



SOMMET DE L'ÉLEVAGE

Une ambiance conviviale et le charme du Massif central

Cette édition du 30^{ème} anniversaire marque une nouvelle étape pour ce salon toujours en croissance. Le Sommet de l'Élevage se veut la vitrine d'une région d'élevage de ruminants dont l'objectif est de relever les enjeux de la durabilité à travers ses espaces naturels et ses modes de production orientés environnement, bien-être animal et des produits de terroir.

L. Servais, Elevéo asbl



En 1992, la première édition du Sommet de l'Élevage avait attiré une trentaine d'exposants et 6.000 visiteurs au camping de Cournon Auvergne. En 2004, vu l'évolution très favorable, l'accès au parc d'exposition de la Grande Hall d'Auvergne et son prestigieux Zénith avait permis de donner un nouvel élan. 100.000 visiteurs ont été accueillis lors de la dernière édition en 2019. Le site était de nouveau saturé.

A l'occasion de cette édition du 30^{ième} anniversaire, le passage à 4 jours et le nouveau hall d'exposition de 10.000 m² marquent une nouvelle étape.

Comme pour tous les événements placés sous le signe de la reprise post confinement, l'incertitude était de mise. Un pass sanitaire était exigé à l'entrée. Avec finalement 93.000 visiteurs et 1.512 exposants, soit pratiquement le niveau de 2019 (malgré une moindre présence des visiteurs internationaux, les organisateurs sont très satisfaits).

Il faut dire qu'avec ses 2.000 animaux de 71 races (présents durant toute la durée du salon) une forte orientation races allaitantes (15 races), le Sommet se positionne de manière originale sur l'échiquier des salons agricoles. Avec 26 races, les ovins ne sont pas en reste.

Il faut y ajouter l'ambiance de ce salon en bonne partie en plein air qui associe convivialité et affaires ainsi que tout le charme du massif central, une région d'élevage montagnaise.

TRANSFORMER UN HANDICAP EN UN ATOUT

Laurent Wauquiez, le président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes a rappelé l'importance du soutien agricole accordé à cette région de basse montagne (premier budget agricole régional de France : 110 millions d'euros).

La construction du nouveau hall d'une superficie de 10.000 m² a ainsi été soutenue à raison de 10 millions d'euros. Ce site est en effet considéré comme un formidable levier de développement pour l'Auvergne. Les organisateurs du Sommet de l'Élevage estiment les retombées directes et indirectes pour Clermont Ferrand entre 12 et 25 millions d'euros et bien au-delà pour la région.

Ce salon met en avant le Massif Central décrit comme la plus grande prairie d'Europe et son savoir-faire en matière d'élevage. Cette région composée de 70 % d'herbe peut uniquement être valorisée par les ruminants. Les initiatives pour développer les filières lait ont cédé le pas à celles liées à l'allaitant depuis l'instauration des quotas laitiers. Il faut dire que la région est le berceau de races comme le Charolais, le Limousin, la Salers ou encore l'Aubrac.



Jacques Chazalet, le président du Sommet de l'Élevage en compagnie de responsables politiques acquis à la cause du Sommet.

L'objectif de la politique agricole régionale est de faire de ce que l'on peut considérer comme des handicaps naturels des atouts qui répondent aux considérations actuelles en matière de durabilité. Ces espaces naturels sont, en effet, valorisés avec des modes de production orientés environnement, bien-être animal et produits de qualité de terroir.

TOUT EST POURTANT LOIN D'ÊTRE ROSE

Avec 800 reprises par an, l'Auvergne-Rhône-Alpes est l'une des régions où les agriculteurs s'installent le plus en France. Cela est pourtant nettement insuffisant pour assurer le renouvellement des générations. D'ici dix ans, la moitié des chefs d'exploitation vont partir à la retraite.

La loi Egalim 2 (la première aurait failli à ses missions) censée assurer une rémunération équitable aux producteurs, la hausse des coûts de production, les interrogations sur la prochaine PAC (le Green Deal pourrait conduire à une baisse de 10 % de surface agricole), l'inquiétude concernant le soutien de l'élevage et le plan protéines français (transfert d'une partie des aides couplées vers les protéines végétales et ses conséquences sur l'élevage de montagne) ont animé les débats. Ces doléances ont été formulées auprès de Julien de Normandie, le Ministre de l'agriculture et de six candidats à la prochaine présidentielle en visite.

LA RACE AUBRAC À L'HONNEUR

La race Aubrac était à l'honneur à travers un concours national. 128 éleveurs et 400 animaux ont pris part au concours national. Cette race fourragère rustique issue du plateau du même nom est bien adaptée aux régions extensives.



Elle est même capable de passer les hivers rudes à l'extérieur. Elle est également utilisée en croisement terminal avec des races à viande plus productive. L'Aubrac est présente dans 5.000 élevages français, et compte 245.000 vaches mères. Elle progresse annuellement de 2,5 %. Nous reviendrons dans un prochain numéro sur cette race à travers de visite(s) d'élevage(s).

LES ÉLEVEURS BELGES DE LA PARTIE

Les éleveurs belges étaient présents au Sommet à travers l'exposition et le concours Blanc-Bleu Belge d'un excellent niveau. Le juge Xavier Baudoin a attribué le titre de grande championne à Rubie de l'Humeau à Gaec de l'Humeau (Darko X Attribut du Fond de Bois). Le potentiel de la race BBB est reconnu dans la région, et plus globalement dans toute la France, en croisement terminal. Les éleveurs de race pure ont d'ailleurs comme premier objectif de commercialiser des taureaux d'élevage destinés au croisement. Mais le rendement carcasse et la qualité de la viande BBB sont également très bien valorisés dans certaines boucheries.



Les lauréates du concours Blanc-Bleu Belge, une des races les plus utilisées en croisement terminal en France.

L'éleveur Julien Remy de Vielsalm a également mis le savoir-faire belge à l'honneur en remportant le concours national de la race Hereford avec Leonora P3 et son veau Sultan.

La prochaine édition du Sommet de l'élevage se tiendra du 4 au 7 octobre 2022 et la race allaitante à l'honneur sera la Charolaise avec également un concours européen Hereford au programme.



Julien Remy de Vielsalm a remporté le concours Hereford (Photo source : Sillon Belge).

BILAN CARBONE FAVORABLE POUR LES ÉLEVAGES CANTALIENS

Les diagnostics réalisés en 2019 dans le cadre de la démarche Beef carbon via l'outil Cap2ER indiquent que l'empreinte nette des 160 exploitations cantaliennes de type naisseurs est inférieure de 30 % à celle de l'échantillon national français à savoir 7,9 kg eqCO_2 par kilo de viande vive contre 11,2 kilos. Cela s'explique par une empreinte brute (émissions) moindre et un stockage du carbone plus important. L'empreinte brute est très étroitement mais négativement corrélée à la productivité (production vive de viande) et à l'efficacité alimentaire. Ce sont les UGB qui sont en grosse majorité responsables des émissions de GES. Si la charge n'est que de l'ordre d'1 UGB par hectare dans le Cantal, les animaux présents affichent 300 Kg de viande vive par UGB grâce au nombre de veaux sevrés par vache présente.

Cette production brute de viande vive écrase les autres indicateurs de conduite technique, loin devant la consommation de concentrés, de carburants, le taux de finition ou l'âge moyen au premier vêlage, analyse Yann Bouchard, ingénieur à la chambre d'agriculture du cantal. Les 10 % d'élevage les moins émetteurs affichent une productivité de 400 kg/UGB contre la moitié moins pour les 10 % plus émetteurs, avec une quantité de concentrés qui varie du simple au double. Mais à productivité égale l'empreinte brute peut fortement varier selon les exploitations. Il y a donc des marges de progression.

En termes de stockage, l'atelier naisseur cantalien capte 53 % du CO_2 émis contre 38,5 % pour l'échantillon national naisseur. D'ici la fin 2021, 500 élevages cantaliens devraient être audités.



La production brute de viande vive par UGB est un élément déterminant dans la production de CO_2 .



Pensez aux générations futures.

Réduire l'empreinte environnementale avec







expert in animal feed









NOUVEAU

www.dumoulin.eu

follow us on    

Contactez Vincent Rabeux

0498 88 20 22

Les Innovations primées : voici les lauréats

63 dossiers ont été introduits pour le concours des Sommets d'Or. Parmi les lauréats on trouve :

TESTEUR D'HUMIDITÉ THF-0850 DE LA SOCIÉTÉ BASE



Ce testeur mesure l'humidité contenue dans le fourrage en vrac ou en botte, dans la paille ou les résidus de ligneux comme les copeaux et pellets, dont la plage d'humidité est comprise entre 8 % et 50 %. L'éleveur est prévenu du risque d'échauffement avant le pressage, ce qui est assez novateur car des dispositifs de mesures existent déjà mais une fois les bottes pressées.

<https://www.base-innovation.com>

FAUCHEUSES EASYCUT F 400 CV FOLD ET EASYCUT F

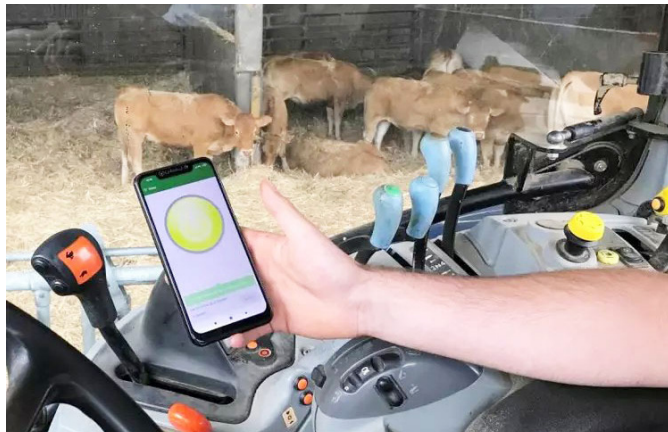


HIGHLAND DE KRONE

Le jury a récompensé deux modèles de faucheuses innovantes : une faucheuse frontale à grande largeur, repliable et à entraînement 100 % mécanique (EasyCut F 400 CV Fold), et une faucheuse conçue pour la montagne et les fortes pentes qui bénéficie d'un système de déport hydraulique gauche-droite sans contrainte sur les cardans (EasyCut F Highland).

<http://www.krone.fr>

L'APPLICATION DE MESURE AUTOMATIQUE ET D'ANALYSE DU TEMPS DE TRAVAIL D'APTIMIZ



Aptimiz est une application smartphone de mesure automatique et d'analyse du temps de travail, sans aucune saisie. L'outil relève les positions GPS des différents intervenants de l'exploitation. L'agriculteur n'a aucune action à réaliser, tout se fait tout seul : démarrage, détection de l'activité, enregistrement du temps passé. Les temps de déplacements sont affectés à la bonne production. Une interface web permet ensuite à l'agriculteur d'analyser les données de son exploitation grâce à différents tableaux de bord et indicateurs technico-économiques.

<http://aptimiz.com>

CLIP COVER INOXPINCE POUR BÂCHE DE MUR DE SILO DE VELITEX AS



Il s'agit d'une pince en fil rigide inoxydable adaptée à toutes les largeurs de murs de silo, du mur amovible au mur banché de 5 à 25 cm. Le but est de tenir les bâches avant et pendant le remplissage du silo, et également lors du désilage, sans les déchirer. Le maintien de la bâche peut se faire à la verticale des murs en cours de remplissage. Les pinces sont conditionnées en paquet de 25 pièces.

<http://velitexas.com>

DÉCLIC TRAVAIL, PLATEFORME WEB DE L'INSTITUT DE L'ELEVAGE



Cette plateforme web qui vous a déjà été présentée, dédiée aux éleveurs de ruminants, combine autodiagnostic et pistes d'évolution sur l'organisation du travail. L'outil comporte trois volets :

- 1) un autodiagnostic rapide pour faire le point sur le travail, identifier les attentes,
- 2) l'accès à une base documentaire de plus de 60 pistes de solutions classées en six thématiques (organisation et simplification du système, aménagement des bâtiments, matériel, gestion de la main-d'oeuvre, travail administratif, transformation et commercialisation), et complétées par plus de 100 « trucs et astuces »,
- 3) et un annuaire, par département, des conseillers proposant un accompagnement sur le travail, selon leur(s) domaine(s) d'intervention.

<http://idele.fr>



LE SAVOIR-FAIRE DU SECTEUR FROMAGER WALLON À L'HONNEUR !



Le concours des meilleurs Fromages de chez nous, organisé par l'Apq-W - en collaboration avec Diversiferm et le Comité de Soutien des fromages

de Wallonie -, est l'occasion pour le secteur fromager wallon de mettre son savoir-faire à l'honneur ! 82 fromages fabriqués par 37 producteurs issus de Wallonie ont participé à la dernière édition. 60 étaient à base de lait de vache, 22 au lait de chèvre. 72 fromages étaient préparés à base de lait cru, 10 avec du lait pasteurisé et 27 fromages étaient issus de l'agriculture biologique. Le jury était composé de crémiers, chefs, formateurs en fabrication fromagère et de gastronomes.

A l'issue du concours, 10 Harzé d'Or et 9 Harzé d'Argent ont été décernés (dont 7 fromages bio). Le titre de Fromage de l'Année a été attribué au « Fondance ». Au cœur de la Fromagerie du Plateau est né, en 2018, un fromage au goût d'alpage provenant entièrement du pays de Herve : la Meule du Plateau. Quelques années plus tard, les maîtres fromagers ont élaboré une toute nouvelle recette grâce à leur savoir-faire : un fromage au lait cru, fondant en bouche et aux arômes riches : le Fondance. Au cours de son affinage, durant 3 mois en cave, la croûte naturelle et les arômes du Fondance développent lentement sa richesse aromatique ainsi qu'une pâte souple et fondante en bouche lors de la dégustation. Le Fromage de l'Année peut aussi bien être consommé à chaud, en raclette, qu'à froid, sur une tranche de pain.

La Wallonie compte pas moins de 170 producteurs fromagers passionnés, qui produisent une variété de plus de 700 fromages. De quoi ravir les Belges qui consomment en moyenne 12,4 kg de fromage et dépensent 120 € par an par habitant.

Tous les lauréats sont repris sur le site de l'APQ-W : www.apaq-w.be dans la rubrique « Label de Qualité et d'origine ».