

EDITO...

L'été bat son plein... On pensait que la crise sanitaire allait se calmer mais de grosses incertitudes pèsent à nouveau sur la fin de l'année : les foires prévues à l'automne pourront elles avoir lieu, et dans quelles conditions ? Et pourtant, le besoin de se retrouver et d'échanger « en direct » est bien là... Un besoin et une nécessité pour ne pas subir la morosité ambiante, pour retrouver de l'énergie au contact des autres et renouveler sa motivation pour les actions collectives. Pour toutes ces raisons, nous vous espérons nombreux aux différents rendez-vous prévus dans les prochains mois et notamment pour les formations proposées par l'association ! Rien de tel qu'une journée entre pairs pour aller de l'avant !

En attendant, voici quelques nouvelles du travail de l'association : vous trouverez dans ce numéro assez dense les avancées des commissions boucs et variabilité génétique, ainsi que des groupes de travail qui se sont mis en place localement. Je tiens à souligner l'implication croissante des administrateurs et des adhérents au service du collectif associatif ! Qu'ils en soient remerciés !! N'hésitez pas à les rejoindre !

Au plaisir de vous retrouver prochainement !



Musique chez S. Defourneaux (66)

Fanny Thuault

AGENDA (sous réserve : vérifiez si la manifestation est maintenue avant de vous déplacer...)

- **Marché aux fromages et aux miels des Pyrénées à Castillon le 8 Août (09)** : marché de producteurs et artisans, animations et expo du PNR des Pyrénées Ariégeoises sur les races locales ariégeoises. Exposition de chèvres des Pyrénées (05.61.96.72.64)
- **Foire de la St Michel à Maubourguet le 5 Septembre (65)** : Foire artisanale des savoirs faire locaux, et des traditions rurales, animations, défilé, exposition d'animaux (dont chèvres des Pyrénées). Contact : 05.62.96.46.46
- **Caval Occitan le 5 Septembre à Cambournet sur le Sor (81)** : une journée animée par les professionnels de la filière équine incluant une petite ferme pédagogique avec des races en conservation
- **Salon Les Pyrénéennes à St Gaudens du 16 au 19 Septembre (31)** : Organisé tous les 3 ans, il met en valeur les filières agricoles de l'ensemble de la chaîne des Pyrénées franco-espagnole et favorise la rencontre entre le monde agricole et le grand public. Les races en conservation y seront présentes sous la houlette du CPBR Occitanie (parc des expo, secteur « pastoralisme »)
- **Fête de l'Automne Hèsta de l'Autona sur le site médiéval du château de Montaner le 25 Septembre (64)** : marché artisanal, animations (musique, chants, danse, jeux), exposition de matériel ancien, traction animale et races locales, visite du château en béarnais, restauration. Contact : 05 59 81 53 88
- **Fête de la Nature à Ramonville le 3 Octobre (31)** : sur le site de la Ferme de 50. Contact : 05 61 73 88 31
- **Foire Terre de montagne en Val d'Azun à Arrens Marsous les 9-10 Octobre (65)** : Contact : 05.62.97.49.49
- **Foire de la Barguillère à Foix les 9-10 octobre (09)**
- **Foire et Concours de Ste Marie de Campan le samedi 16 octobre matin (date à confirmer) (65)**
- **Et aussi : Lurrama du 5 au 7 novembre à Biarritz, Caprinov les 24 et 25 Novembre à Niort et le Salon REGAL du 9 au 12 Décembre à Toulouse !**

Le programme de conservation et de développement de la race Chèvre des Pyrénées reçoit le soutien financier de :



Nous les en remercions !

RETOUR SUR LE TRAVAIL DE LA COMMISSION BOUC

Comme chaque année depuis sa mise en place, la commission bouc a procédé à des visites d'élevage parmi les éleveurs réalisant du contrôle de performance (résultats 2020 de contrôle laitier ou pesées de chevreaux). Cette année, 3 jeunes boucs ont été sélectionnés et achetés par l'association.

L'objectif de la commission bouc est de sélectionner collectivement des boucs améliorateurs sur 2 plans : sur le lait grâce au contrôle de performance (contrôle laitier et pesées de chevreaux) qui permet de désigner les mères à boucs, ainsi que sur le type. Les animaux sélectionnés doivent en effet présenter un « plus » par rapport au standard lui-même, pour être améliorateurs sur ce plan-là également. Cette sélection est destinée à concilier les exigences potentielles des éleveurs, qu'ils soient fromagers ou allaitants, pour éviter que chacun ne fonctionne de son côté, d'autant plus que la population de chèvre des Pyrénées est restreinte (ce qui était encore plus vrai au démarrage de la commission).

Le processus de sélection est le suivant :

Troupeau de chèvres des Pyrénées réalisant des pesées de chevreau et/ou adhérent au contrôle laitier

Etape 1 :



Les chèvres sont classées selon leurs performances

Résultats de contrôle laitier >> critère de classement basé sur la matière utile (quantité de lait + taux)

Pesées de chevreaux >> critère de classement basé sur le GMQ des 30 premiers jours qui traduit le potentiel laitier de la mère

Etape 2 : La commission bouc sélectionne lors de son passage des petits mâles issus de mères à bouc et potentiellement améliorateurs en type lorsque les chevreaux ont environ 1 mois

Critères de sélection : Poids de naissance suffisant ; poitrail ouvert, large, longueur de dos ; longueur d'oreilles ; aplombs forts (un animal qui a de l'os) ; développement général harmonieux ; grosse tête ; mère satisfaisante au niveau du type et ne présentant pas de problématique particulière au niveau de la mamelle et de la traite

Critères éliminatoires : Doubles trayons ; raie noire sur le dos ; couleur chamoisée (y compris si elle se limite aux oreilles) ; aplombs fins ; défaut d'aplombs ou de mâchoire ; petit bouc issu de portée triple ou élevé au biberon

Les meilleures mères sont désignées comme **mères à boucs**
Leurs produits sont potentiellement améliorateurs en lait



Chevreaux retenus en ferme puis examinés par la commission lors d'une réunion téléphonique



Chevreau sélectionné, potentiellement améliorateur en lait et en type

Etape 3 : Le chevreau et sa mère sont soumis à des analyses sanitaires (Caev pour la mère ; Caev, fièvre Q, chlamydia, paratuberculose, agalaxie) puis les jeunes boucs sont achetés par l'association au prix de 100€ pour les chevreaux de 18 à 25kg et 120€ pour des chevreaux de plus de 25kg, avant d'être mis à disposition des éleveurs adhérents qui en ont fait la demande.



▲ Les 3 petits boucs sélectionnés cette année (de gauche à droite chez le Gaec Bacotte, C Machado et S Fenogli) ▲

Contact des référents Boucs association : Claudine POISSY : 06.43.64.57.72 / Beñat ONDICOL : 06.82.28.90.43

A retenir : La commission bouc est un outil collectif qui se veut au service des éleveurs souhaitant travailler sur les aspects combinés de performance et de type. Rappelons bien entendu, que chaque adhérent est libre de ses propres choix individuels, et que les éleveurs ayant des critères ciblés ou plus personnels peuvent solliciter l'association pour avoir des contacts adéquats de façon à sélectionner eux-mêmes leurs reproducteurs.

Au printemps 2021, les objectifs de la commission bouc ont été clarifiés et reformulés. Elle cherche donc à :

- Encourager les visites d'élevages et favoriser les échanges entre éleveurs pour créer un espace de discussion collectif sur les questions de sélection/amélioration, et fédérer les éleveurs en explicitant les critères d'amélioration recherchés (lait + type)
- Sélectionner des boucs améliorateurs pour tous type d'élevages (allaitants/laitiers)
- Permettre l'accueil de nouveaux éleveurs et la transmission entre anciens et nouveaux adhérents motivés par cette thématique

Une réflexion sur le fonctionnement de la commission bouc est toujours en cours, ainsi qu'un travail d'évaluation des produits issus des boucs association (nombre de produits nés, performances connues, ...), évaluation qui va prendre plusieurs mois. Ce dispositif existe en effet depuis 2005 et depuis 71 boucs ont été achetés par l'association !

Membres de la commission en 2021 :

Mixel Aurnague	Yon Hourcade	Beñat Ondicol
Gilles Bagalciague	Abdulmalik Kaba	Claudine Poissy
Clément Baillet	Dylan Kergus	Stéphane Poissy
Julien Boucher	Christophe Kuster	Claude Soumeillan
Lucien Crouzet	Philippe Martial	
Mizel Etxeberri	Peio Mendionde	

Si vous êtes intéressés par cette sélection collective, n'hésitez pas à venir étoffer la commission bouc !
(à prévoir : disponibilité pour quelques visites d'élevage regroupées sur une ou deux journées dans l'hiver + quelques réunions téléphoniques en soirée + 1 réunion présentielle)

RETOUR SUR LA CREATION DE LA COMMISSION VARIABILITE GENETIQUE

Parallèlement à la commission bouc, une commission dédiée à la variabilité génétique et à la gestion de la consanguinité s'est mise en place cet hiver. Elle est chargée de s'approprier ces notions relativement pointues, et de faire des propositions d'objectifs (et de moyens) à mettre en place le cas échéant. Coralie Danchin Burge, chef de projet Variabilité Génétique à l'Institut de l'Elevage, nous a accompagné lors d'une première réunion qui a permis de rappeler quelques définitions utiles (qu'est ce qu'un gène, un allèle....) et de mettre en évidence quelques pratiques à éviter lorsqu'on souhaite maintenir la variabilité génétique existante et notamment :

-  - Conserver un mâle de son troupeau pour le faire reproduire chez soi
-  - Garder un mâle plus de 2 ans (ou lui faire saillir ses filles)
-  - Ne pas avoir de gestion collective / ni d'informations globales pour savoir quels boucs sont dans quels élevages (avec le risque d'acheter un bouc apparenté à son troupeau)
- Faire trop confiance à des animaux qui sortent de nulle part (risque de croisement... ou d'apparentement)

D'autre part, l'association diffuse depuis 2020 un indicateur d'originalité génétique avec l'inventaire annuel des animaux. Il s'agit d'un indicateur traduisant l'apparentement de chaque animal avec les principaux ancêtres fondateurs de la race (les animaux qui ont le plus diffusé). **Il est recalculé chaque année pour prendre en compte l'évolution de la population et peut être utilisé pour affiner sa stratégie de choix d'un bouc :**

- Pour les troupeaux où la plupart des animaux présentent un indicateur d'originalité élevé (8 à 10) : le choix du bouc n'a pas de conséquence, son indicateur d'originalité peut être faible ou élevé
- Pour les troupeaux où la plupart des animaux présentent un indicateur d'originalité faible (1 à 4) : mieux vaut choisir un bouc « original » de note supérieure à 8

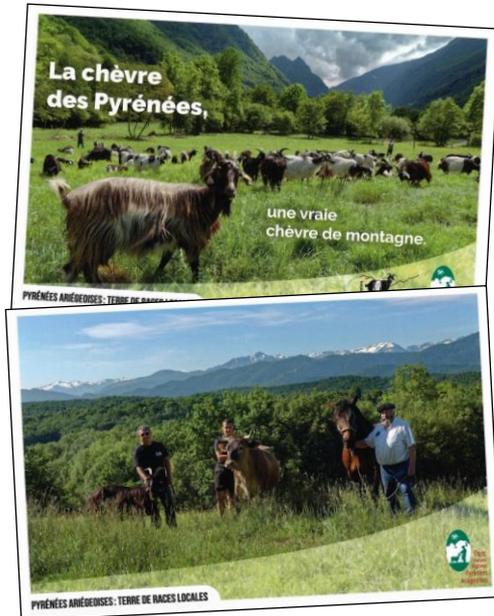
Si la question vous intéresse, l'association peut vous aider !

Les axes de travail identifiés par la commission sont multiples mais ne sont pas forcément évidentes à mettre en place à court terme : la priorité est d'éviter la disparition de familles au niveau de la race (il s'agit là d'un objectif collectif, qui ne s'applique pas forcément au niveau individuel). Il s'agit donc de répertorier les animaux originaux et d'encourager des éleveurs à acheter des chèvres originales pour éviter qu'elles ne disparaissent. Un autre axe de travail concerne la communication et la vulgarisation de ces concepts un peu techniques pour que chacun puisse se les approprier et s'appuyer dessus lors du choix d'un reproducteur pour éviter au maximum la consanguinité proche (entre parents/grands-parents/arrière grand parents).

Membres de la commission en 2021 :

Gilles Bagalciague	Christophe Kuster
Clément Baillet	Marie Mélanie Lay
Julien Boucher	Estelle Le Quinio
Abdulmalik Kaba	Philippe Martial

Si vous êtes intéressé par ces notions de variabilité génétique, n'hésitez pas à rejoindre cette commission. Nous sommes justement en train de définir ensemble ses modalités de fonctionnement



Biohéritage en Ariège

Dans le cadre du projet Biohéritage, le PNR des Pyrénées Ariégeoises a fait réaliser des supports de communication pour trois races locales : le cheval Castillonnais, la vache Casta et la Chèvre des Pyrénées. Merci à Miguel Barbosa et Claude Soumeillan qui se sont prêtés au « shooting » photo... Ces supports sont disponibles sous plusieurs formes : cartes postales qui seront distribuées lors des foires, posters papier (format A1 soit environ 59x84 cm), mais aussi roll-up et bâches pour les stands des foires et salons. Les cartes postales et les posters sont disponibles gratuitement.

Bon à savoir : Une petite exposition consacrée aux races ariégeoises à petits effectifs a également été réalisée et est mise à disposition par le PNR sur simple demande. De beaux outils pour faire connaître la biodiversité domestique !

NB : un stand commun à ces trois races est prévu pour la Fêtes des Fromages et des Miels pyrénéens à Castillon en Couserans le 8 août.

Ahuntz Pirenaica au Pays Basque

Une dizaine de paysans du Pays Basque se sont réunis fin 2020 pour créer une dynamique locale autour de la chèvre de race pyrénéenne et mener un travail complémentaire à celui de l'association Chèvre des Pyrénées. Ils souhaitent proposer un lieu d'échange et de partage à tous les éleveurs de chèvres des Pyrénées du Pays Basque. Euskal Herriko Laborantza Ganbara, association qui œuvre pour le développement de l'agriculture paysanne au Pays Basque, a été sollicité pour accompagner et dynamiser le groupe grâce à un financement Adepfo. Plusieurs réunions informelles se sont ainsi tenues en 2020 pour essayer de définir un projet ou au moins une feuille de route pour 2021.

Lors de ces réunions, les chevriers ont mis en avant un même constat : depuis plusieurs années maintenant, les installations de chevriers augmentent au Pays Basque mais les systèmes mis en place sont bien souvent intensifs. Les chèvres sont élevées à l'intérieur et ne sortent pas. C'est d'ailleurs le système décrit dans les écoles agricoles. La chèvre pyrénéenne, race méconnue, ne peut être élevée que de manière extensive. Les chèvres vont tous les jours dehors et chez certains passent une grande partie de l'année à la montagne. En parallèle, en plus des produits à base de lait de chèvre qui ont très bonne presse auprès des consommateurs, les éleveurs souhaitent faire connaître tous les produits de chèvre (viande, savon...). L'idée est donc de préparer une communication commune pour faire connaître cette race et son mode de conduite auprès des professionnels et des consommateurs ainsi que de faire la publicité de ces produits.

Aujourd'hui, le groupe travaille sur des outils de communication :

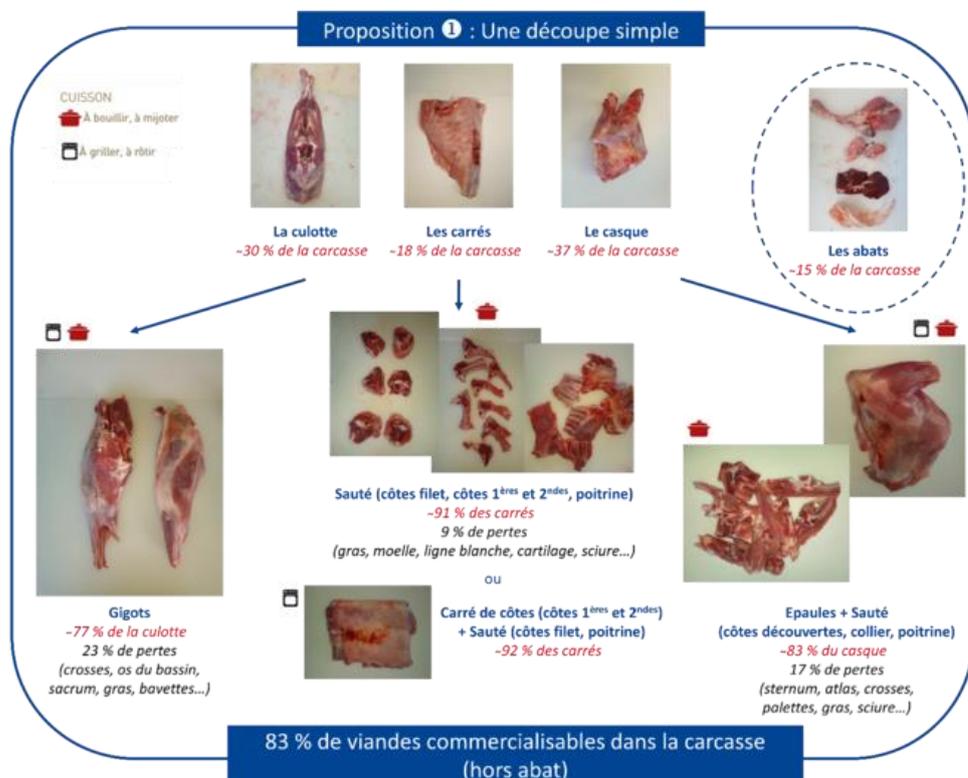
- Confection d'un flyer destiné au grand public,
- Création d'une page Facebook,
- Rédaction d'articles sur les revues agricoles du territoire à destination des paysans,
- Création d'un support vidéo,
- Création d'un support papier technique à destination des élèves des écoles agricoles,
- Discussion avec les écoles agricoles et proposition d'intégrer des visites d'élevage dans les cursus

Tout récemment, le groupe a organisé une journée en immersion sur la ferme de Mizel et Maina Etcheberry avec des cuisiniers réputés du Pays Basque. Ils ont pu déguster et découvrir la viande de chevreau qu'ils ne connaissaient pas. Ce fut une journée très enrichissante pour tout le monde et placée sous le signe du partage et de la convivialité.



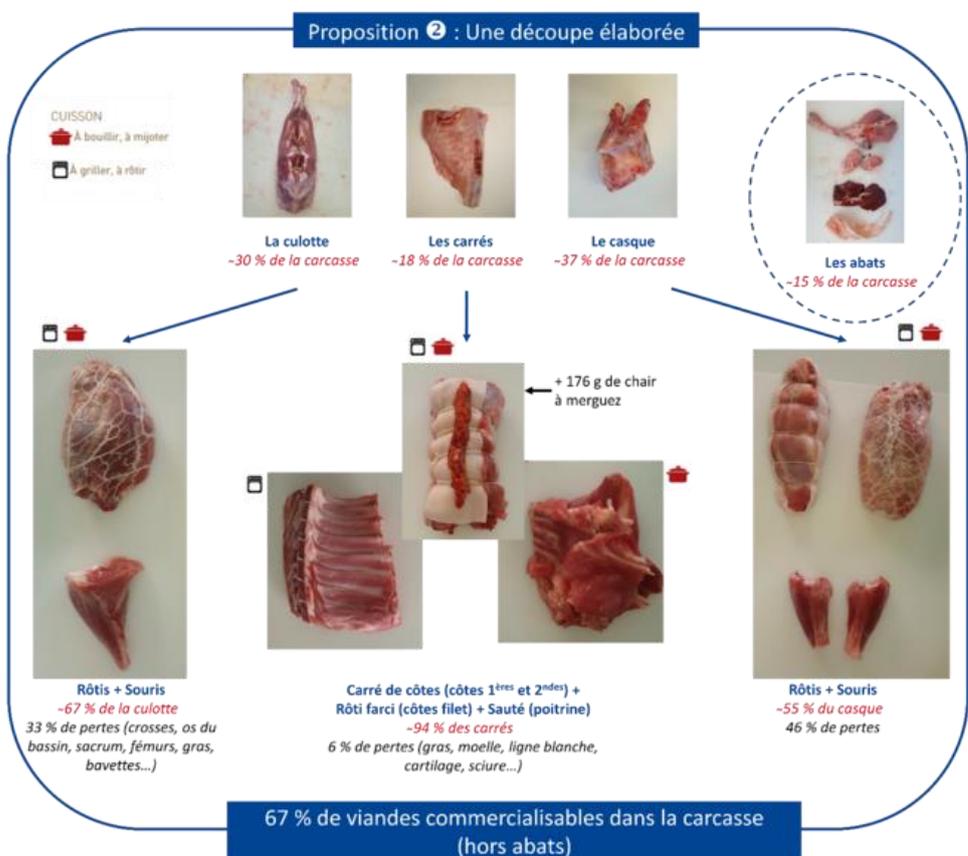
DECOUPE DES CHEVREAUX (PROJET VALCABRI) Article issu du site internet de l'Institut de l'élevage. Illustrations téléchargeables en ligne

ValCabri est un projet CASDAR initié par la FNEC et piloté par l'Institut de l'Élevage en collaboration avec INRAE, la ferme expérimentale du Pradel et Capgènes, qui explore différents leviers permettant d'améliorer la rentabilité de la production de viande de chevreau. Ce projet intègre notamment un volet consacré au développement de l'offre en viande de chevreau et au mode de présentation de cette viande auprès des consommateurs. L'Institut de l'Élevage a travaillé sur deux propositions de découpe plus ou moins élaborées de la carcasse de chevreau. La taille – et donc le prix de la portion, la réduction des déchets (os/gras) dans l'assiette et le temps de cuisson sont les éléments clés qui ont guidé cette démarche. L'objectif est de proposer une viande de chevreau facile et rapide à cuisiner, répondant aux attentes des consommateurs qui recherchent de plus en plus des produits prêts à déguster.



Proposition 1 : rendement de 83% (hors abats)

A partir de la découpe de la carcasse en 3 parties : culotte, carrés et casque, il s'agit de retirer quelques os pour proposer des produits plus faciles à préparer. Par exemple, après retrait des crosses, du sacrum et des os du bassin, la culotte est ainsi présentée sous la forme de 2 gigots. Les carrés peuvent être proposés intégralement en sauté. Avec un peu de préparation, les carrés de côtes premières et secondes peuvent être conservés comme pièces à griller. Les épaules sont séparées du casque et peuvent être vendues comme pièces à rôtir ou à mijoter après retrait des crosses et des palettes. Le reste du casque est alors débité en sauté.



Proposition 2 : rendement de 67% (hors abats)

La majeure partie des os de la carcasse sont retirés pour proposer des rôtis prêts à cuire. La culotte peut ainsi être commercialisée sous la forme de 2 rôtis (sans os) et 2 souris. Les côtes filets peuvent être désossés d'un seul tenant. L'os est alors remplacé par une farce pour proposer un rôti farci. Les carrés de côtes premières et secondes peuvent être conservés comme pièces à griller, le haut des côtes étant alors découpé en sauté. Il est proposé de désosser le casque d'un seul tenant pour aboutir à 2 rôtis (épaule, côtes découvertes, poitrines et collier) et 2 souris.

Les prix de commercialisation des produits devront bien entendu intégrer les diminutions de rendement de découpe (ainsi que la prestation ou le temps de découpe !).

PROJET DE TRANSFORMATION COLLECTIVE : ET MAINTENANT ?...

Cette année, l'association n'a pas reconduit le projet de transformation collective en place depuis quelques années déjà, notamment dans les Hautes Pyrénées et en Ariège. Cette décision a été prise suite à deux constats : la difficulté de réunir les chevreaux nécessaires pour lancer l'opération dans certains cas, et la difficulté d'impliquer les éleveurs concernés dans la commercialisation des conserves, qui de ce fait reposait surtout sur l'association et sur des éleveurs partenaires commercialisant ces conserves via un système de dépôt vente. Ce projet qui a rencontré un certain succès, a cependant eu le mérite de faire connaître la viande de chevreau et même de faire découvrir cette filière méconnue à certains consommateurs. De nombreux éleveurs se sont d'ailleurs lancés dans ce type de transformation pour valoriser la viande de chevreaux ou de réformes.



Aujourd'hui, l'option a été prise, de privilégier l'accompagnement des éleveurs qui souhaitent réaliser des plats cuisinés (que ce soit à titre individuel ou à titre collectif) par le biais de formations ou par la mise à disposition des références établies ces dernières années. L'association propose également de mettre en contact les éleveurs produisant des plats cuisinés, et les éleveurs en recherche de ce type de produit, qui peut éventuellement leur permettre d'étoffer ou de diversifier leur étal. L'association peut également transmettre ses modèles de contrats de dépôt vente.

Si vous êtes intéressé, faites-vous connaître !

Pour être informé en continu de l'actualité de l'association, vous pouvez consulter notre site Internet www.chevredespynes.org. **Attention**, le code d'accès aux pages en accès restreint est : **Pyrénées!**

Les coprésidents sont joignables par téléphone : Mixel Aurnague 06.62.78.41.76 et Clément Baillet 06.87.44.90.36
Fanny, l'animatrice, est joignable du lundi au vendredi (sauf le mercredi après-midi) sur le fixe **09.54.50.96.33**, sur le portable **06.56.67.35.33** (possibilité d'envoyer des photos via **WhatsApp**), ou par mail asso.chevre.pyr@free.fr

PORTRAITS DE PYRENEENNES ET DE PYRENEENS

Léa Charras à Riols (34)
Troupeau fromager



Maryline et Bernard Duthu à Esparros (65)
avec leur troupeau allaitant



Christophe et Christelle Vincent, Gaec
l'Authentique à Ancizan et Lécussan (65)
Troupeau fromager



Fred Lombard à Lesponne (65)
En cours d'installation (troupeau fromager)



Caroline Sahouret et Julien Camy à Sauveterre de Béarn (64) avec
leur troupeau débroussaillieur



FORMATIONS SPECIFIQUES CHEVRES DES PYRENEES !

Depuis 2018, l'association organise des formations Vivéa sur des thématiques spécifiques à la race pyrénéenne. Moments d'échange privilégiés entre éleveurs, elles contribuent à la diffusion des savoir-faire entre pairs. Elles seront à nouveau proposées en novembre ! A partir de 2022, avec la réforme de la formation professionnelle, l'association ne sera plus en mesure de d'organiser ces formations de façon autonome comme c'est le cas actuellement : nous devons forcément passer par le biais d'un organisme de formation engagé dans une certification Qualité. Nous veillerons cependant à programmer des formations qui répondent aux préoccupations des éleveurs de chèvre des Pyrénées.

Vous pouvez déjà vous inscrire aux formations programmées :

- ⇒ **9 novembre 2021** : Elever des chèvres des Pyrénées (généralités et spécificités technico-économiques), chez Audrey Douville (65)
- ⇒ **16 novembre 2021** : Conduire un troupeau caprin en s'appuyant sur la valorisation de parcours et de milieux plus ou moins boisés et embroussaillés - Ferme Bacotte (dépt 40), avec l'intervention de Sarah Mihout (Réseau Patur'Ajuste)
- ⇒ **janvier 2022** : Valoriser la viande de chevreau (formation proposée par Bio Ariège Garonne en Ariège) ; cette formation est également pressentie dans les Pyrénées Atlantiques si suffisamment d'éleveurs sont intéressés



Inscriptions dès maintenant via le bulletin d'inscription joint. Contact : 09.54.50.96.33/06.56.67.35.33 ou asso.chevre.pyr@free.fr

A noter : l'association prévoit d'organiser des rencontres informelles autour de l'installation en chèvre des Pyrénées permettant d'échanger sur les freins et les aspects économiques d'une installation. A suivre !

INVENTAIRES 2021 ET INDICATEURS A SURVEILLER

Vous avez reçu joint à ce numéro votre inventaire annuel. Cet inventaire donne la liste de vos animaux, classés par ordre de numéro de travail. Si vous constatez des erreurs, des anomalies ou simplement s'il y a des mises à jour à faire (**entrées/sorties d'animaux**), nous vous remercions de le retourner à l'association avec les corrections nécessaires.

Voici les information que vous pourrez y trouver :

Section Livre G : correspond à la section du livre généalogique où est inscrit chaque animal :

P animal inscrit en section principale

A animal conforme au standard mais présentant des origines mal connues

AB section annexe : animal présentant des défauts mineurs par rapport au standard

H hors livre (animal non pyrénéen).

Une absence de donnée signifie que l'animal n'a pas encore été qualifié (processus en cours)

NGEN est un indicateur de la « qualité » des généalogies enregistrées. De 0 à 8, il s'agit grossièrement du nombre de générations entièrement connues pour chaque animal.

CSG est le taux de consanguinité qui correspond au degré de parenté entre le père et la mère de l'animal. Il n'est valable que si la qualité de l'information généalogique est suffisante ! Il n'est vraiment fiable que si le NGEN est supérieur à 4...

I OG est un indicateur de l'originalité génétique des animaux noté de 1 à 10 (1 pour les animaux peu originaux, 10 pour les animaux très originaux). Il est calculé à partir de l'apparement des animaux aux différents individus qui ont le plus contribué à la variabilité génétique de la race (c'est-à-dire ceux qui ont le plus de descendants au sein de la population actuelle).

Si ce n'est pas déjà fait, nous vous invitons également à transmettre les numéros définitifs des animaux reproducteurs qui sont nés chez vous en 2021 (et ceux nés avant en cas de retard...) en précisant à qui ils ont été vendus le cas échéant. Les pesées de vos chevreaux nous sont aussi très utiles ! Sachez d'ailleurs qu'une adhérente s'est proposée pour venir en aide à l'association et saisit actuellement ces informations de pesée. Il s'agit de Estelle Le Quinio : nous la remercions vivement!!

Pour faciliter la saisie, nous vous remercions d'ailleurs d'utiliser de préférence les supports fournis par l'association (papier ou fichier informatique) et de ne transmettre que des données complètes (avec n° de boucles définitives)