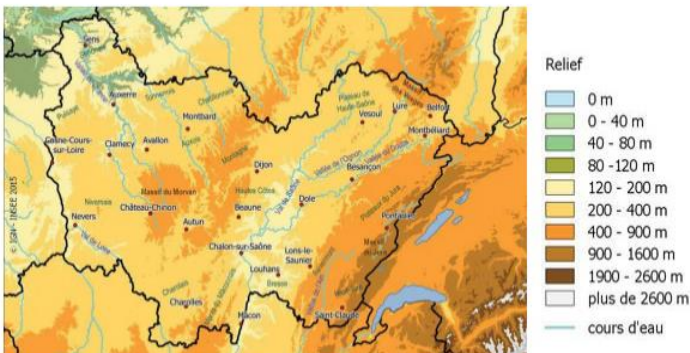
Source : Agreste, 2015

En Bourgogne Franche-Comté, les prairies arrivent à la deuxième place dans l'occupation du sol après les forêts. Il s'agit de prairies permanentes à 86% et de prairies temporaires ou artificielles pour le complément. Ces prairies sont majoritairement utilisées pour le pâturage des animaux d'élevage, le reste est fauché pour assurer les stocks fourragers hivernaux.

Dans les zones où l'altitude est plus élevée, les conditions pédoclimatiques restreignent l'exploitation des sols. La pente, l'accès difficile pour les engins agricoles et la nature du sol conduisent à la culture de l'herbe au sens large. L'élevage herbivore y trouve alors toute sa place.

Dans ces zones de forts reliefs, la mécanisation n'est souvent pas possible à cause de la nature des sols, des risques liés à la déclivité et à l'inadaptation des engins. L'unique moyen de les valoriser est d'entretenir les surfaces en herbe, grâce au pâturage, pour éviter l'évolution naturelle inévitable qui conduit aux friches broussailleuses puis à la forêt. Dans ces zones défavorisées et de montagne, l'élevage est souvent l'unique activité agricole possible.

Carte du relief de Bourgogne Franche-Comté



Carte du relief²⁵ - Source : INSEE et IGN

« L'herbe est l'aliment principal des animaux. [...] Avoir une herbe de qualité est le défi du futur. »

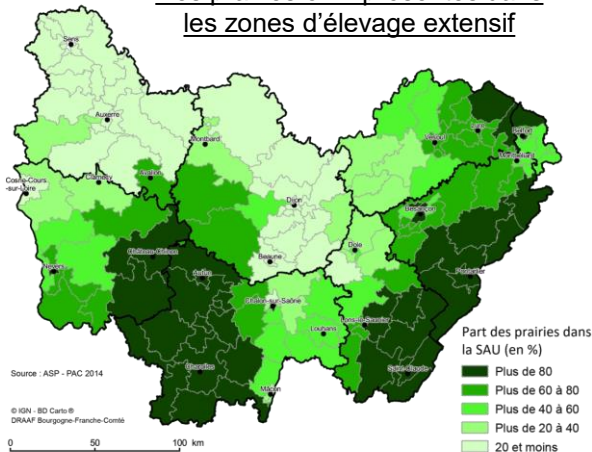
Christian Gillot,
Conseil départemental de Saône-et-Loire

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

La valorisation des zones défavorisées

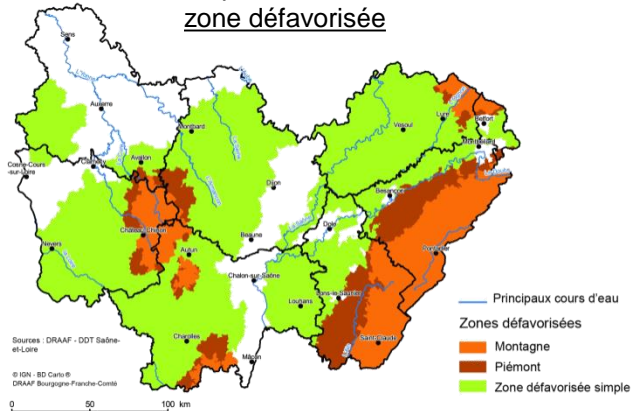
Les zones défavorisées ne se limitent pas aux zones de montagne. Elles existent également dans des territoires présentant des contraintes naturelles dues au relief, au climat et à des sols peu fertiles. Elles sont largement occupées par l'élevage herbivore qui permet de maintenir un paysage ouvert ainsi qu'une activité économique et une présence humaine.

Des prairies omniprésentes dans les zones d'élevage extensif



Les zones défavorisées sont de plusieurs types : zones défavorisées simples (mauvaise productivité de la terre), piémonts et montagnes (période de végétation courte, pentes plus ou moins fortes). Le Morvan central est largement dominé par ces zones défavorisées. Sans compter les contraintes de relief, on y trouve des sols pauvres et acides et, sur le pourtour, des sols lourds et argileux peu favorables aux grandes cultures.

Les trois quarts du territoire en zone défavorisée



«Les animaux sont présents sur des surfaces qui ne pourraient pas être cultivées»
Emmanuel Bernard, Éleveur de bovins viande dans la Nièvre, membre de la Fédération Nationale Bovine (FNB) et d'INTERBEV Bourgogne Franche-Comté.

En Franche-Comté, de nombreuses zones d'élevages sont situées sur des sols superficiels (caractérisés par un substrat calcaire et une profondeur faible) qui ne sont pas labourables. Ils sont donc valorisés grâce aux prairies et à l'élevage associé.

Ces exploitants agricoles sont aidés pour maintenir leur activité. Une indemnité compensatoire de handicap naturel (ICHN), co-financée par l'Union Européenne dans le cadre du second pilier de la PAC leur est versée. Cette aide à l'hectare est accordée aux agriculteurs qui exploitent au moins 80% de leur ferme en zones défavorisées et qui la mettent en valeur avec un nombre limité d'animaux par ha de surface.

L'élevage et ses pratiques favorables au maintien de la biodiversité

La baisse de la biodiversité est souvent due à l'utilisation importante d'intrants de synthèse, la simplification paysagère, la céréalisation et la fragmentation du territoire par les zones urbaines et le réseau routier. Aujourd'hui, la prise de conscience des différents acteurs concernant les enjeux liés à la conservation de la biodiversité amène à une évolution des pratiques. A bien des égards, le modèle traditionnel de l'élevage bourguignon et franc-comtois est réhabilité. L'épandage d'intrants chimiques n'est pas systématique : il est raisonné, voire supprimé et les rotations des cultures sont améliorées.

Les différentes composantes paysagères d'un territoire sont très importantes pour le maintien de la biodiversité. Elles sont des lieux de reproduction, d'alimentation, d'hibernation de la faune sauvage. La biodiversité abritée fournit des services écosystémiques et peut donc limiter l'invasion de ravageurs et aérer le sol. En effet, la biodiversité est aussi tellurique : le sol d'une prairie peut abriter 4,5T de fraction vivante par ha dont 20% sont des vers de terre, soit 1T/ha. Les paysages bourguignons et franc-comtois, par l'abondance de leurs prairies liées à l'élevage herbivore, favorisent donc le maintien de cette biodiversité, qu'elle soit visible de tous (oiseaux etc.), ou souterraine.



Crédit : DREAL



Crédit : IGN

«Les 40 000 km de haies en Bourgogne sont très importants pour la préservation de la faune et de la flore.» Nathalie Mairet, Eleveuse de Côte d'Or et membre de la Fédération Nationale des Producteurs Laitiers et Présidente de l'Interprofession Laitière du Grand Est.

L'élevage de ruminants, notamment via les prairies, rend des services agroécologiques et permet de conserver la biodiversité. Il structure le paysage grâce à une alternance de cultures et de prairies bocagères qui limitent les dégâts en cas d'inondation et dont les conséquences pourraient être dramatiques pour les populations.

Mais l'élevage préserve aussi les habitats de la faune sauvage au quotidien grâce à l'entretien des haies, bosquets, talus. De plus, les prairies ont une richesse spécifique importante qui permet d'assurer les ressources nourricières de nombreux insectes. Sur ce territoire, la richesse spécifique est représentée par les différentes espèces végétales qui produisent des fleurs.

Les pelouses franc-comtoises

Les pelouses en Franche-Comté sont des milieux sensibles entretenus par le pâturage. Très abondantes dans le Jura où elles recouvrent près de 5 000 ha, les pelouses sèches sont un type de végétation herbacée installée sur des sols généralement superficiels et pauvres en éléments nutritifs. Ces milieux abritent une richesse floristique exceptionnelle, ainsi qu'une faune très diversifiée (reptiles, insectes, oiseaux...). Le pâturage est un excellent moyen de les préserver : il permet d'éviter l'embroussaillage de ces surfaces qui serait un facteur d'appauvrissement faunistique et floristique.



Crédit : INTERBEV

L'élevage au service de l'entretien des sites Natura 2000 et des Parcs Naturels Régionaux

➤ Les sites Natura 2000

Natura 2000 a pour objectif de préserver la diversité biologique en Europe en assurant la protection d'habitats naturels exceptionnels en tant que tels ou en ce qu'ils sont nécessaires à la conservation d'espèces animales ou végétales. Natura 2000 vise à construire un réseau européen des espaces naturels les plus importants. Ce réseau rassemble les zones de protections spéciales (ZPS) relevant de la directive européenne « Oiseaux » et les zones spéciales de conservation (ZSC) relevant de la directive européenne « Habitats ». La région Bourgogne Franche-Comté dénombre 144 zones classées Natura 2000.



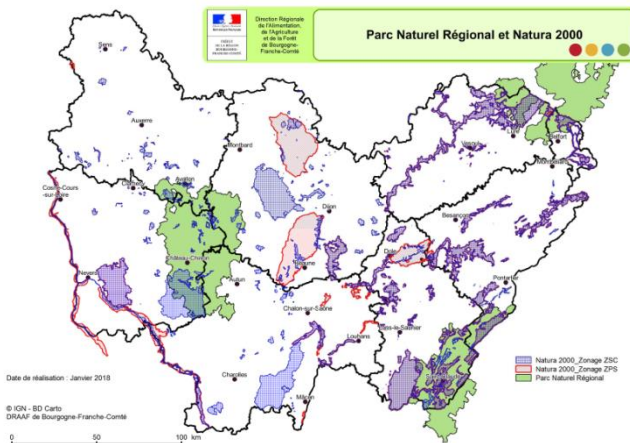
Crédit : Wikipedia

L'élevage dans ces zones est un atout majeur. Il permet le maintien des paysages via les prairies et les haies mais aussi une richesse spécifique (nombre d'espèces présentes sur une surface donnée) en terme de biodiversité très importante. L'Etat français soutient l'élevage dans ces zones grâce à la mise en place de MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques) qui se traduisent sous formes d'aides financières pour les éleveurs.

Mais la rigidité progressive du cadre administratif ainsi que les nombreuses contraintes pour les exploitants risquent d'entraîner une désaffection dans ces zones qui verront une partie de leur biodiversité disparaître.

➤ Les Parcs Naturels Régionaux

Les parcs naturels régionaux (PNR) sont des territoires ruraux habités, reconnus au niveau national pour une forte valeur patrimoniale et paysagère, mais fragile. Ils s'organisent autour d'un projet concerté de développement durable, fondé sur la protection et la valorisation de son patrimoine. La protection et la gestion des PNR passent notamment par des zones d'élevage au sein de ces territoires.



La Bourgogne Franche-Comté dispose de trois PNR : celui du Morvan, des Ballons des Vosges et du Haut-Jura. Un Parc Naturel National des Forêts de Champagne et de Bourgogne est en projet. Il montre l'importance des paysages et de leur biodiversité au niveau national.

Zoom sur le Morvan



L'élevage bovin pour la viande est une activité traditionnelle du Morvan, faisant appel au savoir-faire des éleveurs qui le pratiquent. Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le territoire du Parc. Les pâturages doivent être situés sur le Parc. Les éleveurs privilégient une agriculture durable. En effet, les aliments achetés sont certifiés sans OGM, les apports d'engrais minéraux azotés sont limités (60U/ha maximum) et l'utilisation des produits phytosanitaires sur les céréales est restreinte. Ainsi, l'élevage permet le maintien du Parc du Morvan grâce aux bovins qui évitent l'enrichissement de la zone. Le Parc permet également aux éleveurs de valoriser leurs produits. A ce jour, 11 d'entre-eux bénéficient de la marque « Produit du Parc naturel régional du Morvan » : miel, bovins, ovins, volailles, fromages et produits laitiers, escargots, lait de jument, jus de pomme, vin de Vézelay, fruits frais et transformés et truites.

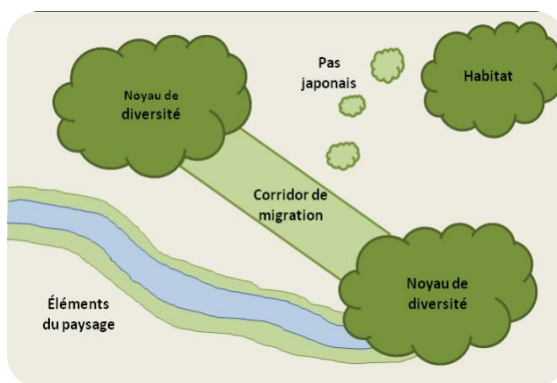
Crédit :
parcdumorvan.org

L'élevage et la protection de la connectivité écologique

La connectivité est la mesure de la capacité des organismes (selon les espèces) à se déplacer d'une zone à une autre (aussi appelé tache) d'un habitat. La connectivité dépend du nombre de corridors et de leur disposition entre les différentes taches. La connectivité est donc d'autant plus élevée quand les éléments du paysage sont reliés entre eux par de nombreux corridors. De manière générale, la connectivité favorise les mouvements des individus et les échanges génétiques, ce qui réduit la probabilité d'extinction (par consanguinité ou par manque de reproducteurs) et favorise la recolonisation des habitats.

La réduction de cette connectivité ou une trop grande fragmentation du paysage, notamment via le réseau routier ou la destruction de haies, met en péril la biodiversité en bouleversant les réseaux trophiques et les relations proies-prédateurs.

L'élevage important et plutôt extensif en Bourgogne Franche-Comté participe au maintien de la biodiversité. Les haies du bocage bourguignon qui clôturent les prairies et préservent les troupeaux des intempéries, abritent aussi de nombreuses espèces de la faune sauvage.



Représentation de la connectivité

Les espaces protégés en Bourgogne Franche-Comté sont nombreux. L'élevage dans ces zones peut être un atout considérable pour le maintien des paysages ouverts et riches en biodiversité grâce au pâturage qui limite l'enfrichement. Toutefois, la rigidité progressive du cadre administratif et l'ajout de contraintes au fil du temps fait peser le risque d'une démotivation des éleveurs pour effectuer une protection de la biodiversité, voire la désaffectation des zones protégées. Ceci engendrerait une perte écologique puisque les prairies entretenues par les herbivores se transformeraient petit à petit en zones de broussailles, voire en forêts.

Les espaces pastoraux du Massif Jurassien

Le pastoralisme dans le Massif du Jura consiste en la migration des troupeaux vers des zones plus ou moins éloignées du siège d'exploitation, dans le but d'alléger les parcelles de proximité, destinées en priorité à la fenaison et au pâturage des vaches laitières.

Contrairement à d'autres régions où l'on parle fréquemment de transhumance, le pastoralisme jurassien est essentiellement un pastoralisme de proximité. C'est-à-dire que les animaux pâturent des parcelles relativement proches du site d'exploitation principal. Ces parcelles aux faibles qualités agronomiques sont situées à la lisière des zones boisées. Il s'agit fréquemment de pâturages sur des terres appartenant aux communes.

A l'origine, tout ou partie des troupeaux du village étaient rassemblés dans un même ensemble pour pâturer. Certains étaient dissociés en deux sous-ensembles vaches et génisses, les premières retournant à l'étable pour la traite. Mais à partir des années 1970, ces terres ont été partagées en lots afin de favoriser la maîtrise sanitaire des cheptels et notamment celle des maladies contagieuses.

Une des particularités des alpages franc-comtois est le fait que l'on trouve des montagnes dédiées uniquement à l'élevage. En effet, contrairement à ce que l'on peut observer en Suisse, on ne trouve pas d'ateliers de transformation fromagère dans les alpages jurassiens. Il s'agit pour l'essentiel d'une activité de gardiennage de génisses, y compris d'animaux suisses fortement présents dans certaines zones frontalières.

Quelques acteurs de la biodiversité nécessaires aux agriculteurs mais pas seulement...



Crédit : IDELE

Les bourdons sont des pollinisateurs sauvages rustiques capables de butiner par temps froid, pluvieux ou venteux. Ils assurent la pollinisation et donc la fécondation des arbres fruitiers, des légumes des jardins potagers des riverains alentours et les cultures des agriculteurs. Les talus et les haies servent d'abris aux reines fécondées pendant la période d'hibernation et les prairies constituent un habitat sûr grâce à la floraison des différentes espèces végétales présentes, créant une réserve nourricière tout au long de la saison jusqu'en automne.

Les vers de terre, animaux fouisseurs, se nourrissent des restes de racines. Ils agissent sur la structuration des sols par leur capacité à absorber et retenir l'eau grâce à leurs galeries. Ils agissent aussi indirectement sur la fertilité des sols via la modification des communautés de micro-organismes responsables de la formation de l'humus utilisé par les végétaux. La diminution du labour depuis quelques années favorise cette espèce qui est déjà largement présente dans les prairies permanentes où le labour est inexistant. On compte 1,1T de vers de terre / ha de prairie soit 150 à 300 indiv/m². Selon le contexte, les lombrics brassent 40 à 110t de terre /an.



Crédit : Flickr A Berglund



Crédit : Flickr B Dupont

Les chauve-souris et les oiseaux insectivores prédatent les insectes de jour comme de nuit, ce qui permet de limiter l'utilisation d'insecticides dans les parcelles agricoles mais aussi dans les jardins.

C'est pour toutes ces raisons que l'élevage extensif de la région est au cœur de plusieurs politiques de préservation de la biodiversité : la trame verte et bleue, la Directive Habitats ou encore Faune et Flore des réseaux Natura 2000.



Vosgienne, Crédit : Claude Comu

Mais la biodiversité ne se résume pas à la faune sauvage et à la protection des paysages. L'élevage participe aussi à la conservation de nombreuses races domestiques à petits effectifs. En France, pas moins de 70 races différentes de bovins, ovins et caprins sont recensées. Cette biodiversité liée aux territoires français serait moins riche sans les éleveurs qui évitent la disparition d'une quinzaine de races à petits effectifs comme la Vosgienne ou l'Hérens, vache laitière présente en Bourgogne Franche-Comté.

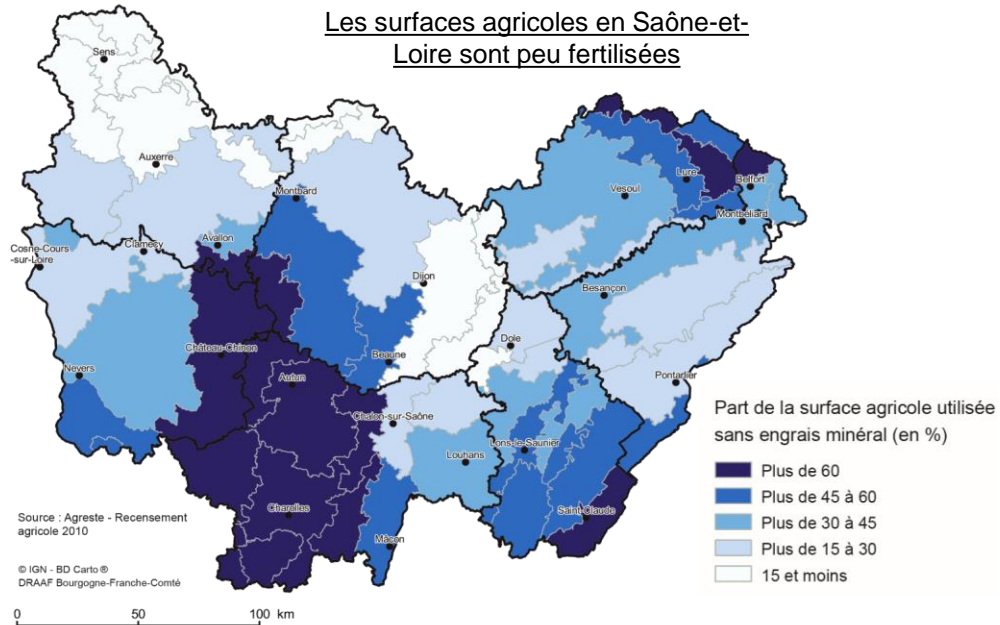
La gestion des pollutions grâce à l'élevage

La gestion de la qualité de l'eau

Depuis 2016, la DREAL de Bourgogne Franche-Comté, en étroite collaboration avec les agriculteurs tente de réduire les pollutions avec pour objectif d'atteindre deux tiers des cours d'eau et 99% des eaux souterraines en « bonne santé », c'est à dire qu'ils présentent une bonne qualité de l'eau ainsi qu'un écoulement normal. Depuis plusieurs années, les agriculteurs font évoluer leur pratique dans le sens de la protection de l'environnement et notamment concernant la qualité de l'eau.

Les niveaux de phosphates et nitrates ont été divisés par trois en 25 ans en zones céréalières. Ce constat est encourageant.

Les surfaces agricoles en Saône-et-Loire sont peu fertilisées



L'élevage herbivore et ses prairies ont de nombreux atouts pour préserver la qualité de l'eau. Les prairies présentes toute l'année ainsi que les haies filtrent l'eau. Par ailleurs, le recyclage des effluents d'élevage (fumier, purin et lisier) sur les surfaces de l'exploitation permet de réduire l'utilisation d'engrais de synthèse. L'élevage est souvent la seule activité permettant de valoriser et d'entretenir les zones humides, nombreuses en Bourgogne Franche-Comté, et jouant un rôle important dans le cycle naturel de l'eau.

« L'élevage allaitant est l'activité agricole qui a le moins d'impact sur la qualité de l'eau » Samuel Gomez, Membre du Conservatoire des espaces naturels de Bourgogne.

Les zones de captage : zones sensibles à l'épandage de nitrates

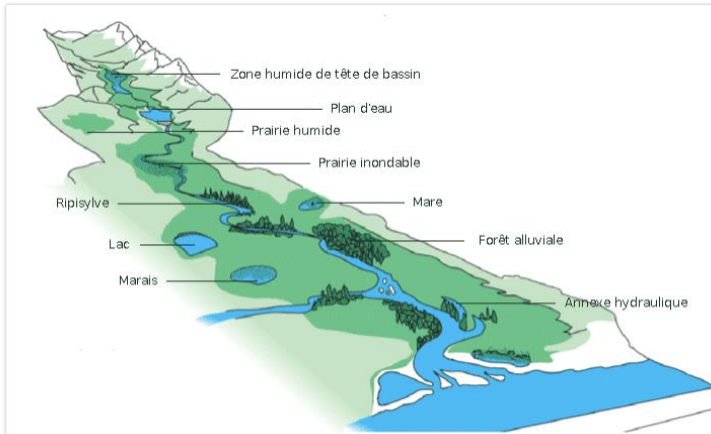
« Sur les zones de captage prioritaires, on recherche l'adoption de pratiques culturales favorables à la préservation de la ressource en eau. On cherche notamment à limiter la fertilisation azotée, l'utilisation de produits phytosanitaires et à privilégier le maintien de l'herbe ou la conversion des terres cultivées en prairies. »

Elodie RECCHIA, hydrogéologue et animatrice police de l'eau, DREAL

ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES

Les zones humides, des zones d'intérêt écologique préservées par l'élevage herbivore

Une zone humide: où en trouve-t-on et à quoi ressemble-t-elle ?



Source : schéma modifié tiré de « Les zones humides et la ressource en eau - Guide Technique », Agence de l'Eau Seine-Normandie, 2002.

En Franche-Comté, environ 40 % des surfaces de milieux humides sont des prairies de fauches ou des pâturages car ces zones n'ont pas pu être mises en culture comme dans d'autres régions françaises. Mais ces zones sont des atouts pour les éleveurs car le fourrage produit est en quantité suffisante et de qualité grâce à une grande diversité floristique. De plus, ces terres ont une production bien supérieure aux autres lors des périodes sèches et elles constituent une réserve de fourrages pour les éleveurs. Mais celui-ci doit veiller à l'état sanitaire de son troupeau et avoir une gestion minutieuse du parasitisme. Sans ces activités d'élevage en zones humides, le milieu d'une diversité écologique remarquable verrait sa diversité faunistique et floristique diminuer. Ce mode de gestion des espaces naturels par l'élevage est donc à encourager et à favoriser.

Parce que les zones humides sont multifonctionnelles par nature (elles assurent plusieurs fonctions écologiques), elles sont à l'origine de services environnementaux multiples. Elles comptent parmi les écosystèmes les plus riches et les plus productifs de la planète, classées en deuxième position, juste derrière les forêts tropicales en termes de biodiversité biologique et de productivité naturelle. De par l'interface qu'elles forment entre les milieux aquatiques et terrestres, les zones humides constituent de véritables réservoirs de biodiversité.

Les zones humides sont des filtres naturels qui participent au maintien et à l'amélioration de la qualité de l'eau. Elles retiennent ou éliminent les matières en suspension, les polluants tels que les métaux lourds ou les produits phytosanitaires. De plus, elles permettent le contrôle des inondations. Elles rendent un service d'approvisionnement tel que la nourriture, l'eau ou encore le bois de construction. Elles rendent aussi un service culturel, avec des espaces «sauvages» appréciés des promeneurs, photographes, passionnés d'oiseaux et de faune sauvage en général.



Crédit : Lettre milieux humides de Bourgogne Franche-Comté

L'élevage face au défi du changement climatique

L'élevage herbivore est responsable de l'émission de gaz à effet de serre via la production de méthane, molécule au fort pouvoir de réchauffement global (21 fois plus élevé que le dioxyde de carbone). En contrepartie, le stockage de carbone dans les prairies permet de compenser, au moins en partie, ces émissions, rendant ainsi l'activité d'élevage moins impactante sur l'environnement. Par ailleurs, l'élevage réduit ses émissions de gaz à effet de serre par une amélioration continue des pratiques.

Pour réduire leur bilan carbone, les exploitants ont plusieurs leviers. Tout d'abord, l'augmentation de la production par vache laitière qui est effective dans la majorité des exploitations (passage de 5 000 à 7 500 L/VL/an) cela améliore le bilan carbone des exploitations sans réduire le nombre de vaches laitières. La diminution d'achats d'intrants (fourrages, engrais etc.) évite bon nombre d'émissions de carbone : transport mais aussi fabrication des engrais de synthèse qui est très gourmande en énergie fossile.

Les stocks de carbone organique dans la partie superficielle du sol en France métropolitaine



Source : Géo Sol, 2013 - d'après Meermans et al, 2012. Traitements : SOeS, 2013.



En Bourgogne Franche-Comté, de nombreux élevages sont autonomes en terme d'alimentation et de fertilisants ou s'en approchent. Des recherches scientifiques permettent de réduire les émissions de gaz à effet de serre et notamment de méthane. Des additifs alimentaires (extraits de plantes par exemple), qui peuvent améliorer la digestion des ruminants et l'incorporation des légumineuses à hauteur de 40% du régime alimentaire, conduisent à la diminution de production de méthane issue de la digestion de 20%.

Fondamentalement, il est important de prendre en compte les prairies pour réaliser le bilan carbone d'une exploitation. Lorsqu'on intègre le carbone stocké dans les prairies, on compense quasiment l'intégralité des émissions de méthane. En effet, le stockage de carbone peut compenser jusqu'à 80% des émissions. Il convient de préciser qu'il est sensible au mode de gestion des prairies et aux conditions climatiques.

L'élevage, producteur d'énergies renouvelables

Les objectifs de la région en terme de production d'énergies renouvelables sont fixés pour 2020 : elle devrait ainsi représenter 27% des consommations finales d'énergie (23% en Bourgogne et 32% en Franche-Comté) contre 10,7% en 2009. En 2015, la production d'énergies renouvelables a progressé de 11%, ce qui est très encourageant pour atteindre les objectifs de 2020. L'agriculture, et notamment l'élevage, participent à ce développement des énergies renouvelables.

Le soleil, une énergie inépuisable



Disposant de grandes surfaces de toitures au-dessus des bâtiments, les éleveurs ont souvent la possibilité de produire de l'énergie photovoltaïque. Il faut pour cela que le bâtiment soit correctement exposé. Parfois, les projets peuvent être limités par la situation de l'élevage du fait des coûts de raccordements au réseau, plus ou moins élevés. Dans le cas de la construction d'un bâtiment neuf, l'éleveur doit veiller à la compatibilité entre la production d'électricité et le bien-être animal : ouvertures pour l'aération du bâtiment et mise en place d'une toiture étanche sous les panneaux.

Pour illustration, un partenariat entre EDF et la Chambre d'Agriculture de la Nièvre a permis d'initier un projet permettant de financer de nouveaux bâtiments grâce à la vente d'énergie photovoltaïque: 14 agriculteurs se sont associés pour créer la SAS 58 SOLAIRE le 23 juin 2015. Cette société regroupe 2 bâtiments d'élevage et 12 de stockage, soit 18 550 m² construits au sol pour un investissement de 4,5 millions d'euros.

La production globale annuelle attendue est de 2,72 millions de kWh, ce qui représente la consommation moyenne de 391 personnes ou environ 250 tonnes d'émissions de CO₂ évitées.

« Nous nous intéressons aux énergies alternatives depuis quelques années. Au départ, nous pensions à l'éolien mais suite à notre besoin de construction d'un nouveau bâtiment pour accueillir 40 vaches supplémentaires dans l'exploitation, nous avons trouvé qu'une toiture photovoltaïque serait idéale. C'est une diversification intéressante de notre activité, permettant un revenu stable, sans surcharge de travail et sans les aléas que nous subissons sur les prix agricoles. »

Régis et Francis Taupin, éleveurs dans la Nièvre. Régis est également Président de l'association Charolais de Bourgogne.

La méthanisation

La valorisation des effluents est un élément clé de la gestion environnementale en élevage herbivore. Les fumiers et purins sont stockés dans des équipements adaptés puis recyclés pour fertiliser les cultures. Cela permet de fortement réduire la fabrication et le transport d'engrais de synthèse.

La méthanisation, qui consiste aussi à valoriser les effluents d'élevage, est en développement. Il s'agit d'utiliser ces effluents pour générer de la chaleur et de l'électricité. Cette pratique complémentaire concourt également à limiter la volatilisation ammoniacale dans l'air.

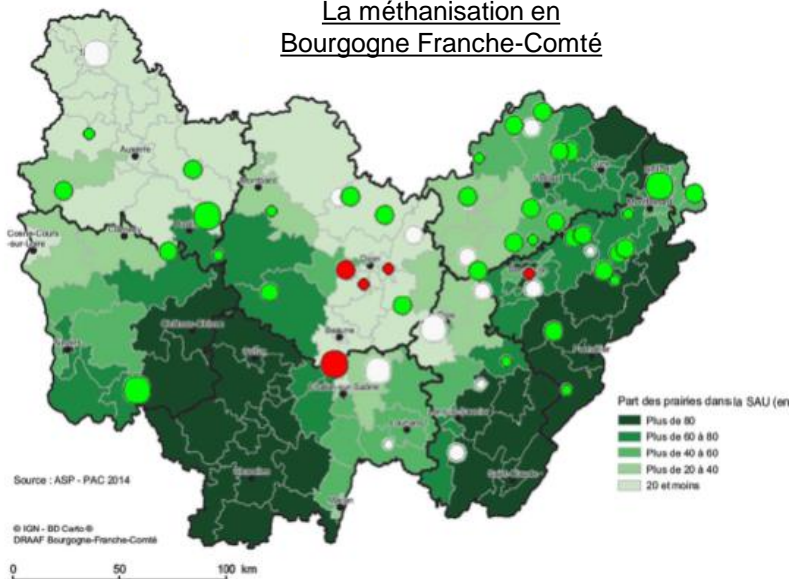
La méthanisation des déjections animales est une pratique qui se développe tant à l'échelle individuelle que collective. Le procédé de dégradation de matière organique par fermentation anaérobie permet de produire de l'énergie en associant les déjections à d'autres coproduits végétaux dans des digesteurs qui peuvent prendre diverses formes. Les gaz volatiles sont ainsi maîtrisés et valorisés.



Crédit : Domaix Energie

La méthanisation, qui reste un procédé complexe, est de plus en plus fiable pour les exploitants agricoles qui souhaitent franchir le pas. Cette production d'énergies renouvelables peut entrer dans une démarche agro-écologique et diminuer les émissions de gaz à effet de serre. Au 1er janvier 2017, on dénombre pas moins de 35 installations agricoles de méthanisation en fonctionnement et quelques projets qui seront mis en route prochainement en Bourgogne-Franche-Comté. Les élevages sont la principale source d'énergie produite grâce au processus de méthanisation mais la fragilité économique des exploitations peut ralentir les investissements dans ces technologies qui s'inscrivent pourtant dans une démarche agro-écologique promue par de nombreux acteurs comme le futur pour une agriculture durable.

La méthanisation en Bourgogne Franche-Comté



Utiliser le bocage pour produire de l'énergie

Les énergies thermiques et la valorisation énergétique des déchets représentent la majorité des énergies renouvelables produites dans la région. Une valorisation du bois des haies clôturant les prairies peut être faite sous forme de plaquettes de chauffage ou de litière pour combler les déficits en paille. Cette valorisation est possible car la région dispose d'une ressource forestière très importante, à dominante feuillue, assez bien répartie sur le territoire ce qui permet la mise en place d'une filière bien organisée. C'est pour cette raison que le bois énergie constitue la première énergie renouvelable en Franche-Comté



« Sur notre domaine, nous avons conservé beaucoup de haies et nous disposons d'une surface boisée de 4 ha dont l'entretien et l'exploitation génèrent beaucoup de sous-produits à faible valeur marchande. Aussi, pour couvrir les besoins énergétiques de la fromagerie, nous voulions continuer de valoriser notre bois sans avoir les contraintes liées au chargement manuel de la chaudière. L'utilisation du bois déchiqueté nous a apporté la possibilité d'un fonctionnement complètement automatique. Ayant besoin toute l'année d'une température constante de 20°C dans les pièces d'affinage, ce système automatique allège notre travail. Autre avantage du bois déchiqueté, apprécié notamment en mi-saison et en été : la chaudière redémarre, sans intervention humaine, pour le chauffage de l'étuve à yaourts et pour nos besoins d'eau chaude. C'est un système vraiment très confortable et nous allons même élargir son utilisation au réchauffage du lait à pasteuriser, actuellement assuré par résistances électriques. » Christian Jorand, éleveur de vaches laitières et de brebis dans la Nièvre.

Pour aller plus loin dans leurs actions en faveur de la protection de l'environnement, les exploitants forment des GIEE

Un GIEE est un Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental qui regroupe des agriculteurs mais aussi d'autres acteurs pour permettre la mise en place d'un projet qui vise au développement socio-économique et environnemental des exploitations.

Par exemple, le projet ComplAITmenTERRE consiste à rechercher l'autonomie protéique et azotée dans les 10 exploitations agricoles situées en plaine, au travers de la valorisation de la complémentarité entre les ateliers d'élevage et de céréales, grâce à la recherche, l'expérimentation et l'échange. Le projet est basé sur une durée de 4 ans et 8 mois. Il est accompagné par la Chambre d'Agriculture du Jura (39).

L'aboutissement de ce projet permet de diversifier les rotations culturales en favorisant une croissance de la biodiversité des sols. Il est aussi très profitable à l'environnement car si les objectifs sont atteints les exploitants n'auront pas besoin d'importer du soja américain qui a un impact négatif au niveau écologique (production intensive, transport).

L'élevage et l'aménagement du territoire urbain

L'éco-pâturage

L'éco-pâturage ou l'utilisation d'animaux d'élevage pour entretenir des terrains de l'espace urbain (pelouse, espaces verts).



Crédit : reporterre.net

L'éco-pâturage est simple à mettre en place pour les communes et les villes. Les moutons ne créent pas de nuisances sonores ou olfactives contrairement aux engins mécaniques. De plus, ils débroussaillent même des endroits qui ne sont pas accessibles par les engins. Par exemple, le réseau SNCF mène depuis juin 2015 une expérimentation d'éco-pâturage (moutons de races rustiques locales : mérinos, boudonnaise et ravas et poney mini Shetland) aux abords des voies ferrées de Dijon. C'est aussi une solution écologique puisque son bilan carbone est meilleur que celui des engins et il permet aux villes de respecter la loi Zéro Phytos qui interdit l'utilisation de produits phytosanitaires en ville depuis 2017.

L'éco-pâturage permet aussi de favoriser la biodiversité. C'est le cas aux Etangs d'Or et au Parc Eco Loisirs à proximité de Beaune. Les moutons entretiennent les zones à proximité des plans d'eau. Sur place, on ne trouve pas moins de 16 étangs, dont 12 dédiés à la pratique de la pêche ou encore 3 sentiers de promenade aménagés pour l'observation et la découverte de la faune et de la flore. L'éco-pâturage, tout en protégeant la biodiversité, permet de préserver la tranquillité du lieu et de sensibiliser le public aux enjeux environnementaux.



Crédit : Radio France, T Nougailon

Avec le retour du printemps, plusieurs troupeaux effectuent leur transhumance vers la ville. C'est le cas à Besançon où celle des 80 chèvres débute en mai. A l'origine, en 2003, la ville souhaitait valoriser ses collines à fort enjeu écologique et paysager. Autrefois, elles étaient utilisées pour la vigne ou pâturées, mais ces activités ayant disparu, le milieu s'est refermé. Pour défricher et retrouver une plus grande biodiversité, la ville s'est tournée en 2007 vers le pâturage. Une convention et un cahier des charges ont été signés avec un éleveur. Un suivi scientifique de l'impact du pâturage sur la végétation est réalisé chaque année par le Conservatoire régional des espaces naturels de Franche-Comté. « Le but est aussi de conserver une activité économique durable tout en créant du lien social. Nous avons eu peu de cas d'incivilités », rassure Johnny Magnenet, à la gestion des espaces verts.

Mais l'éco-pâturage n'est pas seulement un atout écologique pour les villes, il rend aussi un service social. Les animaux apportent une présence calme et apaisante pour les riverains. De plus, les pelouses sont transformées en parcs où oiseaux et insectes reviennent chaque année pour le plaisir des joggeurs, des promeneurs et pour le bien-être de tous car ils permettent de créer du lien social.

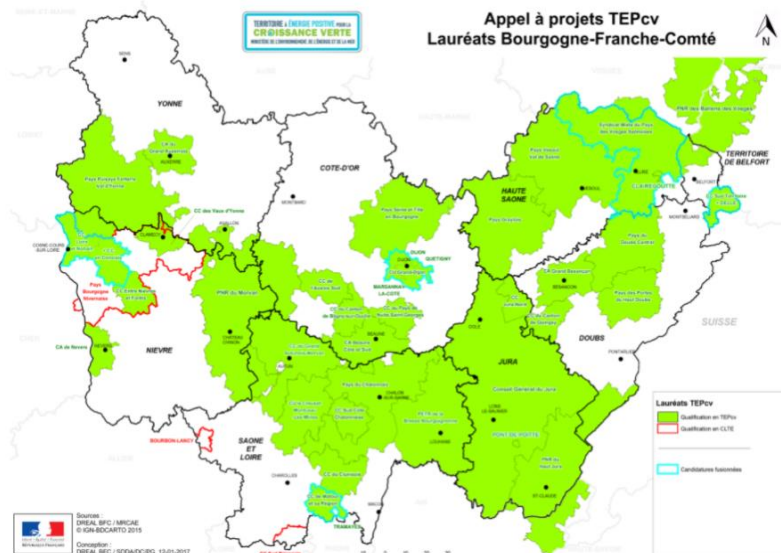
L'utilisation du cheval de trait Comtois

Le film « Le Comtois moi j'y crois » réalisé par l'**Association Nationale du Cheval de Trait Comtois** (ANCTC) s'attache à promouvoir les objectifs économiques et pédagogiques de cet animal mais aussi le territoire Franc-Comtois. En effet, de nombreuses exploitations élèvent et utilisent le cheval Comtois pour divers travaux et activités de loisirs. Dans le Doubs, l'élevage équin est souvent associé à de l'élevage bovins. Il assure par exemple un apport de trésorerie à une éleveuse qui produit du Comté lorsque la production laitière est plus faible. Mais d'autres éleveurs réalisent 100% de leur chiffre d'affaires grâce à ce cheval de trait. C'est le cas d'un prestataire de service qui travaille avec ses chevaux pour limiter le tassement des sols et labourer les vignes jurassiennes. Le cheval peut aussi être utilisé en ville. A Dole, dans le Jura, un éleveur de chevaux Comtois assure le ramassage des poubelles sèches et l'arrosage des massifs de fleurs ainsi qu'une visite de la ville pour les touristes durant les mois d'été. Ainsi, l'éleveur peut vivre de sa passion et réaliser son chiffre d'affaires seulement avec cet élevage. De plus, l'utilisation de ce cheval se développe puisqu'il est aussi élevé en Auvergne Rhône-Alpes où il est apprécié pour ses qualités de robustesse et de travail.



Crédit : Midi en France, France 3

Pour terminer, l'élevage est un acteur central dans la protection de l'environnement. Il n'a pas seulement un rôle à jouer dans les campagnes ou dans les alpages mais aussi en ville. Un territoire à énergie positive pour la croissance verte (TEPCV) est un territoire d'excellence de la transition énergétique et écologique. Il est important de noter que la majorité de la région Bourgogne Franche-Comté s'inscrit dans cette démarche. Les collectivités s'engagent à réduire les besoins en énergie de ses habitants, des constructions, des activités économiques, des transports, des loisirs. Pour cela, l'élevage est un outil pour la suppression des produits phytosanitaires en ville, dans les jardins publics par exemple, mais aussi pour le maintien de la biodiversité et un « retour de la nature » en ville.





PARTIE 4

IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

1/ LA DIVERSITÉ DES ÉLÉMENTS DU PAYSAGE

- Une identité paysagère forte
- Des paysages ouverts façonnés par l'élevage
- Charolaise et Montbéliarde mais pas seulement ...
- Un bâti marqué par l'élevage herbivore

2/ DES PRODUITS DE QUALITÉ

- Une production de fromages réputés
- Des produits de qualité autour de la race Charolaise

3/ CULTURE ET TRADITIONS FESTIVES DANS L'ÉLEVAGE HERBIVORE

- Des manifestations qui dynamisent le territoire
- Élevage et tourisme

*Le charme, le délice de ce pays fait de collines et de vallées si étroites que quelques-unes sont des ravins, c'est les bois, les bois profonds et envahisseurs, qui moutonnent et ondulent jusque là-bas, aussi loin qu'on peut voir... Des prés verts les trouent par places, de petites cultures aussi, pas grand-chose, les bois superbes dévorant tout.
Claudine à l'école, 1900, Colette parlant de sa Puisaye natale*

La diversité des paysages

Une identité paysagère forte

Parmi les éléments caractéristiques du paysage bourguignon franc-comtois, on distingue des vignobles, des zones de grandes cultures sur les plateaux et nombre de paysages d'élevage faits de bocages, de prairies et d'ensemble forestiers.

Les bocages bourguignons que l'on connaît aujourd'hui datent de la fin du XVIII^{ème} siècle. L'élevage se développe : il devient nécessaire de clôturer les parcelles de cultures fourragères. Les haies permettent de cloisonner les prairies, dont les surfaces s'étendent. La redistribution des terres implique en outre de clore les parcelles pour affirmer les propriétés. Les bocages sont à leur apogée durant la première moitié du XX^{ème} siècle. Après la Première Guerre Mondiale, la chute du prix du blé provoque un exode rural et une reconversion des terres cultivées en prairies permanentes, qui s'accompagnent d'une extension du bocage. Des régions comme le Nivernais ou le Charolais se spécialisent dans l'élevage allaitant, avec notamment le développement de la race bovine Charolaise. Les haies servent à contenir les animaux dans les prairies.

Elles fournissent fagots, bois de chauffage et bois d'oeuvre. Malgré un recul du bocage lié à l'exode rural après la Seconde Guerre Mondiale, celui-ci reste bien présent du Gâtinais à la Bresse, en passant par la Puisaye-Forterre et l'Auxois. Un dossier de reconnaissance au patrimoine mondial de l'UNESCO est actuellement en cours pour ce paysage.



Crédit : INTERBEV



Crédit photo : Claude Cornu

Les prés-bois sont des paysages particuliers, façonnés par l'activité humaine, où se mêlent zones pâturées et zones boisées. Ces zones particulières renferment une diversité faunistique et floristique indéniable. À l'heure actuelle, ces espaces difficilement accessibles encourent le risque d'être totalement envahis par la forêt. Des programmes de gestion sont mis en place, notamment par l'ONF, la CRA et le PNR du Haut-Jura, de façon à conserver une exploitation agricole et forestière respectueuse des paysages sur ces zones, avec des modes d'entretien peu agressifs.

Des paysages ouverts façonnés par l'élevage

Avec l'élevage herbivore, c'est toute une structuration de l'espace qui est mise en place. Outre les services directs que ces surfaces peuvent apporter, telle que la fourniture en alimentation des troupeaux, les surfaces en herbe ainsi que les haies constituent un véritable réseau écologique, jouant un rôle primordial comme réservoir de biodiversité ainsi que dans la qualité de l'eau.



Crédit : Maison du Charolais

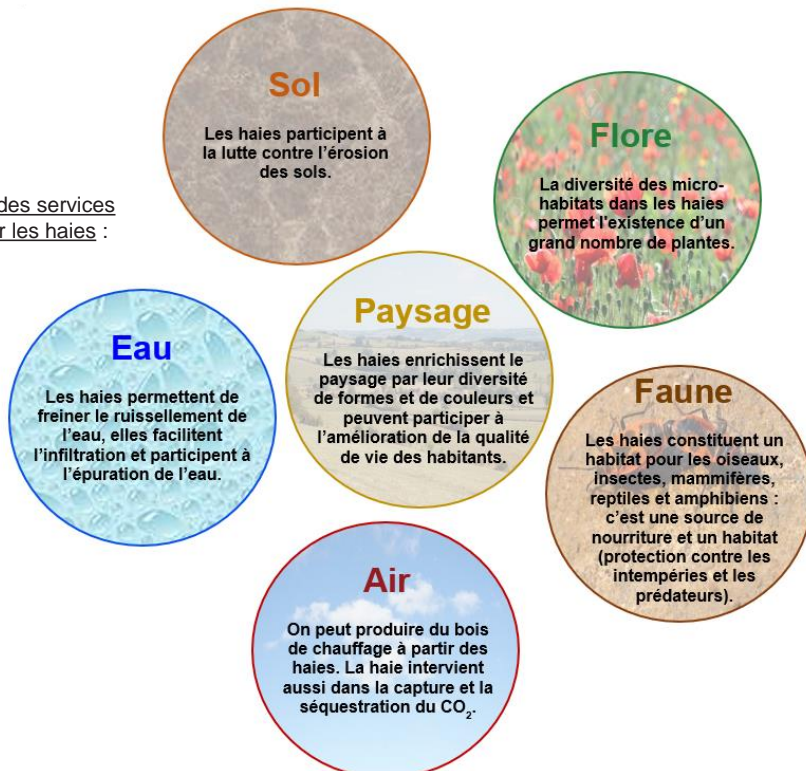


Beaumotte-Aubertans, Rigney (25)

Crédit : atlas des paysages de Franche-Comté

Une **haie** est une structure arborée linéaire, composée d'arbustes et de buissons, de taillis, se développant sur un tapis de végétation herbacée. Les haies constituent un fort élément structurant le paysage rural : elles permettent notamment de délimiter l'espace et de construire une sorte de clôture pour le bétail. Elles jouent également un rôle d'abri pour les troupeaux en cas d'intempéries.

Inventaire des services rendus par les haies :



IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

Charolaise et Montbéliarde mais pas seulement ...

La région Bourgogne Franche-Comté connaît une diversité de races bovines. D'autres races que la Charolaise sont présentes en plus petits effectifs dans la région comme la race Salers, la Limousine et la Blonde d'Aquitaine. En ce qui concerne les races laitières, la Montbéliarde est la plus représentée en Bourgogne Franche-Comté. Cependant, on en trouve d'autres comme la Prim'Holstein et la Brune des Alpes.

La **Simmental** est reconnaissable à sa robe pie-rouge qui est plus ou moins foncée. Ses membres sont généralement blancs. Elle est issue de la race Pie-Rouge Française qui devient « Simmental Française » en 1993. Elle est appréciée pour la qualité de son lait, sa rusticité et sa double aptitude lait et viande qui en fait une race mixte. Son lait est utilisé dans de nombreux fromages de qualité.



Crédit : Claude Cornu



Crédit : Dorine Travigne/Prim Holstein

La **Prim'Holstein** est une race laitière considérée comme une grande productrice. Elle est facilement reconnaissable avec sa robe pie noire. La race compte 2,5 millions d'individus en France. Elle est la première race laitière en terme d'effectifs au niveau mondial. Elle était encore appelée « Française Frisonne » jusque dans les années 1970.

La **Salers** est une race rustique mixte. Elle possède un grand nombre de qualités comme sa rusticité, sa longévité, sa fertilité et sa facilité au vêlage. Ce sont ses qualités de vache allaitante qui est la plus appréciée car elle permet de produire des brouards lourds sans apports d'aliments complémentaires



Crédit : INTERBEV / Raphaël Auvray



Crédit : Brune génétique

La **Brune** est une race laitière possédant de nombreuses qualités. C'est une race ancienne, originaire de Suisse. À partir de 1968, la Brune a été croisée avec la Brown Swiss des Etats-Unis. Cela a permis d'améliorer grandement son potentiel laitier. C'est une race d'autant plus intéressante que sa spécialisation laitière n'a pas affecté la richesse primaire de son lait en protéines, ni sa rusticité et sa longévité.

Un bâti marqué par l'élevage herbivore

Les fermes de la région témoignent de la présence de l'élevage. Le tour d'horizon des différents bâtis régionaux est la preuve que l'élevage herbivore, au-delà de dessiner les paysages, participe également à l'architecture rurale.



Ferme des Arces Morteau, Doubs
Crédit : Musée de plein air des maisons comtoises-Nancray

Dans le pays des Plateaux, on ne retrouve plus la massive cheminée centrale, mais le pont de grange est toujours présent.

Ces constructions massives sont adaptées à la fois à l'élevage et à la culture de céréales, des plantes textiles et des légumes.

En zone de montagne, on rencontre fréquemment de grosses fermes à toitures immenses descendant presque jusqu'au sol. La grange, à laquelle on accède par un pont, qui utilise ici l'adossement de la maison à la pente, permet de stocker de grandes quantités de fourrages. Il était en effet nécessaire d'assurer l'alimentation du troupeau lors des hivers longs et rigoureux.



Ferme de premier plateau, Magny-Châtelard
Crédit : Musée de plein air des maisons comtoises-Nancrais



Ferme Bressane
Crédit : Bresse Rebermont

Dans les Vosges Saônoises, on trouve des maisons à grange haute, typiques du bas pays comtois.

Une des particularités de ce type de bâtiment est la présence d'une « avant-grange ». Elle forme une sorte de vestibule abritant les différentes entrées (grange, habitation) de la neige. L'étable a souvent une entrée indépendante.

La ferme bressane est typique de la région naturelle de la Bresse. Elle est relativement petite, allongée, sans étage et regroupe sur un seul niveau l'habitation et les différents locaux nécessaires à l'exploitation agricole. La maison se compose de trois parties parallèles : l'habitation, la grange surmontée d'un grenier où sont entreposés les fourrages et les moissons, et l'étable.



Ferme de la Proiselière, Vosges saônoises
Crédit : Musée de plein air des maisons comtoises-Nancrais



Ferme Nivernaise
Crédit : Emmanuel Bernard

La ferme nivernaise est massive et allongée. Les corps de ferme sont généralement de grands bâtiments qui encadrent une cour centrale, ouverte ou fermée. Les bâtiments se sont progressivement alignés à mesure des nouveaux besoins de stockage de fourrages et de matériel.

Des produits de qualité

Une production de fromages réputés

La région Bourgogne Franche-Comté est un territoire riche au niveau de la production de fromages de qualité. Plusieurs fromages de la région sont protégés par une AOP, Appellation d'Origine Protégée. Le lait utilisé dans ces fromages vient principalement des races Montbéliarde et Simmental qui font la fierté de la région puisqu'elles en sont originaires.



Le **Comté** est un fromage produit à partir du lait cru de vache de race **Montbéliarde** et **Simmental**. Ce fromage est produit dans le Massif du Jura à des altitudes comprises entre 500 et 1 500 mètres. Le Comté est un fromage à pâte pressée cuite. Son affinage dure au minimum quatre mois et peut aller jusqu'à 24 mois. Une meule de Comté contient environ 500 litres de lait et pèse entre 30 et 48 kg. Le Comté a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1952 puis l'Appellation d'Origine Protégée en 1996.

L'**Époisses** est un fromage reconnu sous AOC depuis 1991 et sous AOP depuis 1996. Il est apprécié pour ses arômes de sous-bois. Il est fabriqué avec du lait de vache et affiné en cave humide entre quatre et huit semaines. Au cours de son affinage, l'Époisses est lavé à la main trois fois par semaine avec de l'eau enrichie de marc de Bourgogne.



Crédit : INTERBEV



Crédit : Fromagerie Villers

Le **Mont d'Or**, aussi appelé Vacherin du Haut-Doubs est un fromage AOP depuis 1981. C'est un fromage coulant, dont l'affinage se fait dans une boîte en épicea durant 21 jours. C'est un fromage saisonnier, vendu de mi-septembre à mi-mai. Il constitue un repas délicieux lorsqu'il est mis au four, arrosé au vin blanc avec un peu d'ail et accompagné de pommes de terre et de salade verte.

Le **Morbier** est un fromage à pâte pressée non cuite, labélisé AOP depuis 2002. Historiquement, ce fromage était préparé en deux fois. La première partie était recouverte d'une fine couche de cendre de bois pour le protéger. Une meule de Morbier pèse entre 5 et 8 kg.

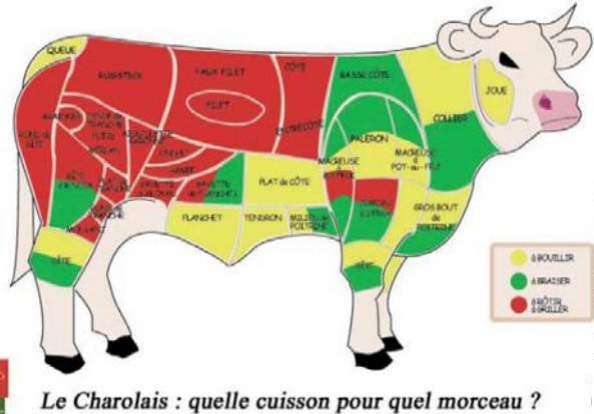


Crédit : INTERBEV

Des produits de qualité autour de la race Charolaise

Le Bœuf Bourguignon, appelé aussi «Estouffade de bœuf», est un plat traditionnel de la région de Bourgogne, au même titre que le coq au vin. Son nom lui vient de la réunion de deux spécialités de la région que sont le bœuf et le vin.

Le bœuf bourguignon est un plat traditionnel, représentatif de la cuisine bourguignonne et de son terroir, servi jadis lors des jours de fête à la table des paysans. Aujourd'hui, cette cuisine est accessible à tous et peut être dégustée en famille (repas de fête ou classique), mais aussi dans les restaurants, la restauration collective, ainsi que sous forme de conserve, sous vide, surgelé. Les morceaux utilisés pour ce plat, sont des **morceaux à bouillir** (gîte) ou **à braiser** (gîte à la noix, collier) ou **à griller** (paleron, basses côtes). Le vin utilisé est traditionnellement un vin rouge de Bourgogne. La qualité de la viande ainsi que du vin seront essentielles pour préparer un mets de qualité.



Le Charolais : quelle cuisson pour quel morceau ?

Menu Bourguignon par le Chef Jean-Alain Pôitevin

Entrées

Jambon persillé
Tarte à l'époisses
Œufs pochés en meurette
Gougères (pâte à choux au fromage)
Escargots à la bourguignonne



Plats

Bœuf bourguignon
Coq au vin (vin rouge et marc de Bourgogne)
Poulet de Bresse façon Gaston Gérard
Fondue bourguignonne



Plateau de fromages

Epoisses, Brillat-Savarin, Soumaintrain, l'Ami du Chambertin,
Citeaux, Chaource

Desserts

Poire pochée au vin rouge
Coupe dijonnaise à base de cassis
Pain d'épice



Vins

Grands vins de Bourgogne



Crédit photo : Pixabay

La région Bourgogne Franche-Comté est connue pour sa production d'Escargots. L'élevage des Escargots est appelé héliculture. Il est possible d'acheter les Escargots directement aux producteurs. Parfois, des visites pédagogiques des parcs sont aussi proposées, comme par exemple à l'Escargot Bourguignon situé à Vernot en Côte d'Or.

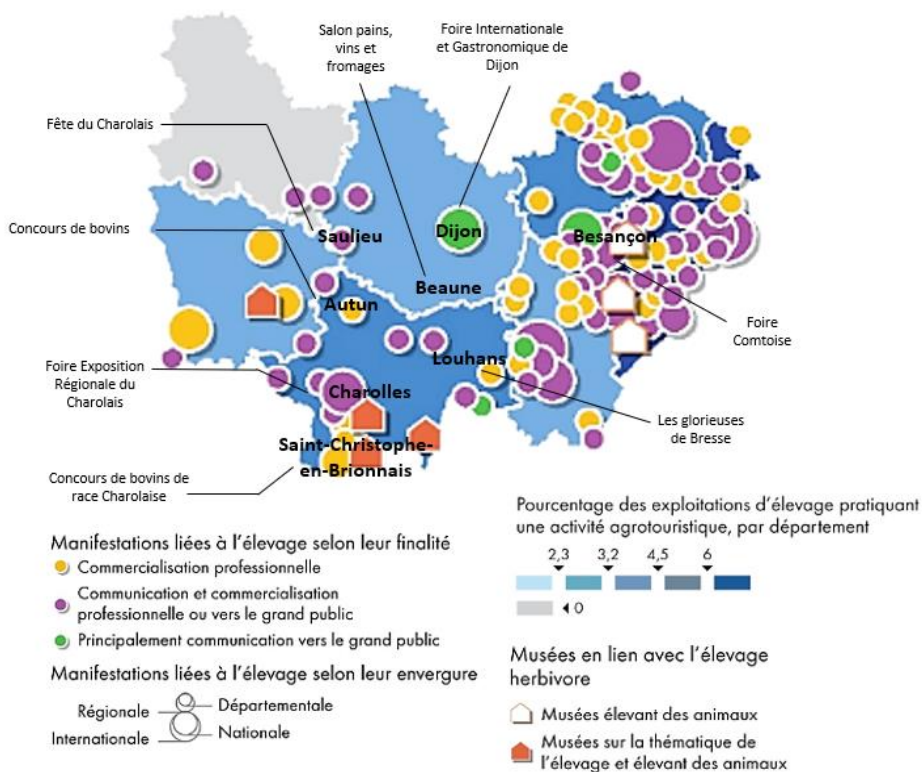
IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE

Culture et traditions festives dans l'élevage herbivore

Des manifestations qui dynamisent le territoire

La région Bourgogne Franche-Comté accueille de nombreux événements et manifestations en lien avec l'élevage dont les fameux comices et foires.

Cartes des manifestations liées à l'élevage en Bourgogne Franche-Comté



Source : Carte réalisée à partir de la carte nationale des manifestations - INTERBEV

La Foire Internationale et Gastronomique de Dijon



La Foire Internationale et Gastronomique de Dijon est un événement annuel qui a rassemblé environ 160 000 visiteurs en 2018. Chaque année, un pays différent est mis à l'honneur. Cet événement réunit près de 600 exposants. On peut y trouver notamment la Ferme de Côte-d'Or et le Salon des Vins du Dijonnais. C'est un événement qui se déroule début novembre.

« La foire gastronomique est un moyen de communication efficace car les gens partent avec une bonne impression sur ce qu'ils ont dégusté. »

Nathalie Mairet, Eleveuse et membre de la Fédération Nationale des Producteurs Laitiers (FNPL) et Présidente de l'Interprofession Laitière du Grand-Est.

Le Festival du Boeuf



Le **Festival du Bœuf** est un événement qui a lieu à Charolles et qui réunit professionnels et passionnés de la filière Charolaise. Il a regroupé près de 4 000 visiteurs en 2017. Ce festival a pour objectif de promouvoir les bovins de la race Charolaise et leurs produits. Il se déroule sur deux jours avec notamment des concours bovins qui récompensent les plus beaux spécimens de la race et des concours de vitrines de viande charolaise présentées par des apprentis bouchers.

La randonnée des fruitières



Cette randonnée, qui a lieu tous les ans dans le Haut-Doubs, est ouverte aussi bien aux marcheurs qu'aux vététistes et aux cavaliers. Différents parcours reliant les fruitières du secteur s'offrent aux curieux désireux d'allier découverte du patrimoine et dégustation de produits du terroir.

Le cheval Comtois

Avec ses spectacles, Guillaume Mauvais est l'ambassadeur du cheval Comtois. C'est un dresseur de chevaux de race Comtoise. Il fait des représentations dans la région et au-delà avec plusieurs de ses chevaux et participe ainsi à la promotion et à la conservation de la race équine Comtoise.

La Foire de Charolles



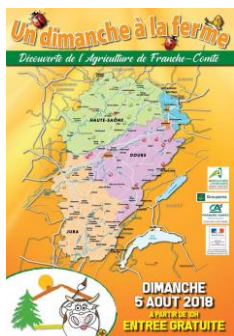
La **Foire Exposition Régionale du Charolais** a lieu tous les ans, le deuxième week-end d'octobre dans la ville de Charolles (au sud de la Bourgogne), dans le département de Saône-et-Loire. Cette ville est, comme son nom l'indique, le berceau du Charolais. Chaque année, environ 10 000 visiteurs se déplacent pour participer à cette foire. Elle se déroule sur trois jours et accueille 180 exposants. On peut y faire des affaires, déguster des produits du terroir ou encore y aller en simple « promeneur ».

La foire comtoise



Il s'agit d'un rendez-vous annuel qui rassemble plus de 140 000 personnes. Il a lieu pendant neuf jours à Besançon. L'objectif de cette manifestation est de faire découvrir les animaux des élevages de la région, vaches, chevaux et volailles ainsi qu'un panel de produits régionaux.

Un dimanche à la ferme



Il s'agit d'une opération organisée par les Chambres d'agriculture de Franche-Comté et initiée il y a une vingtaine d'années. Au cours d'une journée, les agriculteurs accueillent le grand public afin de faire découvrir leurs activités.

En 2017, lors de la 23^{ème} édition, plusieurs exploitations ont ouvert leur porte en Franche-Comté, dont près de la moitié en élevage bovin laitier. On trouve au programme, selon les exploitations visitées, des explications sur le métier d'éleveur, des visites guidées, des produits du terroir, des animations ainsi que des dégustations et des balades.

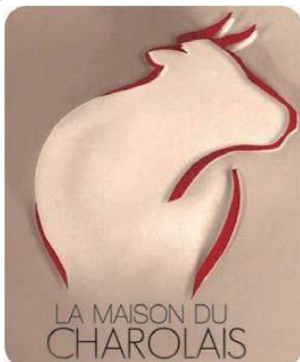
La fête du Charolais



La **fête du Charolais** de Saulieu a lieu à la mi-août. C'est un concours de haute qualité qui réunit une centaine d'éleveurs venant de toute la région.

En plus du concours bovins, d'autres concours ont lieu : le concours ovins charolais, le concours des chevaux de trait de l'Auxois et le concours avicole. Cet événement est à la fois le rendez-vous d'agriculteurs de la région et des passionnés du monde agricole. Cet événement se déroule sur trois jours et participe à la mise en valeur de la Bourgogne Franche-Comté.

La Maison du Charolais



La Maison du Charolais se situe à Charolles, dans le département de Saône-et-Loire. Elle permet de découvrir la race Charolaise en tant que race d'exception. Elle se compose d'un musée, d'un espace dédié à la dégustation, d'une boutique de produits du terroir et d'un espace de restauration. Cette entité est accompagnée par l'**Institut du Charolais** qui contribue à perpétuer la recherche et le développement de la race ainsi que sa promotion et son innovation. La visite du musée permet de décliner la race sous tous ses angles. Elle valorise le savoir-faire des éleveurs qui sont animés par la passion de leur métier. De plus, une dégustation est proposée suite à la visite afin d'apprécier les caractéristiques gustatives de cette viande.

Élevage et tourisme

La Bourgogne Franche-Comté, classée 7^{ème} région de France en terme de notoriété globale, attire principalement par la qualité de ses vins et la réputation de sa gastronomie.



Crédit : Franche-Comté

Les caves d'affinage de Comté témoignent d'un certain savoir-faire de la région. Il est possible de visiter les caves d'affinages Petite du Fort Saint-Antoine dans le Doubs, les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses et les caves Rivoire-Jacquemin à Montmorot dans le Jura. Cette visite permet de mieux cerner les enjeux de la production de Comté et d'en apprendre davantage sur son histoire et son mode de production. La visite se termine par une dégustation de produits.

Le réseau **Bienvenue à la ferme** regroupe plus de 8 000 agriculteurs au niveau national. Dans la région, on trouve des structures qui accueillent les touristes pour quelques jours ou quelques semaines : ce sont des fermes auberges, des chambres d'hôtes, ainsi que des gîtes ou du camping à la ferme. Le réseau Bienvenue à la ferme comprend à la fois les exploitations qui proposent des produits locaux à la vente directe et les exploitations qui invitent les touristes à découvrir leur activité : fermes de découverte, fermes équestres ou fermes pédagogiques.

Des marchés de producteurs sont également organisés afin de promouvoir les produits fermiers régionaux.



Crédit : Bienvenue à la ferme

La région Bourgogne Franche-Comté compte 3 Parcs Naturels Régionaux : le **Parc Naturel Régional du Morvan**, le **Parc Naturel Régional du Haut-Jura** et le **Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges**. Ces Parcs, reconnus au niveau national, ont pour vocation de valoriser les paysages et d'encourager un développement économique, social et culturel de la région respectueux de l'environnement. Le Parc Naturel Régional du Haut-Jura concerne trois départements : le Doubs, le Jura et l'Ain. Le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges est partagé par la Lorraine, l'Alsace et la Franche-Comté. Le Parc Naturel Régional du Morvan est réparti sur les départements de la Côte-d'Or, de la Nièvre, de la Saône-et-Loire et de l'Yonne.



IDENTITE CULTURELLE ET PATRIMOINE



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

- 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, quelques définitions

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

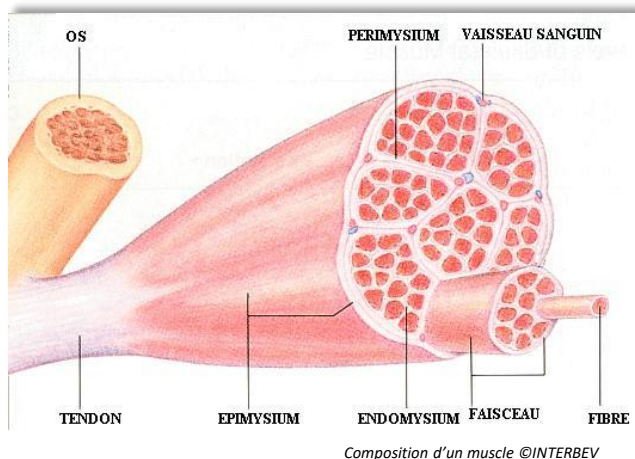
La viande correspond à l'aliment tiré des muscles des animaux. Les abats (produits tripiers) proviennent de leurs viscères comestibles. La viande se compose de fibres musculaires, unies et enveloppées par le tissu conjonctif et de tissus adipeux. Chaque morceau aura, au regard de ses caractéristiques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

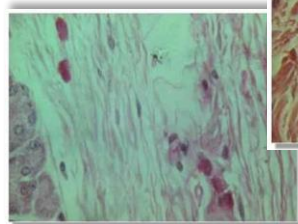
Le persillé correspond au gras interstitiel présent dans le muscle, visible sous forme de petits dépôts blancs. En fondant lors de la cuisson, le persillé améliore la qualité organoleptique des fibres musculaires.



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...

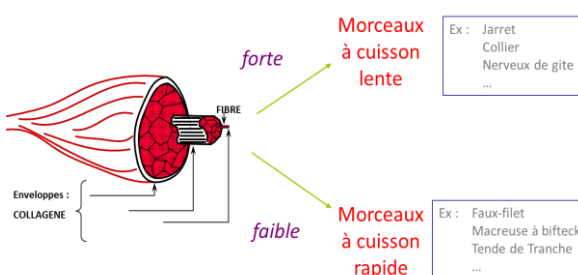
Tissu conjonctif et collagène

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



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 flaveur

La flaveur associe les saveurs et les arômes. Les composés de la flaveur 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).

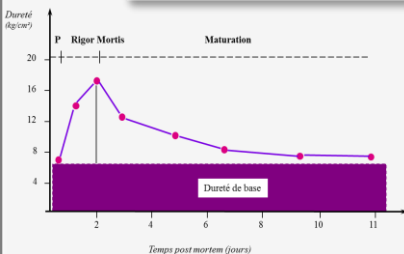


La tendreté

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.

Choisir et cuisiner la viande

Dénominations et étiquetage

Les viandes de boucherie s'achètent en général en boucherie artisanale, en triperie pour les produits tripiers ou en grandes et moyennes surfaces (GMS). Les professionnels de la filière viande apportent leurs savoir-faire pour proposer aux consommateurs un ensemble de produits variés et adaptés aux attentes et envies de chacun.

La dénomination « viandes de boucherie » en France intègre : le bœuf, le veau, l'agneau, la viande chevaline, le porc frais (hors charcuterie) et d'autres viandes comme la viande de chevreau. La volaille, le lapin, les gibiers ne sont pas des « viandes de boucherie ».

On peut trouver deux types d'appellation des morceaux de viande : sur l'étal du boucher ou au rayon libre-service :

Dénomination traditionnelle, selon le muscle

© INTERBEV

Dénomination simplifiée regroupant plusieurs muscles sous un même nom

STEAK*
À GRILLER**
VIANDE BOVINE

LOT: 12084913004 ORIGINE : FRANCE

01/11/16 À CONSERVER JUSQU'AU: 05/11/16 PRIX NET: 0,238 KG

PRIX À PAYER: 4,49€

RÔTI***
AGNEAU

LOT: 12084913004 ORIGINE : FRANCE

04/11/16 À CONSERVER JUSQU'AU: 08/11/16 PRIX NET: 0,467 KG

PRIX À PAYER: 8,37€

© la-viande.fr

1. Des noms clairs qui correspondent aux usages culinaires, aux morceaux et recettes connus
2. Des étoiles pour la tendreté et le moelleux
3. Le mode de cuisson conseillé.

En matière d'étiquetage

NUTRITION ET SANTÉ

INFORMATIONS OBLIGATOIRES

Si une seule origine est mentionnée, l'animal est né mais a aussi été élevé et abattu dans un même pays. Si ces 3 étapes n'ont pas eu lieu dans un même pays, l'étiquette précise le pays de naissance, d'élevage et d'abattage.

VIANDE BOVINE - PAUX FILET

ORIGINE : France

N° agrément de l'abattoir : 00 00000

LIEU DE DECOUPE : France 00 00000

Emballé le : 00 00 00 A conso jusqu'au : 00 00 00

PRIX AU KG 00,00 € POIDS NET 00,000 KG PRIX À PAYER 00,00 € A conserver entre 0° et + 4°C

CATÉGORIE : Vache TYPE : Viande

45, rue de la Harpe 75108 Paris

LOT: 000000

F
00 00000
CEE

Pays et n° d'agrément de l'établissement de découpe de la carcasse.

Dernière étape de la traçabilité, le n° de lot apparaît distinctement dans la plupart des cas.

MENTIONS FACULTATIVES

Veau, Jeune Bovin (mâle de - de 2ans) ou génisse (femelle n'ayant pas vêlé) ou bœuf (mâle castré de + de 2 ans) ou vache (femelle ayant vêlé) ou taureau

VIANDE BOVINE - PAUX FILET

ORIGINE : France

N° agrément de l'abattoir : 00 00000

LIEU DE DECOUPE : France 00 00000

Emballé le : 00 00 00 A conso jusqu'au : 00 00 00

PRIX AU KG 00,00 € POIDS NET 00,000 KG PRIX À PAYER 00,00 € A conserver entre 0° et + 4°C

CATÉGORIE : Vache TYPE : Viande

45, rue de la Harpe 75108 Paris

LOT: 000000

F
00 00000
CEE

On précise s'il s'agit d'une race à viande ou d'une vache laitière

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 longtemps 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.

▪ 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.

Deux sources de protéines

Les protéines animales

Les protéines végétales

Viande, Poisson, Œufs, Produits laitiers

Légumineuses, Céréales, Graines, Algues...

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**.

“ Les protéines animales sont ‘complètes’ et pourraient être représentées par un train où il ne manquerait aucun wagon ; les wagons étant les acides aminés.”

Nathalie Viennot-Vanden Bulcke, 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

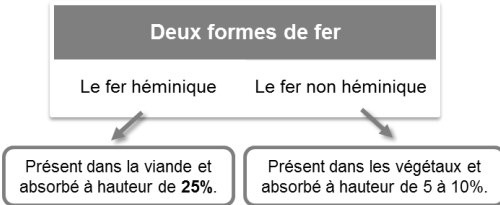
Les aliments contiennent une très grande diversité de minéraux et de vitamines. Ceux-ci interviennent dans plusieurs processus vitaux de l'organisme et doivent être apportés en quantité suffisante par l'alimentation. Des choix alimentaires trop restrictifs peuvent entraîner un déficit de certains de 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 permettraient de couvrir entre 15 et 70 % des ANC* en Zinc par jour.	100 g viande permettraient de couvrir entre 10 et 30% des ANC* en Sélénium par jour.		100 g de viande permettraient de couvrir entre 10 et 50 % des ANC* par jour.	100 g de viande permettraient 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



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.

La viande fait partie des aliments que l'on peut consommer **1 à 2 fois par jour**

*En alternance avec le poisson et les œufs.



Source : PNNS (Programme National Nutrition Santé)

© INTERBEV

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**.

MANGER BOUGER
PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

© mangerbouger.fr

FOCUS : Animations Pédagogiques Élevage et Viande

L'interprofession Bourgogne Franche-Comté propose gratuitement des animations à destination des écoles primaires de la région. Une diététicienne explique, sous la forme de jeu de cartes géantes, les principes de base de l'**équilibre alimentaire**.

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. De recettes simples à plus sophistiquées, la viande offre **des plaisirs gustatifs** à partager à deux, en famille ou entre amis.

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



© INTERBEV

▪ 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 !



NUTRITION ET SANTÉ

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



© 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**).

APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLÉS⁽¹⁾ EN FER^{*} (en mg/jour)



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.

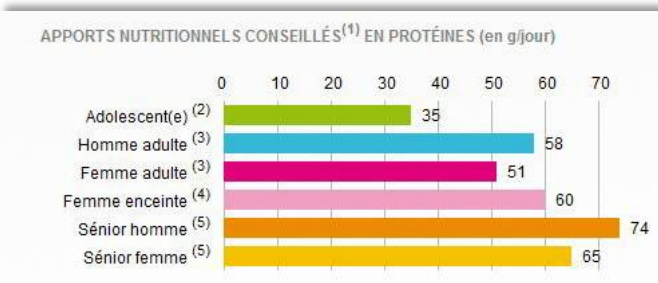
Personnes âgées et sportifs : nourrir le muscle !

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**.



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.

La viande, alliée des sportifs

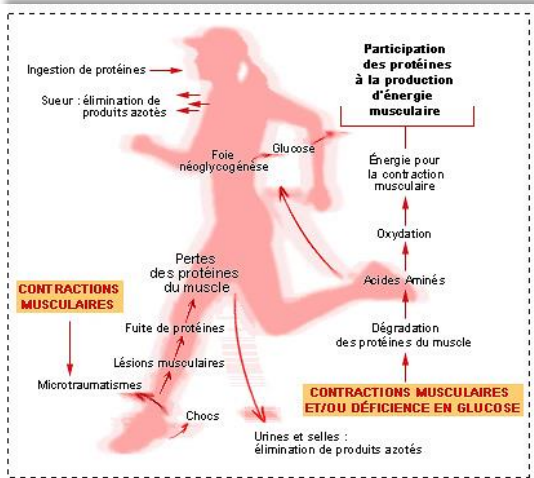
Les protéines interviennent dans la **contraction du muscle** et jouent un rôle de première importance chez le sportif pour leur performance.

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

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

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.



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 en 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

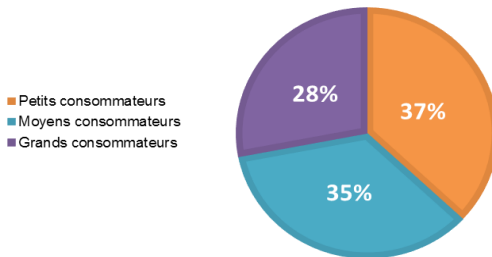
• **367g** = quantité moyenne consommée par semaine

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

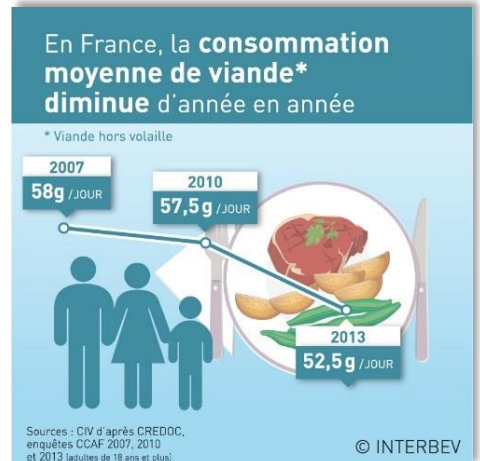
(Source : Crédoc, CCAF, 2013)

*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.

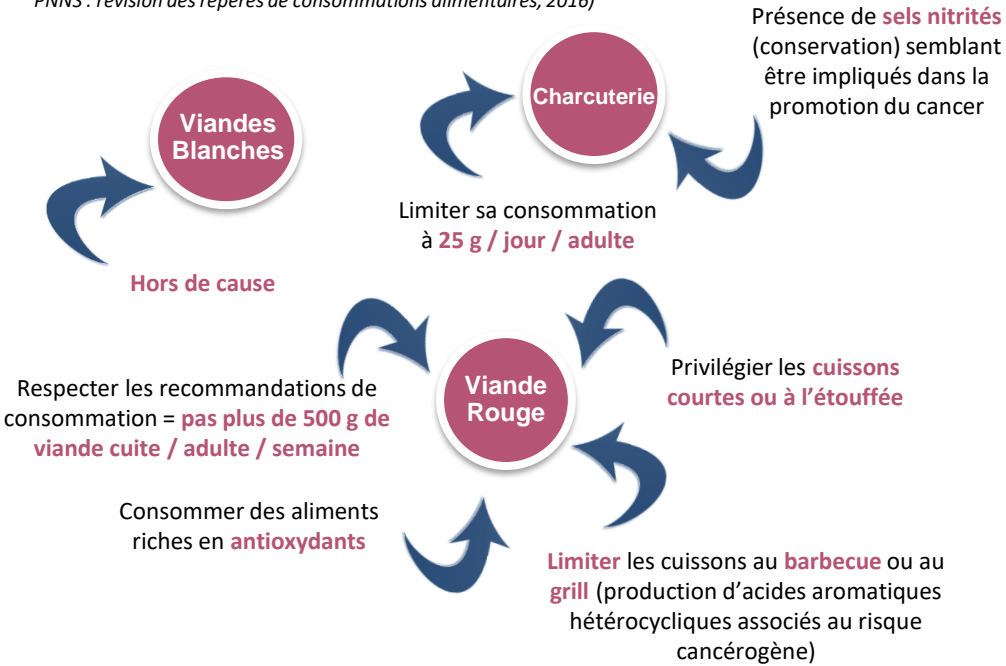
FOCUS : Quelques pistes pour limiter l'apport en lipides

- 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)

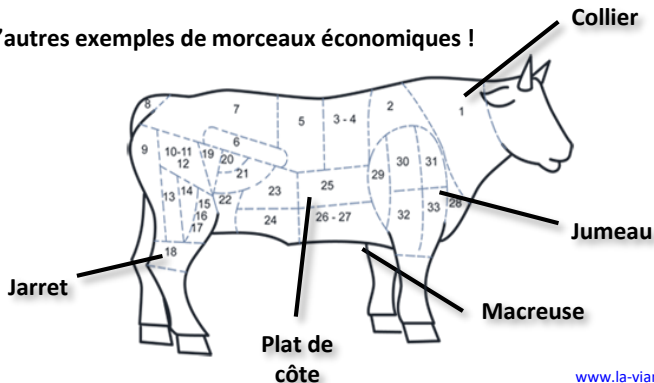


- Le coût de la viande ne serait pas à la portée de toutes les bourses ?

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

La viande au cœur des repas quotidiens

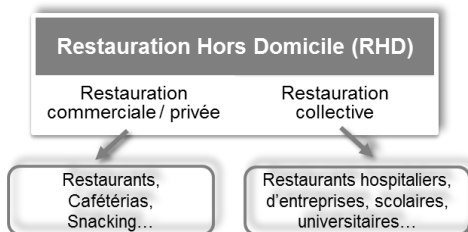
La Restauration Hors Domicile (RHD) englobe comme son nom l'indique toute la consommation alimentaire qui se déroule en dehors du foyer. Ce type de restauration représente un marché de plus en plus important avec plus de 6 milliards de repas servis en dehors du domicile par an au niveau national.

▪ Un ensemble de prestations et de publics

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



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Conseil Régional souhaite atteindre d'ici 2021 : **50 %** de produits locaux et **20 %** de produits bio

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

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



- 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.

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**.

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.

L'expertise interprofessionnelle au service de la RHD

Un ensemble d'outils à disposition des professionnels

INTERBEV Bourgogne Franche-Comté 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.



▪ Son objectif

Faciliter l'approvisionnement en Viande Bovine Française voire locale, tout en maîtrisant les coûts.

▪ Travailler en partenariat avec les professionnels de la RHD

Interbev Bourgogne Franche-Comté propose **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

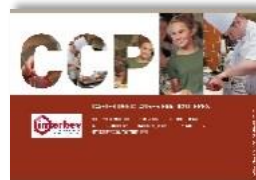


Des fiches techniques sur les différents plats à base de viande pour définir les besoins en viande avec une approche par le plat et non plus par le muscle.

Le cahier des clauses particulières

Un vadémécum

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



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...



Glossaire

- ✓ANCTC : Association Nationale du Cheval de Trait Comtois
- ✓AOP : Appellation d'Origine Protégée
- ✓Broutard : Jeune bovin de trois à dix mois environ, sevré et mis au pâturage
- ✓CFA : Centre de formation d'apprentis
- ✓CRA : Centre régional d'agriculture
- ✓CNEAP : Conseil national de l'enseignement agricole privé
- ✓DREAL : Direction générale de l'environnement, de l'aménagement et du logement
- ✓Embouche : Engraissement des bovins sur prairies
- ✓FNB : Fédération Nationale Bovine
- ✓FNPL : Fédération Nationale des Producteurs Laitiers
- ✓Génisse : Jeune vache qui n'a pas encore eu de veau
- ✓GIEE : Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental
- ✓GMS : Grandes et moyennes surfaces
- ✓Héliciculture : élevage d'Escargots
- ✓IAA : Industrie agro-alimentaire
- ✓ICHN : Indemnité compensatoire de handicap naturel
- ✓IGP : Indication Géographique Protégée
- ✓LEGTA : Lycée d'enseignement général et technologique agricole
- ✓LPA : Lycée professionnel agricole
- ✓MAEC : Mesures agro-environnementales et climatiques
- ✓MFR : Maison familiale rurale
- ✓MFREO : Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation
- ✓OGM : Organisme génétiquement modifié
- ✓OTEX : Orientations technico-économiques des exploitations
- ✓ONF : Office National des Forêts
- ✓Pie : la robe pie désigne une vache dont la robe est constituée de 2 couleurs
- ✓PNR : Parc Naturel Régional
- ✓Polyculture-polyélevage : un système de production agricole combinant une ou plusieurs cultures (destinée(s) à la vente et/ou à l'alimentation des animaux) et au moins un élevage
- ✓SAU : Surface Agricole Utile
- ✓Vache allaitante : une vache de race à viande ou mixte (lait et viande) destinée à l'élevage de veaux pour la production de viande
- ✓Vache nourrice : vache allaitante
- ✓Vache laitière : est une vache élevée pour produire du lait destiné à la consommation humaine
- ✓ZNIEFF : Zone Naturelle d'Intérêt Faunistique et Floristique
- ✓ZCS : Zone spéciale de conservation
- ✓ZPS : Zone de protection spéciale

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 Bourgogne Franche-Comté est la représentation régionale d'INTERBEV en Bourgogne et Franche-Comté, chargée de mettre en œuvre les stratégies interprofessionnelles, de relayer et adapter localement les actions de communication engagées au niveau national. Également à l'initiative d'actions propres à chaque région, adaptées à un contexte ou à un territoire particulier, les comités régionaux 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



AgroSupDijon est une des Ecoles Supérieures Nationales d'Agronomie qui forme les ingénieurs de demain. Ont contribué largement à la réalisation de cet atlas, les élèves-ingénieurs cursus agronome de deuxième année (« projet B ») et troisième année (« projet C ») et les enseignants encadrants, spécialisés en production animale.



ESO – Espaces et sociétés – regroupe cinq laboratoires localisés à Angers, Nantes, Caen, Le Mans et Rennes. L'unité regroupe bien sûr des géographes et des aménageurs mais aussi des chercheurs d'autres disciplines (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 cette atlas.



SRISE - Service Régional de l'Information Statistique et Economique

Le Service Régional de l'Information Statistique et Economique (SRISE) établit et diffuse des données chiffrées relatives au secteur agricole, forestier, agro-alimentaire et agro-environnemental



Les contributeurs et les remerciements

Nous adressons nos remerciements tout particulièrement à :

Caroline GUINOT : en charge de la commission « enjeux sociétaux » d'INTERBEV
Claire DEBRUT, Tiphaine DIDRY, Hortense LE BERRIGO, Lisa CHAUFARD et
Pauline FARIGOULE ; étudiantes en deuxième année à l'école d'ingénieur
AgroSup Dijon, nos collaboratrices pour la rédaction de l'ATLAS de Bourgogne
Franche-Comté

Hédi BEN CHEDLY, Enseignant-Chercheur en systèmes d'élevage à AgroSup
Dijon

Aurore GUY, co-rédactrice de l'Atlas de l'élevage herbivore en Franche-Comté
dans le cadre de son Mémoire de fin d'études d'ingénieure à l'ENSAIA de Nancy

Le personnel du Service Régional de l'Information Statistique et Economique de la
DRAAF de Bourgogne - Franche-Comté, notamment : Florent VIPREY, Chef du
Service Régional Statistique et Economique et Françoise BOUDON, Responsable
du pôle Information Géographique et Diffusion

Le comité régional d'INTERBEV des Pays de la Loire et Philippe TESSERAU
son directeur

Et à l'ensemble des personnes ayant collaboré à l'élaboration de l'Atlas
notamment au travers du temps qu'ils nous ont consacré lors des entretiens,
particulièrement les membres du Conseil d'Administration d'INTERBEV
Bourgogne Franche-Comté et ses chargés de missions : Isabelle SANREY,
Caroline MOUSSERON et Claude CORNU.

Qui peut se douter que les élevages d'herbivores participent à la qualité de notre environnement naturel ? Qui connaît toutes les festivités liées à l'élevage de vaches, de moutons, de chevaux et de chèvres ?

Qui sait que nos paysages bourguignons et franc-comtois, faits de reliefs verdoyants et de bocages, existent par l'agriculture et l'élevage ? Qui se rappelle qu'une grande partie des emplois ruraux est liée à l'élevage et ses filières ?

Tout le monde le sait ?
INTERBEV fait le pari qu'il est utile de le rappeler, de l'illustrer, de le cartographier pour donner à nos consommateurs et concitoyens une vision globale des filières d'élevage herbivores et de l'ensemble des services – alimentaires, économiques, sociaux, environnementaux et culturels – qu'elles rendent sur les territoires bourguignons et franc-comtois.

Bonne lecture !



Retrouvez l'Atlas Bourgogne Franche-Comté de l'élevage herbivore sous forme de fiches thématiques téléchargeables www.la-viande.fr/atlas

Pour en savoir plus www.interbev.fr