

Le paysage bovin wallon est dominé par le Blanc-Bleu et la Holstein. On y trouve également des races présentes de longue date comme le Limousin, le Charolais, la Blonde d'Aquitaine, la Montbéliarde ou la Normande. Depuis quelques années, de nouvelles robes font leur apparition dans nos campagnes. Nous sommes allé à la rencontre d'éleveurs qui ont fait ce choix afin de cerner leur motivation.

# Ils ont fait le choix d'une autre race



## La race Fleckvieh

C'est dans le cadre d'une visite en Bavière avec son CETA, que Raymond Cremer a découvert la Fleckvieh, une mixte à robe rouge à orientation laitière. Raymond exploitait à l'époque une ferme de 60 vaches laitières (Holstein et Red Holstein) à Crombach, dans la région germanophone. Il souhaitait améliorer la fonctionnalité du troupeau au niveau des aplombs, des problèmes digestifs, des mammites et de la fécondité. La Fleckvieh semblait mieux répondre à ses attentes. Le programme de sélection cherche en effet à produire une vache laitière harmonieuse avec une certaine musculature, ce dernier critère se retrouve d'ailleurs dans l'indexation des taureaux.

La race étant en extension en Allemagne, acheter des animaux de race pure n'est pas toujours chose simple. Raymond a donc opté pour le croisement d'ab-

sorption. Le troupeau est actuellement essentiellement constitué de filles de seconde génération.

La conduite du troupeau n'a pas été modifiée. Le niveau de production (8.192 kg de lait à 3.96% de MG et 3.39% de prot en 2008) a été maintenu. Le sang Fleckvieh a répondu aux attentes en terme de fonctionnalité. Moins fragiles, les vaches de-

mandent un suivi moins exigeant. Les mamelles sont fonctionnelles et les vêlages ne présentent pas de difficultés. La Fleckvieh a en outre un caractère très docile.

Raymond relève toutefois une tendance plus importante des vaches à se téter et la difficulté de certains veaux à boire au seau, ce que certains marchands pénalisent exagérément (le prix des mâles varie de 130 à 300 euros). Vu le profil laitier du troupeau, la plus-value à la réforme est considérée comme secondaire. Depuis, Raymond a opté

pour le lait bio. La rusticité de la race facilite le respect du cahier des charges au niveau des soins vétérinaires. Avec 8 eurocents en plus par rapport à la filière classique, ce choix lui permet de mieux franchir les difficultés actuelles du secteur.

## La race Jersey

Vétérinaire praticien, en 1993, le Dr Dany Dubois a repris avec son épouse la petite exploitation paternelle située à Grossage dans le Hainaut. Elle comprenait une trentaine d'ha et le quota laitier était rempli par un troupeau composé de Holstein et de Blanc-Bleu mixtes. La première Jersey est arrivée un peu par hasard dans le troupeau. Cette époque, correspond à l'achat d'un quota vente directe et au début de la commercialisation de beurre. Le contrôle laitier a confirmé l'un des atouts de la cette race: pas moins de 6% de MG et de 4% de protéine. Au fil des an-



nées, l'activité vente directe s'est développée. La crème glacée est venue compléter la gamme. La clientèle se compose de particuliers, de boulangeries et de magasins. La vente directe a fini par prendre le pas sur la vente en laiterie. Le nombre d'animaux a rapidement grimpé.

Opter pour cette race de petit gabarit a aussi permis à Dany de prolonger la durée de vie de l'ancienne étable entravée. Le lait est désormais produit par 55 Jersey. Cette diversification est une précieuse source de revenu en cette période de crise, explique Dany. Comme nous étions pratiquement autonomes au niveau production d'aliments, nous sommes passés à l'élevage bio. Cela nous donne accès à de nouveaux débouchés.

On ignore trop souvent que la Jersey est la troisième race laitière au monde, commente Dany. Les programmes de sélection américains ont sélectionné un rameau très performant en lait, tandis que les unités de sélection du Danemark ont conservé un type plus mixte. Elle est très peu présente en Belgique, car notre système de quota pénalise son taux de MG. De plus, pour la PAC, une vache adulte correspond à un UGB, ce qui pénalise le taux de liaison au sol.

La Jersey est une petite vache de 450 kg, rustique, féconde (1 veau par an), avec un 1er vêlage à 24 mois, bonne longévité (6 à 7 lactations). Dans le troupeau, la moyenne de production s'élève à 4200 kg de lait. Comme la Jersey produit de la kappa caséine, elle est aussi une excellente fromagère. La valeur à la réforme est pénalisée par le faible poids de la carcasse. Mais sa viande colorée et persillée est très appréciée.

De plus des ventes d'élevage sont régulièrement réalisées auprès d'éleveurs qui introduisent quelques vaches dans leur troupeau.

## La race Parthenaise

Jacky Martin exploite une ferme fourragère à Anloy dans la province du Luxembourg. Seul sur la ferme,

en 2005, il a opté pour la Parthenaise, une race à viande rustique, peu exigeante en main d'œuvre. Il s'est laissé séduire par le profil viandeux de la race (type semi-culard) qui vèle pratiquement sans césarienne.

Le berceau de la Parthenaise se situe dans les départements des Deux Sèves, de Vendée et du Maine et Loire. Cette ex-beurrière a vu sa population fondre comme une peau de chagrin suite à la spécialisation des exploitations laitières. Cette situation a même demandé une gestion attentive de la consanguinité. La réorientation du programme de sélection a entraîné une nouvelle dynamique. En 10 ans, le nombre de femelles contrôlées est passé de 6.500 à près de 15.000, soit 50% de la population femelle totale, explique Jacky. Le programme de sélection est orienté vers aptitudes bouchères mais avec une attention soutenue à la rusticité et à la fécondité. La qualité des aplombs et l'aptitude à l'allaitement (croissance du veau, qualités des mamelles) sont étroitement suivis.

La race a fait de nouveaux adeptes en dehors de son berceau et même de France. Pour Jacky, le gros atout de la Parthenaise est de porter le gène culard tout en conservant son aptitude à vêler naturellement (63% de vêlages faciles, 26% vêlages avec assistance, 7% de vêlages difficiles et 3% de césariennes). Jacky insiste toutefois sur le fait que cela suppose que l'on opte pour des vaches pourvues de bons bassins, des reproducteurs produisant des petits veaux à la naissance et que les vaches soient en état d'élevage au vêlage. Il est donc important de calculer la ration en conséquence. Le maïs a disparu des auges. On y trouve désormais surtout des fourrages grossiers.

Jacky Martin a réalisé ses achats dans les troupeaux de référence de la race. Son objectif est d'atteindre 120 vêlages. Il compte regrouper les vêlages durant la saison de pâturage

afin de réduire encore la charge de travail. L'intervalle vêlage des troupeaux français les plus performants est de 365 jours. L'âge au premier vêlage est de 32 à 36 mois. Les vaches produisent en moyenne 5 veaux avant d'être réformées avec un poids carcasse supérieur à 500 kg avec un rendement à l'abattage de 63%. Les veaux pèsent en moyenne 45 kg à la naissance et sont sevrés à l'âge de 7 mois à un poids moyen de 300 kg. Jacky valorise les taureaux maigres de 10 mois jusqu'à 1250 euros et les vaches de réforme maigres jusqu'à 1600 euros dans des filières spécialisées. La race suscite beaucoup d'intérêt au niveau élevage et engrangement.

Pour toute information: [www.parthenaise.be](http://www.parthenaise.be)

## La race Rouge des Prés

Vétérinaire praticien lui aussi, le Dr Dominique Mathieu a repris la ferme paternelle située à Bonnert,



près d'Arlon. Dans les années 90, la crise de la viande bovine et ses doutes sur la réelle volonté de l'UE de soutenir le secteur élevage ont poussé Dominique à maximiser la rentabilité de son atelier viande.

Sa recherche d'une race qui combine rusticité et format l'a conduit à adopter le Rouge des Prés.

Le poids est le gros atout de la race, explique Dominique. Combiné à une bonne conformation, il permet à la Rouge des Prés de se démarquer. Dominique a donc opté pour des animaux au profil viandeux. A noter que cette optique n'est pas suivie par l'UPRA Rouge des Prés. Les animaux nés par césarienne ne sont pas admis en concours. Afin de tenir de réduire le pourcentage de césariennes, Dominique opte pour des femelles de format pourvues de large de bassin. Côté taureaux, il choisit des fils de mères de ce type produisant de petits veaux à la naissance.



Il cherche également à corriger certains points faibles de la race à savoir un manque d'harmonie, d'arrondi dans la côte et des jarrets parfois trop coudés. Il évite également les robes trop foncées et la présence d'un fanon qui sont associés à une tendance à déposer du gras.

Au niveau technique d'élevage, les premiers vêlages ont lieu vers 32 mois. Les veaux pèsent 60 à 70 kg à la naissance mais montrent beaucoup de vitalité. A partir de 3 mois, le développement prend le dessus sur la conformation, ce qui dévalorise les broutards sur le marché belge. Avec l'âge, l'avantage de la race au niveau du poids finit par s'exprimer.

Les mères, dont le caractère est très paisible montrent d'excellentes qualités maternelles. Elles sont réformées après 3 à 4 césariennes. La Rouge des Prés est une dévoreuse de fourrage qui s'adapte très bien à la sécheresse estivale. L'hiver, une ration à base de foin, de céréales et d'un CVM suffit à combler les besoins. La finition des femelles à partir de pulpes de betteraves, de tourteaux de lin et de céréales prend 4 à 5 mois. Elles sont commercialisées à des poids de 900 à 1100 kg entre 2000 et 2500 euros. Pour Dominique, vu la quantité de viande produite par UGB, la Rouge des Prés est la race écologique par excellence (voir article paru dans Les Elevages Belges de mars 1996). Le goût de la viande est un autre atout de la race. Elle a d'ailleurs été la première viande d'appellation contrôlée (AOC) en France.

## La Salers

La Salers a fait son entrée dans l'élevage de l'association Bodelet fin des années 80 via le croisement d'absorption sur Pie Rouge. Depuis, elle cohabite avec les troupeaux Blanc-Bleu Belge et Holstein localisés à Aubange. Les éleveurs réalisent 23 vêlages et engrangent leurs produits. La Salers se démarque

des races allaitantes françaises traditionnelles par ses qualités d'élevage. En 20 ans, aucun vêlage difficile n'a été relevé. Sa fécondité (pratiquement un veau par an) et surtout son excellente sa longévité (souvent plus de 8 vêlages) sont ses autres points forts.

La Salers a une forte propension aux gestations gémellaires (8% de jumeaux selon les statistiques françaises). Au niveau alimentation, le troupeau est conduit de la même manière que les Blanc-Bleu. Les premiers vêlages ont donc lieu entre 24 et 28 mois. Les veaux sont sevrés vers 9 mois et les mâles vendus vers 19 mois à un poids de 750 kg. La Salers a un caractère maternel prononcé mais a plus de difficultés à s'adapter à un environnement changeant. Au niveau sanitaire, elle est assez sensible au parasites intestinaux et pulmonaires. Les taupeaux se commercialisent à un prix de l'ordre de 1300 euros et les vaches de réforme de l'ordre de 1000 euros. Pour Frédéric Bodelet, la Salers est une race intéressante pour les éleveurs qui souhaitent valoriser leurs superficies fourragères à partir d'une race qui demande un suivi minimal au niveau reproduction. Les faibles coûts de production et l' excellente longévité compensent en partie la moins-value au niveau des recettes viande.



lent sans aucune surveillance. Son pelage long et l'épaisseur de son cuir lui permettent de s'adapter à des conditions de températures très variées. Une vache adulte toise 120 à 130 cm, pour un poids de 500 kg. Elle peut assurer jusqu'à 12 vêlages. Les bouvillons sont abattus au poids de 450 kg.

Au fil des années, Tony et Kerstin auront l'occasion de récupérer de nouvelles prairies délaissées. Les éleveurs ont également été contactés par des gestionnaires de réserves naturelles. Aujourd'hui, Tony et Kerstin gèrent 80 ha de prairies réparties en 40 parcelles avec un troupeau de 60 animaux.

Leur rusticité et leur caractère très paisible se prêtent très bien à ce type de pâturage, explique Tony. Le suivi se limite à l'apport d'une pierre à lécher, du préfané et à la construction d'un point d'ombre l'été. Une des vaches a mis bas l'hiver dernier alors que le thermomètre s'effondrait sans le moindre problème pour le veau, précise Tony. La race a séduit d'autres éleveurs. La Wallonie compte une trentaine d'élevages, essentiellement en Ardenne et Haute Ardenne. Tony réalise des ventes d'élevage en Belgique, mais aussi en France. Certains poursuivent leur carrière en Camargue. D'autres rejoignent, par exemple, une exploitation produisant du porc plein air bio avec une filière vente directe. La Highland a un rendement carcasse faible et une croissance lente. Mais elle produit une viande particulièrement pauvre en graisse et en cholestérol.

## La race Highland

Tony et Kerstin Heinen ont découvert la race Highland fin des années 90 dans une foire agricole en Allemagne. Technicien au service technico-économique de l'AWE, Tony élevait également des moutons sur quelques petites parcelles à Malmédy en Haute Ardenne. Une première vache rejoindra le troupeau. La Highland est une race très rustique originaire d'Ecosse. Elle est capable de passer les hivers les plus rigoureux sans abri et de se nourrir de pâturages médiocres.

Les vêlages se dérou-





### La Fleckvieh

La race Fleckvieh fait partie du rameau des races pie rouge des montagnes dont l'archétype originel est la Simmenthal suisse. Elle est présente en Allemagne, en Autriche, en Italie et en Suisse d'où elle est originaire. Elle a été infusée de sang Red Holstein et Simmental. Elle compte en son sein une large gamme d'animaux tantôt viandeux, tantôt mixtes tantôt spécialisé en lait. Dans le rameau mixte, le programme de sélection accorde une grande importance à la préservation des qualités fonctionnelles. Taille (vaches: 1,23 m, taureaux: 1,30 m), poids (vaches: 400 kg, taureaux: 650kg).

### La Jersey

La Jersey est originaire de l'île du même nom. Elle doit sa rusticité au fait d'avoir brouté les herbages pauvres et salés de cette grande îles anglo-normande. Elle est la 3<sup>ème</sup> race laitière dans le monde. Elle doit ce succès à la richesse de son lait, à ses qualités fromagères, à sa longévité et à sa rusticité. Taille (vaches: 1,23 m, taureaux: 1,30 m), poids (vaches: 400 kg, taureaux: 650kg). Moyenne des vaches sous contrôle laitier USA: 7.451kg de lait à 4,62% de MG et 3,60% de prot. Danemark: 6.603kg de lait à 5,85% de MG et 4,01% de prot.

### La Parthenaise

La Parthenaise est une race française très ancienne utilisée initialement pour la traction et produisant un beurre de renom. Elle a été la 3<sup>ème</sup> race française et s'étendait du sud de la Bretagne à la Charente. Suite à l'évolution de la production laitière, fin des années 80, sa population n'était plus que de 7000 vaches. Sa bonne aptitude viandeuse lui a permis de rebondir. Elle est devenue une race allaitante montrant beaucoup de finesse de viande. Taille (vaches: 1,40 m, taureaux: 1,55 m), poids (vaches: 800 kg, taureaux: 1200 kg), poids des mâles à la naissance: 45 kg, vêlages faciles: 92%

# Qui sont-elles?

### Estimation de la valeur commerciale des animaux sur le marché belge

	Broutards de 300 kg	Vaches de réforme (données carcasses)	Taureaux gras (données carcasses)
Parthenaise	1100 à 1125 euros	Prix: 3,50 à 4,12 euros Poids: 480 kg Rendement: 61%	Prix: 4 à 4,5 euros Poids carcasse: 400 à 450 kg Rendement: 65 à 68%
Rouge des Prés Culard	1100 à 1200 euros	Prix: 3,75 à 4,25 euros Poids: 500 à 570 kg Rendement: 61%	Prix: 4 à 4,5 euros Poids: 500 - 550 kg Rendement: 67%
Rouge des Prés Non culard	700 euros	Prix: 3,5 euros Poids: 440 à 480 kg Rendement: 57%	Prix: 3,5 euros Poids: 450 à 500 kg Rendement: 60%
Salers	600 à 700 euros	Prix: 3 euros Poids: 350 à 400 kg Rendement: 55 %	Prix: 3,1 euros Poids: 400 à 420 kg Rendement: 60%
Highlands	900 euros	(dans des filières bio spécialisées) Prix: 8 euros Poids carcasse: 250 - 300 Rendement: 50 à 55%	Dans des filières bio spécialisées à l'âge de 3 ans Prix: 8 euros Poids carcasse: 300 -350 Rendement: 55 - 60%

Données indicatives sur base d'informations obtenues auprès de 3 marchands de bestiaux.

En race Rouge des prés, les taureaux gras sont abattus à un âge de l'ordre de 24 mois.

La variabilité de certains poids carcasse communiqués s'expliquerait par l'hétérogénéité des animaux en Belgique.

## La Rouge des Prés



La Rouge des Prés est la nouvelle appellation de la Maine Anjou, une race originale du Pays de la Loire. Elle est le fruit du croisement entre une race à viande et la Durham. Elle doit son gabarit et ses qualités bouchères à ce croisement et à la sélection dont elle a fait l'objet. Elle se caractérise par des veaux très lourds et des poids carcasses impressionnantes mais aussi un caractère très paisible. Certains taureaux passent le cap des 1700 kilos.

Sa viande persillée et colorée bénéficie d'une appellation contrôlée Taille (vaches: 1,40 m, taureaux: 1,70m), poids(vaches: 850 kg, taureaux: 1350kg), Poids des mâles à la naissance: 52 kg; 87% de vêlages faciles dans le type non culard (données françaises)

## La Salers

Le berceau de la Salers se situe dans le Cantal. Il s'agit au départ d'une race rustique à longues cornes venues du sud qui s'est implantée dans le massif central. Après la seconde guerre, des croisements avec le charolais ont augmenté son potentiel viande. Elle est aujourd'hui sélectionnée dans une optique plus mixte



(lait et viande). Elle se caractérise par ses qualités maternelles (vêlages très faciles), sa rusticité, sa longévité, sa fécondité. Sa viande est très rouge, savoureuse et persillée. Taille (vaches:1,40 m, taureaux: 1,48m), poids (vaches: 680 kg, taureaux: 980 kg), poids des mâles à la naissance: 38 kg, vêlages faciles: 100%

## La Highland

La Highland est originaire des régions sauvages et rigoureuses d'Ecosse, d'où son extrême rusticité. Sa résistance aux conditions très difficiles, tant au niveau du climat que du pâturage et sa viande savoureuse et dépourvue de gras lui ont ouvert de nouveaux débouchés loin de sa terre d'origine. Taille:1,25 m, poids: (vaches: 500 kg - taureaux: 750 kg).

