

EDITO...

2014 a été labellisée **Année Internationale de l'Agriculture Familiale** par la FAO. L'objectif est de rehausser l'image de l'agriculture familiale et plus largement de la « petite agriculture » en focalisant l'attention du monde entier sur leur contribution significative à l'éradication de la faim et de la pauvreté, à l'amélioration de la sécurité alimentaire, à la gestion des ressources naturelles et à la protection de l'environnement. La FAO souhaite par ce biais remettre l'agriculture familiale au centre des politiques agricoles, environnementales et sociales afin de favoriser la transition vers un développement plus équitable et plus durable.

On désigne par agriculture familiale les quelques 500 millions d'exploitations agricoles « à taille humaine » dont les activités agricoles reposent sur une famille de producteurs. Les éleveurs de chèvres de race pyrénéenne, et plus largement les éleveurs de races locales, sont pleinement concernés par cette démarche. Espérons qu'elle permette la sensibilisation du grand public sur le nécessaire maintien de cette agriculture de proximité qui fournit des aliments sains tout en respectant les ressources environnementales et la biodiversité domestique.

Les nombreux évènements et foires prévus cet été et au cours de l'automne sont autant d'occasions d'évoquer cette thématique avec les visiteurs et de défendre notre race et les systèmes d'élevages familiaux qui la valorisent (voir l'agenda de la race pyrénéenne au dos des petites annonces). Bon été !

Fanny Thuault

PORTRAITS DE PYRENEENNES



*Figarella fille de Durance et Cayak,
chez Alexandre Pailhe Belair (Guchen, 65)*



Chez Jean Carrey (Cadéaac, 65)

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



TRANSFORMATION COLLECTIVE DE VIANDE DE CHEVREAU

Suite à la participation de l'association au projet VARAPE (valorisation des races à petits effectifs via les circuits courts), un travail prospectif autour de la transformation collective de viande de chevreau de race pyrénéenne a été initié l'an dernier. Les objectifs de ce projet sont d'une part de mieux valoriser la viande de chevreau, notamment pour les éleveurs qui ont des difficultés à écouler leurs chevreaux et qui ne peuvent pas assumer une transformation individuellement, et d'autre part de mettre en place un système qui contribuerait à l'autofinancement de l'association. La transformation présente plusieurs autres avantages car elle gomme l'hétérogénéité éventuelle des carcasses, supprime le problème de la saisonnalité, et permet de faire goûter le produit avec de petits volumes ce qui permettra de toucher une nouvelle clientèle.



Ce projet – piloté pour l'instant par le conseil d'administration de l'association – prévoit de traiter collectivement les chevreaux provenant de quelques élevages géographiquement proches, de manière à rentabiliser l'utilisation d'un atelier de transformation. Les différentes catégories de chevreaux seront transformées séparément (chevreaux de lait de 1 à 2 mois; chevreaux lourds de 2 à 5 mois environ ; broutards pour les plus âgés) suivant des recettes adaptées, si possible de tradition régionale. Les conserves et plats cuisinés produits seraient commercialisés individuellement ou collectivement (via l'association). La mise en place du projet se fera très progressivement de façon à s'assurer qu'il fonctionne et que les éleveurs y trouvent leur compte.



Vivian en pleine enquête

Cet hiver, quatre recettes ont pu être testées avec de petites quantités de viande grâce au concours d'éleveurs partenaires. Un stagiaire a également été recruté pour travailler sur ce projet. Il s'agit de Vivian CANCEL, étudiant de BTS au lycée agricole de Pamiers. Son travail consistera surtout à mener une enquête téléphonique auprès des éleveurs. Peut-être vous a-t-il déjà contacté... sinon, merci de lui faire bon accueil !

L'objectif pour cette année est de pouvoir réaliser au moins une transformation collective (à l'automne) et d'en prévoir pour le printemps prochain.

Du côté des peaux de chevreaux, les choses avancent également : les résultats des premiers essais sont très concluants. Six peaux préparées par Lambert Kneppers ont pu être tannées.

L'association se propose donc de coordonner le tannage des peaux de chèvres ou chevreaux de race pyrénéenne de façon à pouvoir bénéficier de tarifs intéressants (l'objectif est de rassembler une cinquantaine de peaux). Les éleveurs intéressés peuvent déjà prendre contact avec Fanny (05.61.02.14.19). D'autre part, si vous avez des peaux en nombre, l'association souhaite également en tanner quelques-unes à son compte pour les vendre lors des foires. Merci de nous contacter également dans ce cas.

Important pour la préparation des peaux :

Dans le cadre d'un abattage à la ferme (autoconsommation), le mieux est d'enlever la peau avec un compresseur (l'air permet de détacher la peau de la viande, on finit avec le poing). Attention si vous utilisez un couteau : il faut éviter d'entailler le cuir pour un meilleur résultat. Les peaux doivent être bien propres, sans viande. Si on souhaite conserver la queue, il faut bien l'ouvrir et enlever l'os.

Ensuite on étale la peau et on la sale (soigner les bords !) ; frotter pour bien faire pénétrer le sel ; étaler au sol ou sur une palette en vérifiant qu'il n'y a aucun contact avec un objet métallique pour éviter la rouille (clou par exemple). Au bout de 3 jours, retourner la pile et vérifier qu'il reste du sel partout. Le séchage se fait en 8 jours environ, parfois plus. Pour les peaux qui ont été congelées, il faut saler les peaux avec soin dès le début de la décongélation. Une fois que c'est bien sec, on peut parfaitement l'envoyer par la Poste.



- ▲ Salage des peaux
- Peaux tannées

QUAND LES NOUVELLES TECHNOLOGIES VIENNENT EN AIDE AUX ELEVEURS

Claudine et Stéphane Poissy ont équipé leur troupeau d'un balise GPS depuis un peu plus d'un an. Au départ il s'agissait surtout de savoir où était le troupeau : les chèvres pâturent en effet librement en journée sur un grand espace de montagne sèche dans les Hautes Corbières (Aude) où la végétation est parfois dense et impénétrable. Le troupeau est rentré tous les soirs en chèvrerie. Même si Claudine appréciait ce contact privilégié avec le troupeau, le temps passé à la garde (ou à rechercher les chèvres) est devenu problématique. Le couple a donc fait le choix d'équiper une chèvre du troupeau avec une balise Tracker G400 de EGcomm. Cette balise permet de connaître en temps réel la position du troupeau sur une interface web (carte GoogleMaps®) et enregistre quotidiennement le circuit de pâturage des animaux.

« Ça nous a changé la vie. Je passais un temps fou pour voir où elles étaient parce que j'avais peur qu'elles descendent dans le village voisin. Je devais aussi les chercher pour les faire rentrer à la chèvrerie. On n'entend pas toujours les cloches à cause du vent ici, alors ça pouvait prendre longtemps. Aujourd'hui on vérifie simplement où elles se trouvent et si besoin, on intervient pour les faire revenir »



Chèvre équipée de la balise G400

Précisions techniques :

L'autonomie des balises dépend de la fréquence de localisation demandée (jusqu'à toutes les 30 sec). Le prix correspond à l'achat d'une balise (avec chargeur) ce à quoi il faut ajouter un abonnement. La localisation est possible sur une interface web (ordinateur familial) ou via une application sur smartphone. Il est possible de consulter l'historique (circuits quotidiens par exemple). Les sociétés proposent généralement des possibilités de paramétrage (alerte par sms lorsque les animaux sortent d'un périmètre donné par exemple)

Tracker G400 de Geovie (balise sur collier)

Prix : 500€ + 59€/an + 7€/mois

Autonomie : une vingtaine d'heures

Limites : certaines zones ne sont pas couvertes

Collier GPS/GSM/GPRS de Géonimo

(balise sur collier)

Prix : 390 € TTC + 10€/mois (ou 29€ pour 6 mois)

Autonomie : 18h à 1 mois selon utilisation

(localisation continue ou ponctuelle)

Balise GPS LocBox M Lithium de Géonimo (balise seule, à fixer sur un collier)

Prix : 474 € TTC + 16 €/mois

Autonomie : 10 mois ou 2500 localisations

(l'intervalle de temps entre les localisations est programmable)

Dans ce troupeau d'une quarantaine de chèvres, une seule chèvre est équipée d'une balise : ce n'est ni une meneuse, ni une trainarde, mais une chèvre forte et tranquille qui ne se fait pas importuner par les autres (photo ci-dessus).

L'autre intérêt de la balise, c'est de visualiser les déplacements : *« c'est intéressant de voir là où elles vont spontanément ! Finalement c'est un gain de liberté pour les animaux : elles vont là où ça leur va bien. Ce qui est bien aussi c'est qu'on connaît la vitesse de déplacement des chèvres : comme ça je vois si quelque chose les a affolées. »*

La géolocalisation se répand dans le monde de la chasse et du pastoralisme. La Fédération pastorale de l'Ariège mène depuis l'été 2013 une expérimentation sur la question dans le cadre d'un projet transfrontalier, **e-Pasto**. Son objectif est de développer et d'expérimenter une solution de clôtures virtuelles (localisation du bétail voire interaction avec les animaux). Une soixantaine de vaches, brebis et chevaux sont ainsi équipés sur une estive proche de Foix. L'autonomie des balises est cette fois d'environ 6 mois avec une localisation tous les quarts d'heure. Thierry Marfaing, le responsable du projet, est particulièrement intéressé par les informations récoltées : au delà de la simple localisation des bêtes, les circuits de pâturage enregistrés permettent le cas échéant d'adapter les aménagements pastoraux en fonction de l'utilisation de la ressource fourragère par les animaux. Des comportements inattendus (déplacements nocturnes) ont également pu être notés.

Pensez y !

Vous pouvez d'ores et déjà faire parvenir à l'association les **pesées de chevreaux** que vous avez réalisées ce printemps ainsi que les **feuilles autocopiants** des carnets de mise bas. Un inventaire du troupeau sera envoyé aux adhérents dans l'été : pour qu'il soit à jour, merci de retourner vos infos d'ici fin juillet...

INFOS ALIMENTATION : LES PLANTES FOURRAGERES NON CULTIVEES

Infos extraites d'un article de F Fuchez - Association pour le Renouveau de la Chèvre du Massif Central (Cabriole n°4, janvier 2014)



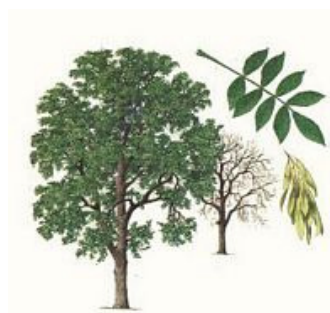
L'ortie : Les orties sont peu consommées en vert par le bétail. Par contre, tous les animaux consomment volontiers le foin d'orties. Il est même très apprécié, surtout si la fauche a eu lieu avant la floraison (foin non lignifié).

L'ortie est une plante particulièrement intéressante du fait de sa composition car elle constitue à elle toute seule un complexe de vitamines et minéraux naturels complet et équilibré. La feuille d'ortie contient en effet des quantités très importantes de caroténoïdes (6 différents, dont le β -carotène), d'acide folique (vit. B9), de vitamines C et E, de Calcium, Fer, Magnésium, Zinc, Bore et Sélénium. On y trouve aussi, en quantité

moindre, des vitamines B1 (thiamine), B2 (riboflavine), B3 ou PP, B5 (acide pantothénique), B6 (pyridoxine), D et K, ainsi que de nombreux minéraux : Manganèse, Sodium, Cuivre, Soufre, Iode et Chrome.

La feuille d'ortie contient aussi en forte quantité 18 acides aminés différents (sur 20 existants), dont les 8 acides aminés essentiels (isoleucine, leucine, lysine, méthionine, phénylalanine, thréonine, tryptophane et valine) nécessaires au développement de l'organisme. A titre de comparaison, les céréales sont toutes déficientes en lysine (certaines également en tryptophane), tandis que les légumineuses sont déficientes en méthionine.

Comparativement à d'autres fourrages cultivés, l'ortie tire aussi son épingle du jeu : précoce, elle arrive à maturité au moins un mois avant la luzerne. Par rapport à un bon foin de prairie, l'ortie sèche a une teneur en protéines 2,5 fois plus élevée.



La feuille de frêne : Les feuilles de frênes présentent une excellente valeur fourragère. Cet arbre est d'ailleurs exploité depuis l'antiquité et constitue toujours un élément important dans la stratégie des éleveurs face aux aléas climatiques. Lors des sécheresses, le feuillage est utilisé comme complément alimentaire pour le bétail dans de nombreuses régions où la pratique de l'émondage est encore présente.

Les feuilles de frêne fourrager sont utilisées en fourrage frais ou sec. La digestibilité du frêne est particulièrement intéressante mais elle décroît au cours de l'année avec la diminution progressive de l'azote foliaire. Ainsi, elle est au maximum au printemps et perd peu à peu de sa valeur fourragère avec l'arrivée de l'été puis de l'automne (tout comme les herbacées). Il est donc préférable de couper les feuilles tôt dans l'année, en juin par exemple, et de les

stocker en bottes serrées pour améliorer sa conservation.

La production d'un frêne en contexte favorable varie entre 40 à 60 kg de feuilles par an. Les feuilles peuvent contenir plus de 120g de protéines par kilo de matière sèche avec un taux de calcium deux fois plus élevé que celui du foin et un bon taux en magnésium.

Comparaison des valeurs fourragères (sources : B Bertrand 1996, site Urticamania)

	Foin de prairie naturelle ⁽¹⁾	Feuillage de frêne	Feuille d'ortie
Matière azotée totale (%)	7,47	15,97	4,6 à 8
Cellulose brute (%)	32,2	15,3	11,74
Matière minérale (%)	7,34	9,73	4 à 5,6
Silice - SiO ₂ (%)	1,37	0,4	
Phosphore - P (%)	0,16	0,16	0,01 à 0,67
Calcium - Ca (%)	1,19	2,87	0,06 à 3,24
Magnésium - Mg (%)	0,66	0,43	0 à 0,4
Potassium - K (%)	1,64	1,41	0,4 à 2
Sodium - Na (%)	0,005	0,1	0 à 0,16
Manganèse - Mn (‰)	0,08	0,07	0,03
Cuivre - Cu (‰)	0,009	0,009	0,005 à 0,016
Rapport Matière Azotée Totale / Cellulose Brute	0,23	1	0,39 à 0,68

⁽¹⁾ Foin de prairie naturelle non irriguée, 1^{ère} coupe, graminées (pâturin des prés), légumineuses (trèfle violet). Bonne récolte, aspect demi pailleux

Pour en savoir plus :

<http://urticamania.over-blog.com> ou www.patre-over-blog.com

Robbe & Gavalant INRA-INPT/ENSAT et *Les haies rurales: rôles, création, entretien*. Fabien Liagre, éd. France agricole, 2006

Commercialiser en AMAP

Une AMAP est une Association pour le maintien de l'Agriculture Paysanne fondée par un groupe de consommateurs qui contactent des agriculteurs locaux pour s'engager à leur prendre chaque semaine un « panier » de produits frais dont le prix est fixé en commun. Le contrat court sur une période de 6 mois le plus souvent. Le consommateur paie d'avance les « paniers » de manière à permettre au producteur d'avoir une réserve de trésorerie pour lancer sa production. Ce système de vente repose donc sur la confiance et représente une forme de circuit court de distribution (le producteur ne peut pas faire de revente et s'il a un problème – climatique par exemple pour les maraîchers – il n'est pas tenu de rembourser les Amapiens).



Ce principe de distribution a démarré au Japon dans les années 1960. Des mères de familles, suite à des cas d'empoisonnement au mercure, fondent les premiers TEIKEI (coopération ou collaboration en japonais). Ce principe précise qu'en échange de l'achat par souscription de la récolte du paysan, ce dernier s'engage à fournir des aliments cultivés sans produits chimiques. A cette époque, le même phénomène apparaît en Suisse avec les FOOD GUILDS, en 1985 aux Etats Unis avec les CSA (Community Supported Agriculture) avant de démarrer en France à Ollioules dans le Var en 2000 à l'initiative de Denise et Daniel Vuillon. Aujourd'hui, plus de 1000 AMAP ont essaimé sur le territoire national, fédérées par le MIRAMAP (Mouvement Interrégional des AMAP). Au niveau plus local, d'autres réseaux comme les CIVAM se chargent de promouvoir ce type de distribution.

Limites pour le consommateur

Avec le recul, on s'aperçoit que le système est parfois un peu contraignant pour le consommateur qui doit venir au lieu de distribution à heure fixe, aider à l'organisation matérielle et avancer l'argent pour couvrir la saison même s'il est possible de payer en 2 ou 3 fois. De plus, le consommateur ne choisit pas ce qu'il va trouver dans son « panier » car c'est le producteur qui décide suivant l'arrivée à maturité (des légumes par exemple). Evidemment pour les fromages de chèvres, c'est plus facile à gérer...

Limites pour le producteur

La charte des AMAP stipule que c'est le producteur qui doit assurer sa distribution ce qui limite donc ses possibilités... Une solution en chèvre encore, est de livrer tous les 15 jours pour pouvoir servir plusieurs AMAP. De plus, nos volumes de production limités sont aussi des freins pour fournir de grosses AMAP.

Opportunités pour notre chèvre et rôle à jouer pour l'association

Notre chèvre comme toutes les races locales d'ailleurs, rentre parfaitement dans le cadre de cette forme de distribution puisque les « 10 principes de l'agriculture paysanne » orientent les choix des AMAP. Parmi ces principes, le 9^{ème} précise bien de « *maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés culturales cultivées* ». A nous association de vérifier ou rappeler ce principe fondateur émis par les pionniers des mouvements AMAP !...

Commercialiser via des Plateformes Internet de mise en relation producteurs/clients :

La Ruche qui dit oui ! www.laruchequiditoui.fr « La Ruche qui dit Oui ! » se définit comme une start-up sociale et solidaire. Créé en 2011, elle souhaite donner aux producteurs les moyens d'être autonomes et permettre aux consommateurs de « manger mieux ». Il s'agit d'une plateforme internet qui met en relation des groupes de consommateurs - les « Ruches », et des producteurs de leur région. Chaque producteur propose ses produits aux Ruches, en fixant un prix et un montant minimum de commande. Les membres des Ruches passent commande et quand le montant minimum est atteint, le producteur livre la Ruche. Les distributions sont organisées régulièrement par le responsable de la Ruche, à horaires fixes, dans un local dédié. Le paiement se fait en ligne avant la livraison. Les frais du service sont fixes (16,7% du chiffre d'affaires H.T.) et permettent de rémunérer le responsable de Ruche (organisation des ventes, animation de la communauté locale) et les salariés qui travaillent au développement de la plateforme Internet (support technique et commercial, construction du réseau, ...) Chacune des Ruches a la possibilité de porter un projet autonome tout en s'inscrivant dans une logique collective.



Achat CHR : www.achat-CHR.fr : Autre plateforme de mise en relation, Achat CHR est réservée aux professionnels des métiers de bouche (cafés, hôtels et restaurants). Il permet aux producteurs, grossistes, distributeurs ou artisans de présenter leurs produits et d'être potentiellement visibles par tous les acheteurs professionnels de la restauration, tout en maîtrisant les différents leviers de la vente (zone et délais de livraison, tarifs, minimum commande, volume, etc...). Achat CHR est actuellement en recherche de producteurs et artisans locaux, afin de promouvoir les terroirs et de proposer à leurs clients des produits qualitatifs. L'intérêt pour les producteurs est d'avoir plus facilement accès à la clientèle particulière des restaurateurs et hôteliers sans avoir à la démarcher.



Commercialiser au sein de magasins de producteurs (exemple : le Carré Fermier à Tarbes)

visité dans le cadre du séminaire Varape de Lourdes (mai 2013)



Le Carré fermier est une enseigne de distribution créée fin 2011 dans les Hautes Pyrénées qui commercialise des produits fermiers issus d'une soixantaine de producteurs locaux (Hautes Pyrénées, Béarn et Gers). L'idée est de permettre aux producteurs de vivre de leur production, tout en garantissant des prix abordables pour le consommateur. Deux points de vente proposent un rayon boucherie, des fruits et légumes, des produits frais (crèmerie) et des plats cuisinés (la structure dispose de son propre atelier de transformation). Il s'agit d'une SAS dont les producteurs sont actionnaires, de même que les directeurs de magasins et les salariés (bouchers charcutiers, vendeurs). Les producteurs ne sont soumis à aucun cahier des charges, mais chacun d'entre eux doit être agréé par ses pairs après une visite de la ferme pour pouvoir faire entrer ses produits au Carré Fermier.

Commercialiser à des restaurateurs (exemple du restaurant le Ruffé à Brest)

visité dans le cadre du séminaire Varape de Brest (novembre 2013)

Le principal frein rencontré par les restaurateurs est de devoir valoriser des carcasses entières. Au Ruffé, ce problème a été contourné par la mise en place d'une conserverie : une partie de la bête est cuisinée et mise à la carte, le reste est transformé en conserve commercialisée à la sortie du restaurant. Les responsables ont choisi de valoriser dans leur restaurant les produits locaux et plus spécifiquement ceux issus des races locales (porc blanc de l'Ouest, Bretonne pie noir, chèvre des fossés...) pour participer au maintien de la biodiversité et pour se différencier. Le restaurant s'adapte à l'approvisionnement, la carte est donc rythmée par la saisonnalité des produits. Le système est donnant-donnant puisque le restaurateur met en valeur les produits et le travail des éleveurs et qu'en échange, il bénéficie de l'image des races locales. D'ailleurs le chef insiste sur la provenance de la viande auprès de ses clients et leur conseille d'aller sur les marchés et dans les fermes pour rencontrer les producteurs. Il regrette que les consommateurs aient peu conscience de ce patrimoine.



ICI ET AILLEURS... LES RACES LOCALES EN FÊTE !



20 juillet 2014 : Fête de la chèvre à St Front (Haute Loire) avec l'Association du Renouveau de la Chèvre du Massif Central : Présentation et Concours de chèvres du Massif central, marché de pays (producteurs fermiers et artisans locaux), défilés dans les rues du village, groupe folklorique, jeux de la chèvre pour les enfants, démonstration de tonte des moutons, vide-grenier. Contact et renseignements au 04 71 59 56 77

Les 12-13-14 Septembre 2014 : Fête de la vache Nantaise et des races locales au Dresny à Plessé (Loire Atlantique). Organisée par l'Association « Pas Bête la Fête » cette 7^{ème} édition a pour thème : « **Eleveur de races locales, un métier d'avenir** ». Les races à faibles effectifs sont depuis la première fête au cœur de l'évènement : elles en sont le prétexte et le symbole, emblème d'un certain renouveau, d'un état d'esprit en faveur du maintien de la biodiversité ainsi qu'une proposition pour une autre manière de concevoir le métier de paysan. Débats, conférences, musique, cinéma, contes, balades chantées, librairie, marché fermier et artisanal,... une belle effervescence autour des races locales, en lien avec le Conservatoire des races de Bretagne et le Conservatoire des races animales en Pays de Loire.

