

L'écho du Cedapa et de l'Adage

L'INFORMATION TECHNIQUE POUR GAGNER EN AUTONOMIE

L'agriculture de précision, piège à con ?

Capteur, laser, scanner, etc... De quel métier parle-t-on là ? Chirurgien ? Perdu ! Et si on y rajoute drone, satellite, balise ? Alors météorologue ? Encore raté ! Il va, paraît-il falloir, que les agriculteurs s'habituent à ces termes peu familiers car à en croire certains, nous n'aurons pas d'autres choix que la précision pour produire demain. C'est là le sujet d'un article paru récemment dans la presse agricole et qui fait l'éloge d'un nouveau concept : l'agriculture de précision censée apporter sécurité technique et économique à ses adeptes. Même nos vaches vont devoir s'y coller, qui verront leur régime alimentaire soumis au savant calcul de nutritionnistes avertis, pour une alimentation de précision, garante d'efficacité en tout genre...

Alors que penser de tout cela ? S'agit-il vraiment d'une nouvelle révolution verte, ou alors d'une énième manœuvre visant à attirer les paysans vers plus d'investissement ? Le tout encouragé par les financements publics !

Quelle compatibilité avec notre approche systémique, basée sur l'équilibre sol-plante-animal et toutes les interactions qui en découlent ?

Quel sens aura notre métier si demain notre activité se résumait à celle d'exécutants de programmes élaborés par des spécialistes en tous genres ? Et pour quelle rentabilité ?

Ce concept pose plus de questions qu'il n'apporte de réponses. Il ne s'agit pas de rejeter en bloc le progrès technologique, mais on se doit de l'aborder avec beaucoup de discernement. Dans le cas présent, à toujours prioriser des objectifs de rendements, on risque une fois de plus de reléguer au second plan les aspects majeurs que sont les approches écosystémiques ou la biodiversité. Assurément la bonne vieille « méthode Pochon » a encore de beaux jours devant elle !

PATRICK THOMAS, PRÉSIDENT DU CEDAPA

Dossier : la segmentation du marché du lait (pages 6-9)



Des jeunes qui s'installent en système herbager

Des investissements limités, du temps de travail maîtrisé et l'indépendance sont les avantages qui ont poussés ces jeunes vers le système herbager.



Gwennenn Montagnon et Louis Motte, 31 ans et 32 ans, futurs paysans à La Chapelle Chaussée (35)

« Nous ne sommes pas issus d'une famille d'agriculteurs et le lait n'était pas notre premier choix ! Ça nous semblait « énorme » comme installation ! Et pourtant, suite à des visites, des appels et une formation « de l'idée au projet », nous avons rapidement fait un autre choix. Notre installation devait répondre à 2 critères : un temps de travail que l'on peut assumer sans épuisement et le plaisir au travail. Nous avons alors visé l'élevage de vaches laitières en système herbager. Dès avril 2018, nous serons installés sur une ferme de 38 ha avec un troupeau de 35 vaches et une référence laitière de 190 000 litres. Quand nous avons commencé à chercher, nous voulions une ferme avec un parcellaire accessible et groupé d'environ 50 ha, dans un secteur géographique précis. Au fil de nos recherches, certains critères ont pris de l'importance notamment des cédants qui facilitent la transmission en ne spéculant pas sur le prix de leur ferme. Nous avons donc orienté nos recherches vers des personnes ayant suivi la formation transmission auprès du réseau CIVAM. »



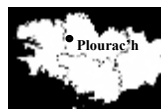
Hugues Robert 29 ans, installé depuis le 1^{er} octobre 2017 sur l'exploitation familiale à Hénou (22)

« Je ne voulais pas reprendre la ferme familiale. Ayant vu mon père galérer à la traite tous les jours, ça ne me donnait pas envie. J'avais d'autres projets en tête ! Cependant, après avoir travaillé en tant que salarié au SDAEC et à l'usine, je me suis rendu compte que je voulais travailler pour moi. C'est donc vers 25 ans que j'ai décidé de m'installer. J'ai fait un BTS ACSE à distance, mis en place un plan de professionnalisation personnalisé, réalisé un stage 21 heures et un prévisionnel économique avec la chambre d'agriculture pour reprendre l'exploitation de mon père qui partait en retraite. Mon objectif est que mon travail n'empiète pas sur ma vie privée. Je n'hésiterais pas à arrêter l'élevage si la ferme me prend trop de temps. Un de mes critères était de ne pas avoir trop de charges à l'installation. Je possède donc le troupeau et les 43 ha de SAU, dont 6,5 ha maïs ensilage, et 36 ha de prairies. Il y a 26 ha de surface accessible pour 40 VL. Je loue le bâtiment et ça me va très bien comme ça. Je me tourne vers un système herbager car la région y est propice. Je vais également entamer une conversion en agriculture biologique. »



Emmanuel Tuaux, fils d'agriculteur, 28 ans, installé depuis 2016 à St Sauveur des Landes (35)

« A la sortie de l'école, je ne voulais plus m'installer : prix du lait bas, investissements lourds, administratifs débordants, exploitations à taille surdimensionnée ... Je voulais être technicien ou autre. Puis j'ai travaillé dans des fermes bio chez des paysans du réseau avec une autre approche du métier. En 2016, j'ai décidé de reprendre une petite ferme avec des bâtiments vieux mais fonctionnels, une référence de 250 000 l (chez biolait), 32 ha et un troupeau de 38 vaches en bio. Mon objectif depuis mon installation est une maîtrise maximale des charges et du temps de travail. Je suis passé en vélages groupés de printemps (avec suppression de la traite du dimanche soir), avec un lait de printemps uniquement à herbe permettant un coût alimentaire très faible (pas d'achat de concentré ni de minéraux) ; puis en monotraite à l'automne et tarissement début d'hiver. J'ai arrêté l'élevage des génisses pour limiter le travail et le chargement. J'ai réduit la taille du troupeau à 32 vaches afin de baisser le chargement (1 UGB/ha), cela permet d'arrêter le maïs et d'être en 100% herbe et 100% autonome en fourrage. Mon volume collecté est de 130 000 l (200 000 l pour le cédant). Pour le matériel, j'ai un tracteur de 80 ch qui me suffit. Mon système me permet de bien vivre, de casser la routine, et surtout me permet de m'épanouir dans la vie de tous les jours. »



Kévin Le Coant, 33 ans, installation prévue en avril 2018 sur l'exploitation familiale à Plourac'h (22)

« J'ai fait mes études dans l'agriculture mais je ne voulais pas forcément m'installer. J'ai travaillé pendant 10 ans en tant que salarié chez Triskalia. C'est à la naissance de mon fils que j'ai eu le déclic, je ne voulais plus dépendre d'un patron. Je voulais être libre de mes choix, être indépendant. J'ai cherché pendant 3 ans une ferme pas trop morcelée avec de la surface accessible. J'espérais trouver dans un rayon de 10 kilomètres autour de Cavan, pour ne pas avoir à déménager et pour que ma conjointe ne soit pas trop loin de son lieu de travail. J'étais très motivé au début de mes recherches, mais les fermes ne correspondaient pas à mes critères et les prix m'ont peu à peu découragé. Mon père est éleveur laitier à Plourac'h, en système conventionnel, il va bientôt partir en retraite. Même si la ferme est plus loin que ce que je voulais, j'ai décidé de reprendre sa ferme de 63 ha dont 40 ha accessibles pour 65 VL. Nous allons donc être en GAEC le temps de la transmission. Je vais prendre le temps de bien m'installer, de convertir la ferme en bio et d'augmenter la part d'herbe avant de faire de gros changements. »

Les assemblées générales, temps forts !

> À l'Adage

L'AG de l'Adage s'est déroulée le mardi 12 décembre au lycée agricole du Rheu, en région Rennaise. Près de la moitié des adhérents (une cinquantaine) était présente, rejointe l'après-midi par une centaine de lycéens. Les interventions, témoignages et débats de l'après-midi furent l'occasion de sensibiliser les étudiants aux enjeux de l'installation, particulièrement en production laitière. Les adhérents de l'Adage ont été surpris de la présentation de la DDTM qui a affiché le profil moyen des installations en production laitière, avec un investissement de l'ordre de 500 000 € (reprise + investissement sur 4 ans) par personne (!) et une surface d'environ 64 ha. Les paysans de l'Adage et des témoignages de jeunes installés ont présenté, en réponse à ces chiffres, les avantages et l'efficacité de systèmes économes beaucoup moins démesurés, où l'autonomie permet une plus forte résilience face aux crises économiques, environnementales et sociales.

> Au Cedapa

L'AG du CEDAPA s'est déroulée, le mardi 28 novembre. Une très bonne participation avec plus de 75 adhérents et des activités toujours en développement ont marqué cette AG. Le témoignage d'éleveurs du groupe local du SMEGA qui réunit 15 fermes en bovin lait sur le secteur de Guingamp, en a été une belle illustration. En 2 ans, les fermes du groupe SMEGA ont augmenté en moyenne de 9 ares leur surface accessible pâturée par VL, ont baissé de 22% leur coût alimentaire, ce qui leur a permis d'augmenter leur EBE de 10%, malgré une baisse du prix du lait de 20% sur la période. L'après-midi, les retours d'expériences des intervenants ont permis de confirmer que l'autonomie reste la meilleure façon de s'adapter au changement climatique.

Présentation des nouveaux arrivants du Cedapa et de l'Adage

Maxime Lequest, stagiaire au Cedapa



Etudiant à l'ESA d'Angers en Production Animale, je rejoins le projet santé animale mené par le CEDAPA qui vise à améliorer l'autonomie des éleveurs dans la gestion de la santé de leur troupeau et à développer des pratiques alternatives aux antibiotiques. Je participe à la réalisation d'un outil d'aide à la décision simple pour les éleveurs et à la mise en place de différentes expérimentations pour tester l'efficacité des méthodes alternatives utilisées.

Anaïs Fourest remplace Mathilde Lefèvre pendant son congé maternité



Après avoir accompagné la mise en place de plans énergie-climat auprès d'entreprises - notamment agricoles et agro-alimentaires - et de collectivités, j'ai été amenée à défendre des politiques agricoles écologiques et respectueuses des hommes au sein d'une ONG internationale. Enfin j'ai voulu m'investir dans l'agriculture durable bretonne. Je reprends momentanément le poste d'animatrice Adage et d'Ingénieure Territoriale Ecophyto DEPHY de Mathilde.

Un sixième poste à l'adage : Clémentine Lebon



Je suis arrivée à l'ADAGE fin novembre, après un voyage dans les fermes bio nord-américaines, puis un travail de chargée de mission au Parc naturel régional de Millevaches en Limousin. Grâce à cette création de poste je vais assurer le suivi du projet 30 000 et renforcer l'équipe sur l'accompagnement collectif et individuel des paysans de l'Adage.

ANNONCES

CHERCHE un salarié sérieux et motivé en production laitière sur le secteur de Plainel (22) conversion Bio - CDI temps complet- pour la conduite de l'élevage en vue d'une éventuelle transmission.

Xavier Bresset 06 25 33 04 13

CHERCHE associé-e pour installation en élevage bovin lait avec transformation fromagère. Projet de reprise d'une ferme laitière dans le secteur de Moncontour (22), je recherche un(e) associé(e). Installation souhaitée début 2019. Système herbager, bio, avec développement d'un atelier de transformation fromagère. Sylvain Haurat 06.70.97.04.47. sylvain.haurat@gmail.com

CHERCHE un(e) associé(e), projet d'installation d'ici 2 ans en chèvres bio avec atelier transfo fromages et/ou pdts laitiers, sur 20-25 ha dans la zone Morlaix-Lannion-Belle Isle en Terre (22), possibilité de réfléchir à un atelier complémentaire. Joris Neige 06 32 62 27 13 joris.neige@laposte.net

CEDE pour départ en retraite, sur l'axe Vitry - Liffre (35), ferme laitière Bio, 315000 L, 52 ha dont 30 ha accessibles. Installations récentes et en bon état. Vente des bâtiments, matériel, cheptel et de la maison. Location ou vente du foncier. Jean Marc et Martine Bentz / bentz2@orange.fr

VEND 3 ou 4 génisses pleines Prim'Holstein qui arriveront à terme en fin février (2ans et demi au vêlage). Gabriel Lissilour, de Ploemeur-Bodou (22) - 06 63 64 77 39 kervadeo@wanadoo.fr

Arqueixal, un projet agro-touristique débordant d'idées, fait revivre le milieu rural gallicien

« On ne pourra construire le futur qu'en comprenant le passé », telle est la devise de Xose Luis Carrera Valín, gérant de l'entreprise familiale Arqueixal. Sur 30 ha, une ferme laitière, du fromage AOC, un gîte rural, un festival... Xose Luis et 6 salariés font revivre le milieu rural gallicien en misant sur la valorisation des connaissances traditionnelles.

Valoriser une petite SAU grâce au fromage

Attaché au milieu rural et agricole, Xose Luis reprend la ferme de ses parents en 1989. Il remplace les Frisonnes par des Brunes des Alpes. « Elles pâturent mieux, ont une plus grande longévité, et s'intègrent mieux dans le paysage ! » apprécie-t-il. Mais c'est surtout une race au rendement fromager intéressant : en effet, Xose se lance dans la transformation. A l'époque, c'est le premier fromager artisanal d'Arzua-Ulloa, la seconde AOC espagnole. Il arrive à bien valoriser sa production, et gagne en 2007 le prix du Ministère de l'Agriculture du meilleur fromage de vache bio.

Malgré un parcellaire de 30 ha de SAU, morcellé et coupé par des routes, toutes les parcelles sont pâturées par les 35 vaches laitières. Les vaches sortent tous les jours au pâturage et elles sont complémentées au foin, à l'ensilage d'herbe et au concentré.

La production moyenne est de 5900 L, avec des taux de 42-34. Toute la production est transformée : 80% en fromage, 10% en yaourt, et 10% en lait pasteurisé. A Arqueixal, on prône les « 3 R » - réduire, réutiliser, recycler - les produits sont donc vendus dans des pots en verre consignés.

L'agrotourisme pour faire revivre le hameau

Début des années 2000, la ferme est convertie en bio, et commence avec ses deux frères, à monter un projet agrotouristique. Dans le hameau d'Albacal, ils rachètent 5 maisons abandonnées, et les rénovent en gîtes ruraux. Ils suivent les principes de bio-construction : matériaux naturels (bois, liège, chaux, verre...), surélévation pour éviter les radiations au radon et limitation des ondes électromagnétiques (par des circuits électriques spéciaux). La construction a coûté 500 000 euros, dont 33% ont été subventionnés par le fond FEADER.

En 2010, le gîte ouvre ses portes : il peut accueillir 17 personnes dans 5 maisons du hameau. Celles-ci se trouvent à proximité de la stabulation, du potager et de la fromagerie. Les touristes peuvent participer aux activités de la ferme : traite, jardinage, élaboration de fromages... « Finalement, un litre de lait est plus rentable s'il est traité à la main ! » blague Xose Luis, faisant allusion aux prestations touristiques. Les repas proposés aux touristes sont composés d'aliments produits sur place. Et la clientèle ? « L'été on a des espagnols, parfois des étrangers, mais l'hiver ce sont principalement des galiciens qui veulent renouer avec le milieu rural ».

Régulièrement, des séminaires ont lieu à Arqueixal, dans un des bâtiments, rénové en salle de conférence.

« On voit parfois des séminaires de développement rural qui ont lieu dans des villes » déplore-t-il.

Une maison-musée multi-fonctions

Depuis deux ans, Arqueixal propose une expérience atypique de 2 jours, seul dans une maison-musée des années 1920 : pas d'eau courante ni électricité, quelques aliments non transformés, du bois et une marmite. La chambre est au-dessus d'une étable. « C'est une expérience un peu mystique : les gens en ressortent changés ».

Arqueixal accueille également des groupes scolaires.

Ils visitent la maison-musée, conservée en l'état. C'est alors l'occasion de faire découvrir le mode de vie d'avant, et les enseignements qu'on peut en tirer : « plutôt que de dire aux enfants "il ne faut pas gaspiller" on leur montre qu'il est possible, par exemple, de ne pas avoir de déchets », commente Xose Luis.

Sept personnes travaillent à temps plein à Arqueixal : livraison, ferme, fromagerie, tourisme, administration... chacun sa tâche.



Maison datant des années 1920

Un festival pour valoriser l'âme rurale galicienne

« En Galice, surtout en milieu rural, on a un problème d'estime de soi : ce qui vient d'ailleurs est meilleur que ce qui vient de nous », constate Xose. Pour y remédier, il a ainsi créé en 2011 le festival « Son d'aldea » signifiant « Je suis du village » (c'est aussi un jeu de mot pour « Son du village »). Pendant un après-midi une centaine d'acteurs jouent des saynètes de la vie quotidienne d'antan : 15 scénarios sont répartis sur un parcours itinérant dans le hameau. Puis le soir, un repas festif clôt le festival qui a accueilli en 2016 plus de 400 personnes »

JULIETTE BELLAY ANIMATRICE ADAGE 35

Météorisation, le retour

Cet automne, plusieurs éleveurs ont constaté une recrudescence de météorisation chez les vaches laitières. Ce phénomène bien connu des herbagers était plutôt discret ces dernières années. Les origines de ce problème sont connues (pâture riche en trèfle jeune) mais le mécanisme physiologique provoquant la météorisation l'est moins tout comme certains facteurs techniques.

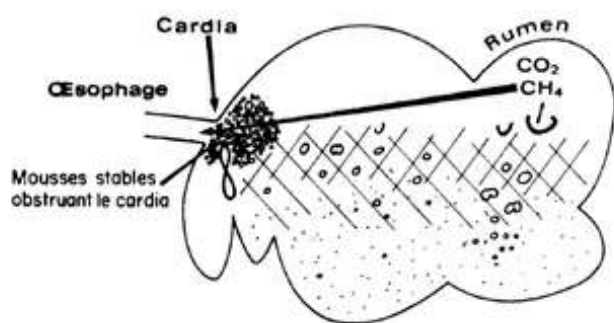
Pourquoi cette recrudescence ?

Un trèfle jeune et fourni dans les pâtures est à l'origine de la météorisation mais jusque là rien de quoi inquiéter les pâtureurs aguerris. Mais en cette fin d'été 2017, des pâtureurs ont eu un sévère rappel à l'ordre. Comme souvent, plusieurs éléments se sont combinés. Tout d'abord un hiver sec, suivi d'un printemps particulièrement lumineux (+30% de luminosité en avril et +10% en juin à Saint-Brieuc) qui a favorisé le développement du trèfle. Un été marqué par des alternances hydriques qui ont pu bloquer les pousses d'herbes et des mélanges de semences de plus en plus chargés en trèfle (+2kg/ha de trèfle d'après un semencier du centre Bretagne). Tous ces facteurs cumulés ont conduit à favoriser les risques de météorisation.

Origine métabolique de la météorisation

L'ingestion de beaucoup de protéines solubles (chaînes protéiques courtes) qui sont très vite dégradées dans le rumen entraîne la formation de mousse. De plus, les fourrages jeunes à l'origine des risques de météorisation sont pauvres en cellulose et sont ingérés très rapidement. Cela réduit la sécrétion de salive qui contient une substance anti-moussante. La formation de mousse va donc être amplifiée. Cette mousse empêche le mécanisme d'éjection des gaz (éructation) via l'œsophage. La production de gaz du rumen s'accumule ce qui entraîne le gonflement de la panse. Cette panse va comprimer le diaphragme et peut donc provoquer l'asphyxie de l'animal.

SCHÉMA DU RUMEN D'UN BOVIN



Source : Les indigestions spumeuses chez les bovins consommant du trèfle blanc : Facteurs de risques et contrôle. 1983

Des facteurs favorisant et réduisant la météorisation

Le temps de repousse influence le risque de météorisation. Des temps de repousse de plus de 35 jours permettent d'écarter les risques. Des travaux ont montré que cette observation est à relativiser car il faudrait plutôt parler de **temps de repousse réel**. S'il y a 35 jours de repousse sur le papier, les conditions météorologiques (froid, temps sec, ...) peuvent arrêter la pousse de l'herbe. On peut se retrouver avec un temps de repousse réel de seulement 25-30 jours. Ce qui correspond à la période la plus à risque. Les tanins permettent de réduire la dégradation des protéines alimentaires dans le rumen ce qui limite la formation de mousse et donc la météorisation. Les plantes riches en tanins (lotier, minette) sont bien connues mais très sensibles à la concurrence dans nos prairies temporaires. Le plantain et la chicorée sont aussi riches en tanins et peuvent permettre de réduire les risques de météorisation.

La génétique des animaux peut favoriser les risques de météorisation. Certaines races sont plus sensibles que d'autres à ce risque. Une étude de 1973, menée en Nouvelle Zélande observe que les jersiaises étaient plus sensibles que les Prim'Holstein à la météorisation. Les néozélandais ont aussi observé au sein d'une même race des différences de sensibilité. Ils ont remarqué que les filles de certains taureaux étaient beaucoup plus sensibles que d'autres.

Un autre facteur moins connu concerne le type de tiges des variétés de trèfles. Les variétés à tiges creuses favorisent la météorisation (les tiges creuses favorisent la formation de mousse stable). Beaucoup de variétés actuelles (Triffid, Tribute, Alice, Aran) sont des tiges creuses. Huia est en revanche une tige pleine. Attention à bien prendre du Huia « certifié mère » car les variétés non « certifiées mères » peuvent parfois être du Aïfa qui lui a une tige creuse.

Enfin, les associations avec RGA diploïde peuvent favoriser le problème car le port des variétés diploïde est plus gazonnant. En arrivant dans la parcelle, les vaches vont commencer par étêter la parcelle et vont donc pâturer le trèfle en premier (ce qui entraîne un apport important de protéines solubles). Il faudrait donc intégrer un peu de tétraploïde pour réduire ce problème et surtout surveiller les animaux 30 à 60 minutes après l'entrée en parcelle.

AMAËL SAMSON ANIMATEUR AU CEDAPA

La segmentation du marché du lait

5,3 milliards de litres de lait collectés en Bretagne en 2016 soit 22% de la production Française ! Dont 592 millions de litres laits conditionnés (lait en brique) soit 18% de la production nationale. Mais pour devenir quoi ? Valorisé comment ? Pour répondre à quels besoins, attentes ?

Nous avons tenté de savoir ce qu'était un lait de pâturage et rencontré des éleveurs qui se sont ré-appropriés la valorisation de leur production de lait.

Ouvrons la brique ...

Les bienfaits du lait herbager

Qu'est-ce qu'un bon lait ? En quoi le lait « herbager » est-il un lait différent ? Jean Louis Peyraud, INRA de Rennes (UMT Recherche et Ingénierie en Elevage Laitier) explique que des effets sont constatés à partir d'un minimum de 40% d'herbe pâturée dans la ration.

Les acides gras, pas tous sympas

La matière grasse est composée de plus de 200 acide gras (AG) dont 70 à 75% sont des acides gras saturés (AGS). Ces acides gras sont souvent mis en avant comme augmentant le risque d'apparition de maladies cardiovasculaires. Même si ce point est aujourd'hui relativisé par les nutritionnistes, il reste que l'on a intérêt à limiter le taux d'Acides Gras Saturés (AGS) des laits.. A l'inverse, il faut chercher à accroître les teneurs en Acides Gras Insaturés, en particulier les Oméga 3 (C18:3 n-3) qui ont des effets bénéfiques : maladies cardiovasculaires, développement des tissus nerveux chez les jeunes etc. L'acide ruminique, suscite aussi l'intérêt du monde médical, notamment pour son intérêt contre certains cancers. Les taux présents dans le lait varient selon l'alimentation de la vache.

Un lait herbager qui fait jaunir le beurre

Le lait herbager est un lait « intéressant » sur le plan de la nutrition. Il contient moins d'acides gras saturés. Les oméga 3, les vitamines A et l'acides ruminique sont naturellement plus présents dans ces laits. L'idéal est un rapport « oméga 6 / oméga 3 » inférieur à 5. Un lait produit par des vaches nourries à l'ensilage de maïs présente un rapport généralement supérieur à 5, tandis que le lait « herbager » présente un rapport autour de 2 à 3. Les produits transformés comme le beurre et le fromage permettent de valoriser au mieux ces caractéristiques biochimiques car plus concentrés et se reconnaissent à leur couleur jaune. Pigmentation

due au carotène (riche en vitamine A) de l'herbe ingérée par la vache. S'appliquent alors des termes comme « beurre diététique », meilleure tartinabilité du beurre, etc ... Mais qu'est-ce qu'un lait herbager. Jean Louis Peyraud explique qu'il faut que « la vache ait une ration basée sur un minimum de 40% d'herbe pâturée pour observer des teneurs significatives en acide ruminique, carotène et oméga 3. » Il témoigne que le rapport devient alors linéaire, plus il y a d'herbe pâturée dans la ration et plus il y a d'oméga 3, de carotène et d'acide ruminique. En complément d'une ration « maïs », certains paysans distribuent du lin qui permet de retrouver des valeurs 2 à 3 fois plus élevées en Oméga 3, comme en ration herbe fraîche. Cependant les teneurs en acide ruminique et en carotène sont tout aussi faibles que du lait produit par des vaches nourries au maïs complémenté avec du tourteau de soja ou colza.

PAULINE USSON, ANIMATRICE ADAGE

Le saviez vous ?

Jean Louis Peyraud explique que le lait stocké dans le tank est un lait entier (avec 100% de sa matière grasse soit 35 à 45g/L de lait) et cru. Pour une harmonisation de la qualité vendue, les laiteries « normalisent » le lait. Ainsi après être pasteurisé pour éliminer tous les risques pathogènes, il est écrémé pour se voir rajouter de la matière grasse à la dose souhaitée. Le demi écrémé en brique est un lait standardisé avec une teneur de 30g/L de lait de matière grasse.

C'est quoi cette bouteille de lait ?

Bleu Blanc Coeur, Laitik l'autenthik, Coeur de Normandie, Filière qualité Carrefour, C'est qui le patron, FaireFrance, Pâturages, Via Lacta... Depuis une petite dizaine d'années, nous avons vu se multiplier le nombre de démarches visant à se démarquer sur le marché du lait. D'où viennent ces marques ? Pourquoi ont-elles été créées ? Qu'y a-t-il réellement derrière ces signes vendeurs ? L'écho a « écrémé » les sites Internet et les articles de presse.

Des origines différentes, des attentes communes ?

Vincent Chatellier, Ingénieur de recherches à l'INRA et économiste explique que « la différenciation se fait essentiellement au niveau des entreprises de la transformation sur la base d'un lait collecté dit « standard » ». En France, seulement 15% de la production laitière nationale, surtout les filières fromagères AOP et le lait issu de l'agriculture biologique, bénéficie d'une différenciation reconnue au niveau de l'amont. D'autres expériences existent, mais pour des volumes souvent modestes au prorata de l'offre nationale. Sur les marques citées dans cet article (liste non exhaustive), les industriels (*Pâturage* des magasins Intermarché, la *Filière qualité Carrefour* et *Via Lacta* du groupe Ingredia), comme les consommateurs (*C'est qui le Patron*) et les paysans (*Laitik, Coeur de Normandie* et *FaireFrance*) sont à l'origine de démarches de valorisation du lait. *Bleu Blanc Coeur* a été créé par l'ensemble des acteurs de la filière. Concernant la démarche « lait de pâturage » initiée récemment dans l'Ouest de la France, Vincent Chatellier nous répond que cela « répond surtout à une volonté de certains acteurs de ne pas laisser trop de place à certains pays concurrents (dont l'Irlande et les Pays-Bas) dans les démarches marketing utilisant abondamment cette notion. »

Du lait qui colle à son étiquette ?

Pas toujours facile de trouver des informations précises sur les conditions de production de ces marques. Elles communiquent avec des noms qui font voyager dans une campagne avec une belle image de vache normande bien portante dans une belle prairie fleurie. Et pourtant, en décortiquant les engagements, il est facile de constater qu'ils ne sont pas d'un grand mérite. *Pâturages* par exemple garantit un lait 100 % français. Pour la *filière qualité Carrefour*, la qualité du lait passe par du « pâturage l'été et du fourrage l'hiver », sans aucune autre précision. Les producteurs fournissant *C'est qui le Patron* et *Via lacta*, ont des rations sans OG M et sortent leurs vaches la moitié de l'année avec aucune précision sur la part de pâturage dans la ration. *Bleu Blanc Coeur* exige une complémentation de la ration en oméga3 et des fourrages qui proviennent de l'exploitation ou des

alentours. Les huiles et tourteaux de palme (responsables de la déforestation) ainsi que les matières grasses hydrogénées (cancérigènes et responsables de maladies cardio-vasculaires) sont interdits. Cependant il n'y a pas de précisions sur le reste de la ration et sur la notion de distance pour « les alentours ». *Laitik* et *Coeur de Normandie* sont des marques créées par des producteurs souhaitant retrouver leur indépendance. Elles revendiquent un lait produit et conditionné localement (Bretagne ou Normandie).

Quelles garanties pour les producteurs ?

Laitik, Coeur de Normandie, FaireFrance et *C'est qui le Patron* ont été créées avec l'objectif de vendre du lait à un prix rémunérateur pour le producteur. *Coeur de Normandie* verse 33 centimes au litre de lait vendu aux producteurs. *FaireFrance* redistribue chaque année 10 centimes de plus par litre de lait vendu à tous les producteurs participants à la promotion de la marque. *C'est qui le Patron* a décidé d'ajouter 9 centimes par litre au prix du cours mondial. Il existe des initiatives de groupes de paysans en système herbager mais elles sont rares et très difficile à faire perdurer. Vincent Chatellier explique que « pour le lait standard issu de plaine, il est plus difficile de faire-valoir le système productif comme un argument de vente. » Cela est dû à la mal-connaissance des consommateurs des différents modèles de productions ; aux groupes industriels qui communiquent souvent autour de « la vache est dans le pré » même si cela n'est pas toujours le cas ; à la consommation des français en lait liquide qui est en baisse, ce qui limite les opportunités de développement et à la notion de « pâturage » qui n'est pas toujours précise.



Brique de lait Coeur de Normandie-
Source : www.coeurdenormandie.fr

CINDY SCHRADER, ANIMATRICE CEDAPA, JEANNE BRAULT, PAYSANNE CEDAPA ET PAULINE USSON ANIMATRICE ADAGE

Laitik l'Authentik, le lait de producteurs indépendants Bretons, pour les consommateurs Bretons

Comme 53 autres irréductibles producteurs Gaulois, Joël Guillo de Merléac (22), décide de ne pas signer de contrat avec la nouvelle coopérative Sodiaal qui a racheté Entremont en 2012. Ensemble ils décident de s'affranchir de la plus grande coopérative laitière de France et de rester indépendants en créant leur propre laiterie et marque de lait.



L'Echo : Comment s'est passé la transition entre la coopérative et la création de la SICA ?

Joël Guillo : La laiterie avait obligation de continuer de collecter notre lait pendant 18 mois. C'est la durée que l'on avait pour tout mettre en place. Le 1^{er} juillet 2012, nous sommes devenus indépendants, notre lait n'était plus collecté et il fallait trouver une solution. Nous avons donc fait des réunions avec les 54 producteurs. Dans le groupe une personne avait fait des études dans l'industrie laitière et connaissait le processus. C'est grâce à elle que nous avons réussi à créer la SICA LAIT'sprit d'éthique et lancer la marque Laitik.

Des producteurs de lait qui arrivent à produire, collecter, transformer et vendre leur lait, ça dérange ?

A plusieurs reprises on a essayé de nous mettre des bâtons dans les roues. Les techniciens de la coopérative nous ont mis la pression pour signer le contrat avec Sodiaal. Les banques ne voulaient pas nous accorder d'emprunts, les autres coopératives laitières françaises ont aussi mis leur grain de sel. Des producteurs de lait qui arrivent à produire, collecter, transformer et vendre leur lait, oui ça dérange ! Les coops ne veulent pas que ça marche, ni que ça s'ébruite car d'autres producteurs pourraient avoir envie de faire la même chose. Or nous, on aimerait bien que ça se développe, il y a de la place pour tout le monde !

Comment se sont passées ces 5 premières années ?

Il a vite fallu que l'on trouve des tanks à lait, un camion de collecte, un chauffeur, un local et le matériel pour la laiterie. Nous n'avions pas les fonds nécessaires pour tout acheter. Nous avons passé des journées entières à nettoyer le local avant de le transformer en laiterie. J'ai pu acheter mon tank à lait en juin, un mois avant le début de la collecte de notre lait et je crois que le camion de collecte, lui est arrivé la veille. C'était vraiment serré ! Comme prévu, le premier juillet 2012 notre lait a été collecté par nos soins. Il était vendu au « ras des pâquerettes » à un courtier en direct car nous n'avions toujours pas l'argent pour créer notre laiterie. Au printemps 2016, les banques

nous ont enfin accordé les emprunts. Nous avons pu acheter le matériel et un local à Trémoré dans les Côtes-d'Armor. Les essais ont commencé en décembre 2016. Nous avons pour objectif de produire notre première brique de lait en 2014, mais cela ne s'est fait qu'en février 2017. Beaucoup d'entreprises françaises pensaient que nous n'y arriverions pas. On s'est serré la ceinture pendant 5 ans et aujourd'hui, nous produisons 25 millions de litres de lait, nous conditionnons 2/3 de notre lait en brique et le reste est vendu en direct. D'ici 6 mois je pense que la totalité de notre production sera vendue en brique. Je suis fier d'en être arrivé là.



Joël Guillo est l'un des producteurs de Laitik

Acheter cette bouteille de lait est un acte citoyen ?

C'est un lait 100% Breton, accessible et rémunérateur. On a des payes de lait qui commencent à être normales. Nos produits se trouvent dans la majorité des supermarchés. Au début, un distributeur ne voulait pas acheter notre lait, mais à la demande des consommateurs, la chaîne a dû changer d'avis. Pour nous faire connaître, nous avons fait de nombreuses animations dans les grandes surfaces. Les samedis, nous avons laissé notre bleu de travail pour enfiler notre habit de commercial. Il y a beaucoup d'échanges avec les consommateurs. On leur demande pourquoi ils achètent le pack de lait qu'ils ont dans les mains et on leur explique notre démarche. C'est difficile de faire changer les habitudes donc on leur propose de le goûter, ça n'engage à rien. En général, après discussion, le consommateur repose son pack de lait habituel et prend le nôtre. Ainsi, il part content d'avoir contribué à la pérennité de notre travail.

Quels sont les projets futurs de la SICA ?

Aujourd'hui, nous employons 15 salariés et à terme nous pensons embaucher 26 personnes. Nous avons pour projet de faire du yaourt et des fromages frais. Cela ne sera possible que lorsque nous aurons reçu des subventions de la Région, de l'Etat et de l'Europe.

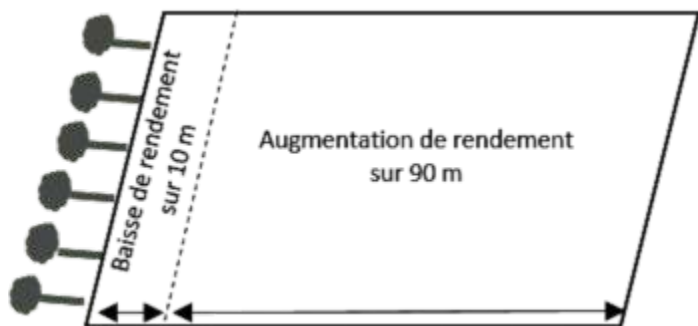
CINDY SCHRADER ANIMATRICE CEDAPA

Le bocage : l'agroforesterie à la bretonne

Comment intégrer des haies dans mon système ? Comment les gérer efficacement pour préserver leurs fonctions écologiques ? Quelle place pour l'agroforesterie ? Autant de questions que Thierry Guéhenneuc, sylviculteur au sein de l'association Terre et Bocage, est venu discuter avec les paysans de l'ADAGE et du CEDAPA au cours de deux journées de formations.

L'agroforesterie bocagère

En Bretagne, plutôt que de se lancer dans l'agroforesterie avec des rangées d'arbres - comme cela peut être fait dans le bassin parisien - il pourrait être intéressant de développer « l'agroforesterie bocagère ». Si on reporte la hauteur de la haie (ex : 10 m) sur la prairie : la haie va générer une baisse de rendement sur cette même longueur (10 m), mais les effets bénéfiques (insectes auxiliaires, eau, brise vent...) sont valablement sur dix fois 10 m (100 m). Soit une augmentation effective de rendement sur 90 m après la haie. Avec des parcelles bocagères d'un hectare ou deux, l'interaction haie-culture semble donc maximisée. Le bocage est un modèle plein d'avenir !



Pour une parcelle de 1 ha, une haie de 10 m de haut conduit à une augmentation de rendement sur 90 m, avec des effets bénéfiques sur les 100m (activité du sol, ...)

Se donner des objectifs

Pour chaque haie déjà présente ou que l'on souhaite planter, il est primordial de se demander les fonctions que ces arbres devront remplir sur la ferme (ombrage, mycorhizes, bois d'œuvre, bois énergie, refuge pour la faune, brise vent...). Ceci permettra de définir les modes de gestion adaptés aux besoins. Il faut aussi noter le temps que chaque paysan est prêt à passer pour entretenir ses haies, pour aider à prioriser.

Former et élever des arbres

« Le travail consiste à élever un arbre dans un but précis et non plus à limiter son emprise à coup de lamier tous les ans. On perd un temps et un argent fou avec cette pratique. », affirme Thierry. Et on empêche les arbres de remplir leurs fonctions écologiques, puisqu'on limite leur développement. Les premières années, Thierry conseille donc une taille manuelle différenciée. Ce travail peut être rapide selon les objectifs fixés et se limiter à faire de la place ou à défourcher quelques arbres de haut jet. Puis, passé 15-20 ans, rien n'empêche d'utiliser le lamier de temps en temps pour

entretenir une haie qui servirait de brise vent par exemple. Il faut savoir pourquoi on le fait, respecter le rôle et la place de l'arbre.

Une gestion de la haie en peuplement ?

Selon l'usage, il peut être intéressant de planter très dense au départ, sur un, deux ou trois rangs, ce qui permet ensuite de gérer le bocage comme un peuplement forestier, en éclaircissant régulièrement. Une bonne piste pour sortir quelques arbres de haut jet sans effort de taille et pour couper du bois de chauffage régulièrement.



En gérant les haies comme un peuplement forestier il est plus simple de repérer, couper et sortir les arbres de hauts jets.

Pour Thierry c'est une logique plus économe qu'une plantation en densité finale qui demandera beaucoup de taille. Mais cela dépend des objectifs et ne sera pas pertinent pour une plantation de verger par exemple.

Avoir une vision dynamique du bocage

Pour Thierry, une haie en bonne santé comporte des individus de tous les âges. Il faut donc veiller à laisser de la place pour la régénération naturelle ou replanter de jeunes arbres dans une haie plus âgée. C'est essentiel pour la durabilité de la plantation si on souhaite la conserver à cet endroit. « La mise sous cloche de haies anciennes sans entretien c'est comme laisser une maison tomber en ruine ! ».

CLÉMENTINE LEBON, ANIMATRICE ADAGE

Le saviez vous ?

Le bocage breton n'est pas là par hasard

Le paysage bocager breton est directement lié à la grande hétérogénéité du massif armoricain. Les haies ont été - surtout au XIXe siècle - un outil d'aménagement pour séparer des parcelles très différentes en terme de sous-sol ou de topographie (pentes, cours d'eau, profondeur de sol...). C'est pourquoi il est intéressant aujourd'hui de comprendre quelles sont les haies principales qui suivent directement les ruptures géologiques pour s'appuyer dessus.

Rien à bétonner, circulez !

Tous les 7 ans, la surface d'un département est bétonnée en France ! Simon Lehuger et son futur associé Cyril Bigot, jeunes paysans à la Ferme de la Touche du Val sur la commune de Noyal sur Vilaine, sont engagés dans la préservation des terres agricoles de la commune au côté du collectif de soutien « Au pré d'chez vous ».



Quand l'hypermarché veut bouffer l'accessibilité

Simon Lehuger reprend la ferme familiale en 2014. La conversion bio a débuté sur la ferme, l'assolement évolue et finit par inverser le rapport entre céréales et prairie. Aujourd'hui la ferme est de 110 ha dont 92 ha de SFP avec 75 ha d'herbe. Une ferme qui roule, avec une autonomie alimentaire de 100%, dans laquelle 4 UTH travaillent quotidiennement. Mais voilà, une ombre au tableau menace l'équilibre de la ferme et de son système. La révision du PLU en 2007 annonce une zone de 14 ha consacrée à Un hypermarché ! En 2015, le SCOT du Pays de Rennes rend impossible son implantation ! Qu'à cela ne tienne, faisons des logements « pour finir la ville » répond le conseil municipal de Noyal. Simon et Cyril se lancent dans la sensibilisation autour de la problématique des terres agricoles. Un collectif « Au pré d'chez vous » se crée fin 2015. « Pendant un an, on a lu et décrypté les documents comme le SCOT, le PLU de 2007, le diagnostic sur le nouveau PLU, ... ». Mais comment agir ?!

Bien s'entourer !

Tout en préservant une énergie positive, comment faire prendre conscience des enjeux aux habitants ? Une fois les documents lus, le collectif composé d'une douzaine d'actifs et d'une quarantaine de sympathisants a proposé une balade urbaine aux Noyalais. « Les objectifs étaient d'identifier des zones à urbaniser et des zones à préserver. » Un livre blanc est rédigé, dans lequel le conseil municipal a pu trouver les propositions. (Retrouvez le sur <http://aupredchezvous.fr>). « Puis en janvier 2017, on a accueilli un collectif d'urbanistes « les pioches ». « Ils nous ont proposé des actions à mettre en place dans l'année. Ça nous a vraiment aidé. » Un jardin partagé est cultivé, un journal d'informations est publié, le silo veilleur a été inauguré et une pétition est lancée (signez la sur <http://aupredchezvous.fr>) ! Le soutien vient des citoyens de Noyal, Acigné, Brécé. Mais pas que, la Chambre d'Agriculture de Bretagne s'est saisie du dossier et les a compris et accompagnés. Simon a eu la mauvaise surprise de devoir faire face à l'incompréhension de certains agriculteurs et élus de sa commune !

Les victoires et la suite

« Il n'y a pas de petites victoires ... » sourient ils. « On est pour l'accueil de nouveaux habitants, on ne veut pas que les terres agricoles soient urbanisées alors qu'il y a d'autres solutions pour construire des loge-

ments! » explique Simon. « Rien ne change depuis le PLU de 2007, mais 10 ans se sont écoulés. Les attentes sociétales ne sont plus les mêmes. Est-ce que la ville doit se « finir » par 80 logements ou par une vue sur la vallée où hérons et vaches cohabitent ? » nous questionne Cyril. Le positif dans tout ça, sont les moments festifs, grâce au collectif et aux actions menées. « ça me regonfle » nous confie Simon. Les 10 ha sauvés du béton est l'autre point positif. La suite, sauver les 4 ha ! « Ces 4 ha c'est l'ouverture de la boîte de Pandore. Il sera facile de nous grignoter petit à petit ! ». Le lundi 18 décembre 2017, le PLU a été arrêté, avec 25 ha consacrés à l'habitat et 20 ha pour une zone d'activité. Maintenant place à la consultation des personnes publiques associées et à l'enquête publique. Le commissaire enquêteur donnera son avis après avoir compilé les avis. Puis le préfet décidera si oui ou non il valide le PLU. Si oui, restera le recours en contentieux. « On espère ne pas en arriver là, mais on est prêt s'il le faut. » concluent-ils. En attendant la ferme accueille à nouveau « les pioches » en janvier 2018, pour connaître leur avis sur la connexion territoriale ville-ferme. Et elle continue de créer un lien avec les Noyalais en proposant d'ici 2-3 mois du lait cru en direct !

PAULINE USSON ANIMATRICE ADAGE

La ferme

4 UTH (dont 2 salariés), bio, 120UGB dont 90 VL, 110ha de SAU dont 75 ha d'herbe dont 45 ha accessibles, Chargement de 1.6UGB/ha SFP, Zone périurbaine à Noyal sur Vilaine (35)

Le silo veilleur porté à bras de femmes et d'hommes jusqu'aux terres menacées. Il veille sur les terres agricoles en alertant les habitants. Simon et Cyril ont reçu un courrier de la Mairie les informant qu'ils devaient retirer le silo veilleur au plus vite. Affaire à suivre !



Si vous souhaitez les soutenir, vous pouvez signer la pétition sur le site <http://aupredchezvous.fr>

La traite au pré ou l'art de s'adapter à un parcellaire éparpillé en système herbager

« Ce n'est pas par choix, mais ça me permet d'exploiter des parcelles dont d'autres n'auraient pas pu profiter ». Xose Garcia Freire, dont le parcellaire est dispersé, a adapté son système en optant pour une salle de traite mobile.

En 2011, Xose reprend la ferme de ses parents. Passionné et ayant suivi des études d'ingénieur agronome, Xose doit composer avec une certaine contrainte foncière : les 60 ha de SAU sont répartis en 40 parcelles d'environ 1 à 2 hectares. Les parcelles les plus éloignées sont situées à 4,5 km de l'îlot central. Pour faciliter le travail, il décide de changer le système : animaux dehors toute l'année, pas de bâtiment d'élevage, mono-traite et vèlages groupés.

Des vaches traites au pré

« Au début, quand je travaillais avec mes parents, on ramenait les vaches 2 fois par jour, et souvent, elles étaient loin : c'était un travail de fou ». A son installation, il y a 4 ans, Xose a cherché des solutions pour simplifier le fonctionnement.

En cherchant sur Internet, il décide d'acheter une salle de traite mobile. Le coût (matériel et transport) est de 16 000 euros. Il y a aussi une remorque équipée d'un tank de 600 L, une pompe à vide, un thermos d'eau chaude (pour laver les tuyaux), un récipient pour les eaux usées, un tank pour d'éventuels surplus de lait, et un bac de concentré.

Tous les matins à 8h, Xose part avec son tracteur et la remorque, jusqu'à la salle mobile. En guise de salle d'attente, Xose installe un fil électrique et les vaches se positionnent en file d'attente. En septembre, seules 16 des 32 vaches sont traites : Xose y passe alors 30 min. « C'est un système très simple qui permet de profiter de parcelles que d'autres n'auraient pas pu exploiter ».

La salle mobile reste 4 à 8 jours au même endroit. Tous les 4 à 8 jours, il faut déplacer la salle, et ce n'est pas une mince affaire : sa longueur (en comptant le tracteur) est de 7 m.

La traite s'effectue accroupi, c'est très pénible. « Ici, l'hiver il peut faire -10°C... d'où la monotraite ! ». Il existe des modèles de salle mobile surélevée, mais leur largeur, plus importante, aurait rendu impossible les déplacements à travers les chemins.

Reproduction et renouvellement « naturels »

Les vaches sont dehors toute l'année, nuit et jour. Elles pâturent tant que c'est possible, sur la totalité de la surface, et sont complémentées au foin, à l'ensilage d'herbe et au concentré. Comme il n'y a pas de bâtiment, il y a 2 taureaux, un Montbéliard pour les VL et

un Rouge Suédois pour les génisses, « car il fait des veaux plus petits ». Afin de caler la production sur la pousse d'herbe, Xose travaille deux saisons de vèlages : automne et printemps. Les génisses de renouvellement restent sous la mère jusqu'à 3,5 ou 5 mois, ensuite, elles passent à une ration 100 % pâturage.

« La mono-traite et la salle de traite mobile m'ont permis de libérer du temps pour la transformation »

Depuis qu'il a une salle de traite mobile, il a pu gagner du temps, car il n'est plus obligé d'aller chercher ses vaches loin. Il a donc créé un atelier de transformation en 2015, « pour ne plus donner son temps à l'industrie ». En effet, malgré la certification bio, la ferme n'était pas sur l'itinéraire du camion bio : son lait était donc acheté au prix du conventionnel ! L'investissement a été conséquent : 230 000 euros, dont 30 % ont été subventionnés. Une salariée a été embauchée : elle s'occupe de la transformation et de la vente à la boutique sur la ferme. Xose, lui, livre des particuliers, des boutiques en milieu rural ou urbain, ainsi qu'un groupe de consommateurs (type AMAP). Il communique beaucoup par Facebook pour échanger avec sa clientèle, plutôt fidèle. Les livraisons lui prennent beaucoup de temps. Pour y remédier, il envisage d'embaucher, et de développer la vente directe à la ferme. Aujourd'hui, une autre entreprise collecte le lait bio, et viendra prochainement récolter les surplus non transformés de Xose. Pour autant, il ne regrette pas sa décision : « La collecte en bio à un prix élevé, ça n'aurait été qu'une solution à moyen terme. D'ici quelques années, quand la production aura augmenté, les prix vont à nouveau baisser. En transformant, je m'assure une bonne valorisation sur le long terme. »

JULIETTE BELLAY ANIMATRICE ADAGE 35



« La mono-traite et la salle de traite mobile m'ont permis de libérer du temps »

La ferme

2,5 UTH (dont 1 salarié), 32 VL
Vèlage groupés sur 2 périodes automne/printemps
Transformation : 90% de la production,
AB depuis décembre 2016
Zone peu favorable à la production d'herbe (températures négatives l'hiver et dépassant les 40°C l'été)
70 200 L lait produit – 60 ha de SAU (dont 92 % pâturés)

Colloque Arom'Adage : un chantier qui réunit !

Pour la fin du projet Arom'Adage, un colloque autour des huiles essentielles s'est réuni le 09 novembre 2017. L'occasion pour les paysans, les vétérinaires et les industriels de discuter de la suite à tenir.

La rencontre sur l'utilisation des huiles essentielles en élevage, organisée le 9 novembre par l'Adage a réuni 70 personnes, dont une trentaine d'éleveurs et une vingtaine de vétérinaires. Ce colloque a, une fois de plus, démontré la force des groupes et leur capacité à créer du savoir, des ressources et du développement agricole : ce que le projet Arôm'Adage a fait, aucun laboratoire pharmaceutique ne l'aurait fait ! En cela, les principes de l'éducation populaire, qui animent nos groupes, prouvent leur pertinence.

Les échanges ont été riches et n'ont pas contourné des points d'achoppement : Les éleveurs ont réaffirmé l'importance de soigner leurs animaux tout en étant autonomes. Or, au niveau de la réglementation, on se trouve actuellement dans une utilisation « grise » des huiles essentielles. Une des interventions a rappelé le cadre juridique (qui ne permet pas l'utilisation des huiles essentielles pour soigner sans un encadrement vétérinaire) et la préoccupation des autorités sanitaires de sécuriser les filières alimentaires. Parmi les éléments qui rassemblent, tous ont témoigné de leur motivation pour avancer pour limiter les antibiotiques et répondre aux attentes sociétales malgré des freins financiers et réglementaires.

Et maintenant ? Nous avons encore du travail sur les protocoles d'essais : il nous faut continuer à établir les arbres de décisions qui permettent de soigner les principales pathologies de nos vaches. En s'entourant des bons partenaires (vétos, laboratoires, laiteries), nous devons aussi faire évoluer la réglementation vers une autorisation de pratiques des huiles essentielles par les éleveurs.

Il semble que l'enjeu principal d'Arôm'Adage est bien la "bonne santé animale" : il s'agit de créer dans nos fermes des échanges éleveur-véto autour de la santé de nos animaux, et pas seulement autour de la médication ! Les outils et méthodes de mutualisation restent à définir, mais cette journée a permis d'amorcer le dialogue. Nous devons avancer dans une meilleure connaissance de nos animaux...

Dans un contexte de lutte contre l'antibiorésistance, Arôm'Adage doit continuer à y contribuer !

EDITH CHEMIN ANIMATRICE ADAGE ET

MARIE EDITH MACÉ, ADHÉRENTE ADAGE

Un nouveau pourquoi comment

Le projet Arôm'Adage a aussi permis la publication d'un « pourquoi/comment » sur l'utilisation des huiles essentielles en élevage bovin. L'objectif est d'informer sur les bases de l'utilisation en ferme et de donner envie aux éleveurs de se former.

La forme de la collection pourquoi/comment a été créée par Réseau Civam afin que les lecteurs trouvent rapidement des réponses à leurs questions : qu'est-ce qu'une huile essentielle, quelles sont les voies d'administration, est-ce efficace, etc ? Cette publication renferme 6 fiches témoignages où des éleveurs prennent la parole, présentent leur exploitation et leur gestion de la santé animale en se centrant sur une pathologie (mammites, boiteries, diarrhées des veaux...).

Prévention, trucs et astuces, paroles d'éleveurs... l'objectif n'est pas de fournir des recettes, mais bien d'expliquer pourquoi et comment utiliser les huiles essentielles sur sa ferme.

Demandez un exemplaire à votre Civam !

L'écho du CEDAPA et de l'ADAGE (bimestriel)

2 avenue du Chalutier Sans Pitié, BP 332, 22193 Plérin cedex 02.96.74.75.50 ou cedapa@wanadoo.fr. Directeur de la publication : Patrick Thomas

Comité de rédaction : Samuel Dugas, Jeanne Brault, Mathilde Duguépéroux, Joël Guillo, Pascal Hillion, Laurent Lamy, Franck Le Breton, Eric Le Parc, Bernard Morel, Isabelle Petitpas, Pierre-Yves Plessix, Ludovic Rolland et Jacky Savin.

Animation, coordination : Pauline Usson et Cindy Schrader ;

Mise en forme : Pauline USSON ; Abonnements, expéditions : Brigitte Tréguier
Impression : Roudenn Grafik, ZA des Longs Réages, BP 467, 22194 Plérin cedex.
N° de commission paritaire : 1113 G 88535 - ISSN : 1271-2159

Je m'abonne à l'écho

Nom : Je m'abonne pour 1 an (6 numéros) 2 ans (12 numéros)
Prénom :
Adresse : Adhérents / étudiants 23 € 35 €
Non adhérents / établissements scolaires 32 € 55 €
CP : Commune : Soutien, entreprises 45 € 70 €
Profession : Adhésion Cedapa 100 €

Bulletin d'abonnement à retourner avec le règlement à l'ordre du Cedapa à l'adresse :
L'écho du Cedapa - BP 332 - 22193 PLÉRIN cedex ☐ J'ai besoin d'une facture

