

Filière Ovine et Caprine

Revue trimestrielle de la Fédération Interprofessionnelle Caprine et Ovine Wallonne
1er trimestre 2011 – N° 35

Devenir membre de la Ficow

En devenant membre de la Ficow, vous bénéficiez de ses services et vous recevez sa revue trimestrielle.

Pour s'affilier(*) :

verser une cotisation annuelle de 12 €, sur le compte 103-0101534-43 (communication : cotisation).

(*) Les membres de l'AWEOC et du GREPO sont affiliés automatiquement par leur association.

Ont contribué à la rédaction de ce numéro:

Philippe Dejardin (AWEOC)

Christel Daniaux (FICOW)

Philippe Vandiest (FICOW)

F.I.C.O.W.

Chaussée de Namur, 47
5030 Gembloux
Tél. : 081/62 74 47
Fax : 081/60 04 46
E mail : ficow@ficow.be

Conseil d'administration

Jean Devillers – Président

J. Cornet – CETA Namur-Lux.
V. Marlaire - GREPO
J. Rappe – AWEOC
M. Remy – ARSIA
N. Kirschvink – FUNDP
M.-L. Semaille – FWA
J. Dupuis - GRECOL

Permanents

Philippe Vandiest
Christel Daniaux

Sommaire

Focus viande d'agneau et nutrition... son étiquette « viande grasse » sur le grill !	P. 3
Le consommateur et le choix de ses aliments	P. 8
L' « Agneau Presto », un Grand Exemple de campagne promotionnelle de la viande d'agneau	P. 9
A vos fourneaux !	P. 12
« Saga » de la fièvre Q : une fin 'presque' des plus heureuses pour nos éleveurs...	P. 13
Comparaison technico-économique des conduites en prairie et en bergerie	P. 16
Quelques conseils si vous achetez un animal d'élevage inscrit	P. 22
Recensement Sanitel de 2004 à 2009, petit tour d'horizon des filières ovines et caprines	P. 24



Le mot de la Fédération

Philippe Vandiest – FICOW

Ces dernières années, les éleveurs de moutons étaient généralement confiants et rassurés quant à leurs débouchés commerciaux. L'année 2011 semble commencer différemment ; le commerce est calme et des acheteurs ont disparu, ont restreint leurs activités ou ont perdu de leur crédibilité auprès des éleveurs. Cette situation en a déjà mené plus d'un à réduire son cheptel par la vente d'animaux ou par une faible rétention d'agnelles de renouvellement. L'aspect commercial a toujours été et restera probablement encore longtemps le maillon faible de notre production ovine et donc un élément peu incitant pour une installation en élevage ovin ou pour les agriculteurs soucieux d'une activité de diversification. Une activité de diversification est décidée pour valoriser une disponibilité de main d'œuvre, de bâtiments ou de sous-produits et non pour se faire des tracas.

Tout n'est cependant pas gris ; de nombreux éleveurs restent globalement satisfaits de leurs débouchés et notamment ceux qui s'investissent dans la vente directe de leurs produits. Ce marché est très astreignant mais a aussi un réel potentiel de développement. Si les annonces 'A vendre agneaux de boucherie' sont nombreuses dans les journaux et sites Internet, il est étonnant de constater que celles relatives à des colis de viande y sont totalement absentes à l'heure où le consommateur est, dit-on, sensible aux produits de proximité.

Pour les éleveurs de chèvres, l'année 2011 commence sur une note positive suite à la décision prise par les autorités de leur permettre de fabriquer du fromage au lait cru avec du lait positif à *Coxiella burnetii* (fièvre Q) pour autant que leurs animaux soient vaccinés. Ce revirement de position est à mettre à l'actif des actions menées conjointement par la FICOW et le GRECOL (Groupe-

ment Régional des Eleveurs de Chèvres et de Moutons Laitiers). Le rôle du GRECOL, créé début 2010 par des chevriers pour représenter et défendre les intérêts des éleveurs laitiers suite aux décisions prises par l'AFSCA pour lutter contre la fièvre Q, a été très important. La compétence, la motivation et l'engagement de ses représentants alliés à leur profil de chevrières professionnelles ont été primordiaux. Puisse cette réussite du GRECOL motiver les éleveurs de moutons à viande à mettre en place une structure similaire pour assister la FICOW dans ses actions.

Depuis le 1er janvier 2010, les éleveurs doivent communiquer aux abattoirs d'éventuelles informations sanitaires pertinentes concernant leurs animaux au moins 24 heures avant leur livraison ou à défaut apposer une étiquette spécifique au dos du document de circulation accompagnant les animaux. En pratique, l'AFSCA estime que le règlement n'est pas appliqué comme il se doit ; des traitements sanitaires auraient été constatés sur des carcasses alors qu'ils n'avaient pas été notifiés et des étiquettes seraient apposées sur les documents de circulation par les transporteurs ou par du personnel des abattoirs à défaut de l'avoir été par les propriétaires des animaux. L'AFSCA a donc décidé de renforcer les contrôles de carcasses aux abattoirs et d'imposer dès janvier 2011 l'utilisation d'étiquettes personnalisées sur lesquelles le numéro de troupeau de l'éleveur est préimprimé. Ces étiquettes, à demander à l'ARSIA, ne pourront donc plus être apposées que par l'éleveur et devront être signées par celui-ci. En cas d'infraction, l'AFSCA rappelle que des mesures répressives peuvent être prises. Celles-ci peuvent aller jusqu'à la saisie et la destruction des carcasses, accompagnées d'un contrôle de la tenue du registre des médicaments.

FOCUS VIANDE D'AGNEAU ET ... SON ÉTIQUETTE



La viande n'a plus la cote auprès de tous de nos jours... et la viande rouge (bœuf, agneau) l'a
Dans cette classe de « on-dit » mauvais élèves santé, la viande d'agneau a le bonnet d'âne !
Mais si la viande d'agneau avait aussi des atouts santé à dévoiler? Ou si elle n'était pas le plus
Petit tour au pays des aliments et de leurs valeurs nutritionnelles...

La viande est riche en cholestérol	FAUX !
La viande est à supprimer car c'est un aliment trop gras	FAUX !
Cuisiner des plats à base de viande, c'est forcément long.	FAUX !
La viande rouge est déconseillée aux sportifs.	FAUX !
Difficile de concocter des menus équilibrés autour d'un plat principal à base de viande.	FAUX !
Dans notre alimentation, c'est la viande qui apporte la majorité des graisses.	FAUX !
Manger de la viande peut aider à garder la ligne.	VRAI !
Manger de la viande permet de limiter les grignotages entre les repas.	VRAI !
Manger de la viande permet de lutter contre la fonte musculaire.	VRAI !

Cet article a pour enjeu ambitieux de vous donner les moyens de répondre aux consommateurs réticents à la viande et plus particulièrement à l'agneau pour des raisons de diététique et de leur donner toutes les raisons pour qu'ils puissent dire à leur tour « dans l'agneau, tout est bon » !

Le belge et sa consommation de viande

Le belge, trop gros mangeur de viande ? Contrairement aux idées reçues, le belge consomme en moyenne 116 g de viande par jour, alors que les recommandations des nutritionnistes wallons sont de 100 à 150 g par jour.

RÉDUIRE ENCORE NOTRE CONSOMMATION EN VIANDE CONDUIRAIT À DIMINUER NOS APPORTS EN FER BIEN ASSIMILÉ, EN PROTÉINES DE HAUTE QUALITÉ, EN ZINC ET EN VITAMINES DU GROUPE B. DIFFICILE DANS CES CONDITIONS, SANS ÊTRE UN EXPERT DE LA DIÉTÉTIQUE, DE MAINTENIR UNE BONNE DENSITÉ NUTRITIONNELLE DANS LE CADRE D'UNE VIE ACTIVE !

Le belge est donc loin de l'excès, même si sa consommation pourrait être légèrement revue à la baisse, les re-

commandations du côté flamand étant de 75 à 100 g par jour. L'homme consomme plus que la femme : en moyenne 152,1 g contre 91,8 g¹.

Seule la moitié de la population (56 %) consomme de la viande chaque jour. Le profil du belge consommant plus de viande est l'homme jeune, actif présentant une corpulence normale... tout l'opposé de l'image de l'obèse inactif que les tendances actuelles y colleraient volontiers !

La viande, un aliment de haut niveau

La viande, et plus particulièrement la viande rouge, est une source inégalable de certains nutriments indispensables à notre organisme :

- ✓ les protéines ;
- ✓ le fer ;

1. Tout ces grammages valent pour de la viande CRUE.

NUTRITION...

"VIANDE GRASSE" SUR LE GRIL!



Christel Daniaux - FICOW

encore moins.

mauvais élève ? Ou si il y avait agneau et agneau ?

- ✓ des vitamines (notamment les vitamines du groupe B) ;
- ✓ des minéraux (zinc, sélénium).

Les protéines ont des rôles multiples et majeurs : créer, renouveler, réparer les structures protéiques du corps, les muscles, les os, la peau, les hormones, les cellules de l'immunité,... Les protéines sont constituées d'acides aminés dont certains sont indispensables : les acides aminés essentiels. Comme ils ne sont pas fabriqués par le corps, ils doivent être apportés par l'alimentation. Les viandes sont particulièrement riches en protéines de haute valeur biologique.

UNE TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU RÔTI DE 100 G APPORTE 23 G DE PROTÉINES, SOIT L'ÉQUIVALENT DE CE QU'IL FAUT CHAQUE JOUR POUR COUVRIR ENVIRON ¼ DES BESOINS D'UNE FEMME DE 57 KG QUI SUIT DES COURS DE FITNESS 1 FOIS PAR SEMAINE.

Le fer est un élément essentiel puisqu'il assure le transport de l'oxygène dans le sang. Aujourd'hui, dans notre population soi-disant trop consommatrice de viande, presque 100 % des femmes belges âgées de 15 à 59 ans – qui ont presque 2 fois plus besoin de fer que les hommes - n'atteignent pas les recommandations en fer ! Une déficience en fer se traduit souvent par une sensation accrue de fatigue.

La vitamine B 12 est indispensable à la formation des globules rouges et joue également un rôle dans le fonctionnement du cerveau ; dans notre alimentation, seuls les produits d'origine animale en sont la source ! La vitamine B4 est indispensable à la production d'énergie.

LA VIANDE, C'EST AUSSI NOTRE ATOUT FORME, CAR SES PROTÉINES PROCURENT UNE SENSATION DE SATIÉTÉ QUI PERMET DE LIMITER LES GRIGNOTAGES INTEMPESTIFS ENTRE LES REPAS. ELLE FAVORISE AINSI UN RYTHME ALIMENTAIRE PLUS ÉQUILIBRÉ.

Le zinc, principalement apporté à notre organisme via la consommation de viande, est impliqué dans la synthèse des protéines et dans la cicatrisation. Le sélénium est un anti-oxydant : il joue un rôle protecteur dans le vieillissement de nos cellules.

Les alternatives végétariennes...

Certes, des alternatives à la viande existent... :

- ✓ Des protéines végétales, richement représentées dans certains aliments tels que le soja ou les légumes secs... Mais retenons que la qualité des protéines contenues dans les denrées alimentaires d'origine animale est supérieure à celle des sources végétales : elles ont une meilleure digestibilité et leur contenu en acides aminés essentiels est plus équilibré. Aussi, les protéines aident à maintenir la masse musculaire et à prévenir la fonte musculaire démarrant dès 25 – 30 ans et s'amplifiant au-delà de 65 ans. Pour contrecarrer ce phénomène, il est important d'avoir un bon apport en protéines d'origine animale!

UN BON APPORT EN PROTÉINES D'ORIGINE ANIMALE EST IMPORTANT POUR LUTTER CONTRE LA FONTE MUSCULAIRE !

- ✓ Des aliments riches en fer... Oui certains végétaux sont riches en fer, même si le mythe de Popeye tient plus du rêve que de la réalité. Mais le fer d'origine animale (fer hémique) est différent du fer d'origine végétale. En effet, le fer d'origine animale est 4 à 5 fois mieux absorbé par notre organisme que son pendant végétal, ce qui fait que se passer de viande rend plus difficile encore de satisfaire ses besoins en fer. De plus, la viande rouge reste l'aliment naturel le plus riche en fer. Sans oublier que, viande et légumes, la nature fait bien les choses : inclure la viande au repas permet d'améliorer l'absorption du fer contenu dans les aliments qui l'accompagnent (légumes, céréales...). Certains légumes, riches en vitamine C, améliorent aussi l'absorption du fer par l'organisme.

IL FAUT SEULEMENT 130 G DE CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES POUR APPORTER L'ÉQUIVALENT EN FER ABSORBÉ DE 3 ASSIETTES D'ÉPINARDS (600 G).

- ✓ Des aliments riches en vitamine B 12... mais aucune alternative n'existe pour les végétaliens puisque seuls les produits d'origine animale sont une source concrète de vit. B 12.

Diaboliser la viande pour ses matières grasses, c'est dépassé !

Les lipides font partie d'une alimentation équilibrée. Ils fournissent la plus grande partie de l'énergie nécessaire aux activités physiques et intellectuelles. Ils apportent notamment les acides gras essentiels et certaines vitamines qui se mélangent à eux (vitamines A, D, E et K). De plus, les matières grasses sont d'excellents supports d'arômes... Sans matière grasse, les ingrédients se mêlent moins intimement et les plats n'exhalent pas pleinement leurs saveurs.

La viande est souvent « taxée » d'aliment gras, voire même d'aliment qui apporte le plus de graisses dans notre alimentation...

Et pourtant, la viande ne représente qu'une faible part dans les lipides que nous ingérons quotidiennement : viande, charcuterie et abats réunis ne constituent que 18 % des lipides totaux de notre

alimentation alors que la viande seule ne compte que pour 11 % dans ce bilan.

Les vrais responsables de notre alimentation trop grasse sont bien plus les « graisses cachées » retrouvées dans les viennoiseries, pâtisseries, chips, biscuits, quiches, certains plats cuisinés,... Ce sont ces aliments là qu'il faut apprendre à limiter.

Quant à la viande, retenons aussi les recommandations qui nous sont faites par les nutritionnistes : une consommation quotidienne de 75 à 100g est idéale.

Le cholestérol, ennemi n°1 dans la prévention des maladies cardio-vasculaires

Le rôle du cholestérol est essentiel ; il est notamment le précurseur de la vitamine D et de la majorité des hormones sexuelles. L'excès de cholestérol est néanmoins nocif pour notre santé car il est à la base de l'artériosclérose.

La plus grande partie de notre cholestérol sanguin ne provient pas de notre alimentation mais du cholestérol fabriqué par notre foie (70 %). Pour ce qui est du cholestérol d'origine alimentaire, il est vrai que seules les graisses animales en contiennent.

L'excès de cholestérol dans le sang n'est donc pas principalement lié à la consommation d'aliments contenant du cholestérol mais plutôt à la consommation excessive de graisses. En effet, un excès de consommation d'acides gras saturés augmente le taux de cholestérol car un excès de ces acides gras bloque l'épuration hépatique du cholestérol, qui reste alors dans le sang.

La restriction du cholestérol alimentaire n'est donc pas le bon moyen de faire baisser le cholestérol sanguin, car son absorption est limitée. Pour un apport équilibré, il est d'ailleurs important de maintenir une absorption de cholestérol alimentaire de 300 à 350 mg/jour.

Par contre, il est important de surveiller son apport en acides gras saturés, qui doit être de l'ordre de 15 à 20 g par jour. S'il est vrai que les aliments d'origine animale sont souvent plus riches en graisses saturées, certains végétaux ne sont

pas en reste non plus ! Et les graisses ajoutées (sauces grasses, mayonnaises, beurre,...) en sont souvent riches.

DU GIGOT D'AGNEAU RÔTI, C'EST ENVIRON 2 × MOINS DE GRAISSES QUE DU VOL-AU-VENT AU POULET, 3 × MOINS DE GRAISSES QUE DE LA CHIPOLATA DE PORC OU 4 FOIS MOINS DE GRAISSES QUE DES CHIPS AU SEL ! POUR MANGER MOINS GRAS (ET MEILLEUR), APPRENONS AVANT TOUT À MANGER « NON PRÉPARÉ » ET NON À MANGER « VÉGÉTARIEN » !

Il est souvent conseillé aux personnes qui ont trop de cholestérol de bannir la viande rouge de leur alimentation. Une mesure inutilement radicale : la teneur moyenne en cholestérol de la viande est modérée. Evitez par contre de consommer le gras visible de la viande et veillez au mode de cuisson, en limitant l'ajout de graisses de cuisson. De plus, supprimer totalement les graisses animales de son alimentation augmente le risque vasculaire suite à une rupture de l'équilibre alimentaire !

L'agneau, une étiquette de viande grasse

« L'agneau est une viande grasse. Pour les personnes qui s'imposent un régime alimentaire draconien, l'agneau ne convient donc pas. Pour les autres, pensez à choisir un morceau de gigot ou de carré, moins gras que l'épaule par exemple. »

Si les allégations du web poussent souvent à restreindre voire à stopper sa consommation en viande d'agneau pour une question de diététique, les diététiciens, eux, s'entendent pour dire qu'en terme de quantité de matière grasse, le morceau de viande consommé est un élément bien plus déterminant que l'espèce (bœuf, veau, agneau, porc).

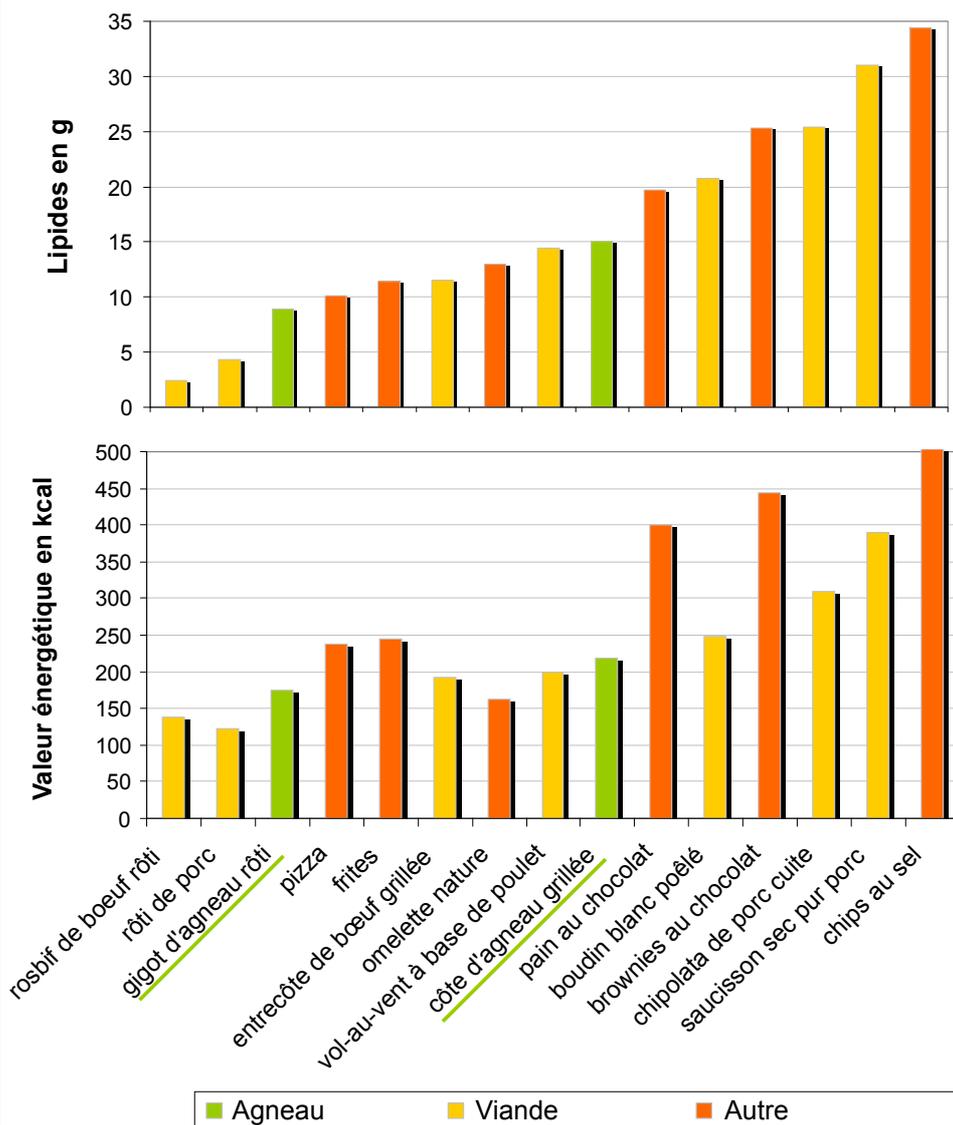
EN PRATIQUE : si vous souhaitez limiter votre consommation en lipides, rien ne sert de se priver de telle ou telle viande mais privilégiez les morceaux de viande sans gras visible (c'est-à-dire ceux qui ne sont ni lardés, ni

persillés) ou ceux dont les parties grasses peuvent être facilement enlevées. Pensez aussi aux modes de préparation

de la viande : un même morceau grillé ou poêlé n'apportera pas la même quantité de lipides, et ce sans parler de la sauce grasse qui accompagne souvent largement nos plats de viande et qui apporte souvent plus de lipides que la viande elle-même !

Au niveau de l'agneau, son morceau le plus maigre, le gigot raccourci, présente seulement 5,1 g de lipides pour 100g, soit environ la même chose

GRAPHIQUES: APPORTS LIPIDIQUE ET ÉNERGÉTIQUE POUR 100 G DE VIANDE D'AGNEAU COMPARATIVEMENT À D'AUTRES ALIMENTS



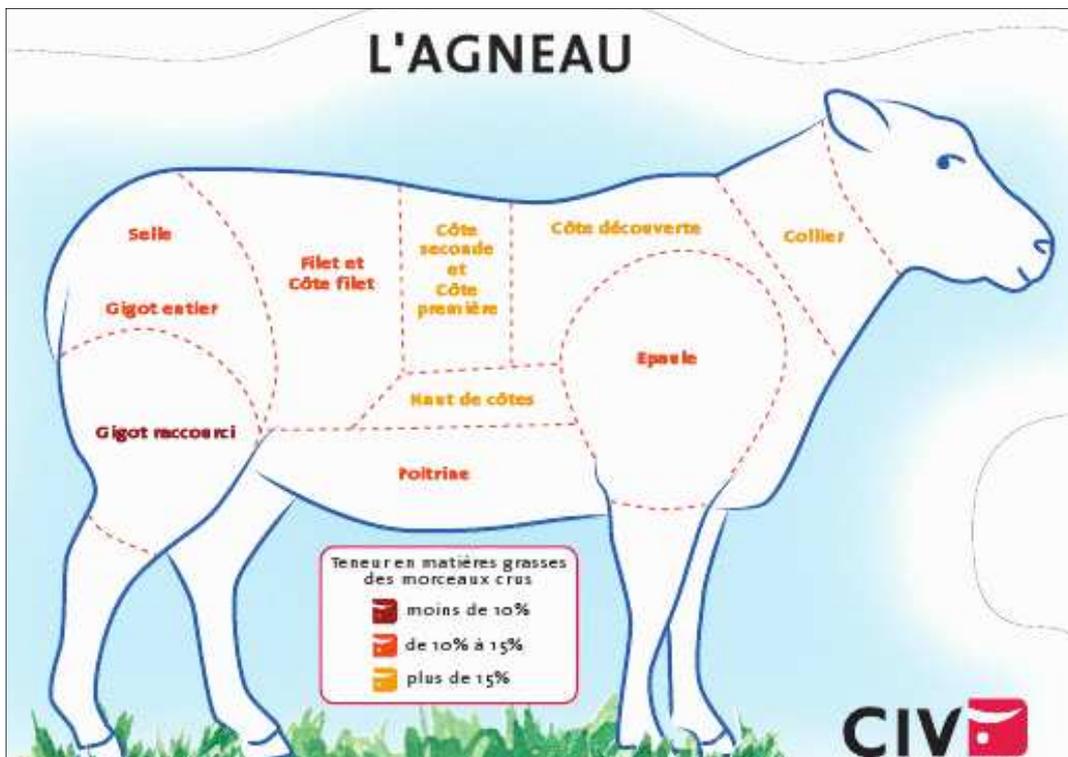
100 G DE GIGOT D'AGNEAU RÔTI APPORTE 3,6 G D'ACIDES GRAS SATURÉS ET 70 MG DE CHOLESTÉROL... SOIT ENVIRON 1/5ÈME DES RECOMMANDATIONS JOURNALIÈRES POUR CES 2 NUTRIMENTS !

que dans de l'ailou de bœuf. Bien sûr, globalement, le bœuf reste une viande plus maigre puisque un rôti de bœuf (tende de tranche) reste 2 fois moins gras qu'un gigot d'agneau... Mais quid du gigot ou autres morceaux de l'agneau en comparaison à des produits que les ménages belges consomment bien plus fré-

au niveau du dos de l'animal. Si, sans enlever la matière grasse visible, l'agneau est perdant (23,1 g de lipides pour 100 g contre 17,1 g pour 100 g), il devient le grand gagnant si le consommateur met le gras visible sur le bord de son assiette (7,0 g de lipides pour 100 g contre 8,7 g pour 100 g).

Concernant le cholestérol, la viande d'agneau est souvent bannie des régimes hypocholestérolémiant. Pourtant, tout comme pour la teneur en graisses, si la viande d'agneau reste moins avan-

tageuse que les morceaux maigres du bœuf, considérée sans sa graisse visible, elle est plus avantageuse que d'autres morceaux du bœuf tels que entrecôte, bavette, etc. (exception faite du collier d'agneau). Le même constat est à faire pour la teneur en acides gras saturés. Une fois de plus, il est très facile de respecter les recommandations journalières des nutritionnistes en ayant une alimentation équilibrée comprenant de l'agneau.



quemment ? Un rapide coup d'œil aux graphiques nous fera de suite prendre conscience que jamais l'agneau ne sera responsable d'une grande part des apports lipidiques de notre alimentation !

Et pourtant, en terme de consommation carnée, ce sont aujourd'hui les charcuteries et produits dérivés qui occupent l'essentiel de la consommation des ménages belges. Et sans oublier qu'en matière de consommation de viande fraîche, la consommation en viandes préparées (hachés, etc.) est en nette progression ! Un triste constat à mettre sous les yeux des consommateurs en quête d'une « alimentation saine et équilibrée »...

De plus, en enlevant le gras, la comparaison bœuf / agneau peut être toute relativisée. Comparons des morceaux similaires dans les deux espèces : l'entrecôte de bœuf et la côte première d'agneau

L'agneau, une source intéressante de minéraux et vitamines !

Comme toutes les viandes rouges, l'agneau est riche en fer, zinc, sélénium et vitamines du groupe B.

Plus particulièrement, la viande d'agneau présente une teneur plus élevée en vitamine B3 (ou vitamine PP) que les autres viandes. Elle est néanmoins moins riche en fer et en sélénium que la viande de bœuf.

100 G DE CÔTES D'AGNEAU COUVRENT 14 % DES BESOINS QUOTIDIENS D'UN HOMME ADULTE EN FER, 22 % DE SES BESOINS EN ZINC, 13 % DE SES BESOINS EN SÉLÉNIUM, 48 % DE SES BESOINS EN VITAMINE B3 ET 67 % DE SES BESOINS EN VITAMINE B12.



Nous venons d'aborder longuement les intérêts nutritionnels de la viande et plus particulièrement de la viande d'agneau. Mais, en finalité, « monsieur tout le monde » prête-t-il attention à ses aspects nutritionnels lorsqu'il achète sa viande ? Et si oui, à quels aspects en particulier ? Et si non, comment choisit-il ses aliments et sa viande ? Passons en revue des études s'étant récemment penchées sur la question...

LE CONSOMMATEUR ET LE CHOIX DE SES ALIMENTS...

Christel Daniaux – FICOW

La vitamine, mon amie...

En rapport avec l'aspect nutritionnel, à la question « il est important pour moi que la nourriture que je consomme quotidiennement soit ... », le consommateur belge répond (en ordre décroissant):

1. Riche en vitamines et minéraux
2. Pauvre en graisses saturées
3. Pauvre en graisses
4. Pauvre en sucres
5. Riche en fibres
6. Pauvre en sel
7. Pauvre en calories

Retenons donc que le premier intérêt du consommateur se porte sur des aliments de « qualité », riches en vitamines et minéraux, et non sur des aliments « light ». Apprenons donc à mettre en avant ces atouts dans nos produits tels que la viande d'agneau.

Je cuisine pour faire plaisir aux autres...

Au-delà des aspects « santé », la première motivation du consommateur vis-à-vis de la nourriture est son aspect convivial : 50 % des consommateurs belges y accordent une grande importance. Ces consommateurs considèrent la nourriture et les repas avant tout comme un outil de cohésion sociale, un moyen de se faire plaisir mais surtout de faire plaisir aux autres. Manger est un plaisir et un prétexte à se réunir ! Ces consommateurs sont principalement représentés par des femmes francophones, responsables des achats, âgées de 30 à 49 ans, appartenant aux groupes sociaux moyens et faisant partie d'un ménage de 4 ou 5 personnes.

Les consommateurs sensibles à cet aspect convivial aiment généralement préparer les aliments... Un élément qui devrait être mis en avant dans nos secteurs ! La vulgarisation de recettes simples mais savoureuses constitue généralement un at-

trait pour le consommateur. L' « Agneau Presto » l'a d'ailleurs bien compris, la publication et la démonstration de recettes au goût du jour étant 2 éléments clés de son concept (voir article suivant)!

Je veux de la qualité à faible prix...

La motivation vis-à-vis de la nourriture est une chose, les critères d'achat des aliments en sont une autre. Parmi ceux-ci, on distingue des attributs saillants, à savoir les critères qui servent à la décision du consommateur, et des attributs déterminants, à savoir des critères d'évaluation et d'appréciation du produit.

Actuellement, les critères de choix (attributs saillants) sont, par ordre d'importance :

1. Le prix
2. La qualité
3. La fraîcheur

Quant aux critères d'évaluation (attributs déterminants), on voit, selon le même ordre :

1. Le goût
2. La sécurité
3. L'odeur
4. Le respect de l'environnement

Si la viande d'agneau, qui plus est sa production locale, ne peut être compétitive sur l'aspect prix, elle a des atouts quant à sa qualité et à sa fraîcheur (l'agneau néo-zélandais n'est jamais de la viande fraîche !). Elle peut aussi facilement « fidéliser » son consommateur de par son goût, la sécurité qu'elle offre par rapport à de la viande importée, et l'image « respectueuse de l'environnement » qu'elle suscite.

La viande d'agneau n'est pas en marge des principaux choix alimentaires de « monsieur tout le monde » !



L' « AGNEAU PRESTO », UN GRAND EXEMPLE DE CAMPAGNE PROMOTIONNELLE DE LA VIANDE D'AGNEAU

Christel Daniaux – FICOW

Face à la régression régulière de la consommation de viande d'agneau dans leur pays, les filières ovines française (INTERBEV Ovins), britannique (EBLEX) et irlandaise (Bord Bia) ont développé, en 2008, le concept Agneau Presto. Ces filières sont parties du constat que la viande d'agneau est aujourd'hui consommée occasionnellement et par des consommateurs relativement âgés et vieillissants. Une première enquête réalisée en France en 2008² a en effet révélé que les évolutions des habitudes de consommation sont la principale cause de cette diminution de la consommation de viande d'agneau.

Au vu de ces réalités, les 3 filières ont souhaité réagir en faisant évoluer la perception de la viande d'agneau et en proposant une nouvelle offre, plus adaptée aux modes de consommation actuels. De là sont nés le concept, le logo et la campagne promotionnelle « Agneau Presto ».

L'agneau d'aujourd'hui, ses points faibles

✓ Un vieillissement de ses acheteurs

Si la viande d'agneau reste appréciée de la majorité de la population, elle est achetée pour les deux tiers par des ménages dont le chef de famille est âgé de plus de 50 ans, et pour être cuisinée de façon traditionnelle.

✓ Une viande jugée trop longue à préparer

Le temps de préparation trop long est évoqué comme un véritable frein par 1 consommateur sur 5. Cet obstacle est beaucoup plus fort chez les moins de 35 ans puisqu'ils sont 59 % à considérer que c'est une viande trop longue à préparer.

✓ Des recettes trop traditionnelles

Elle est aussi jugée comme ancrée autour de recettes traditionnelles alors que les jeunes cherchent à étonner - voire à épater - avec de nouvelles recettes faciles et rapides. Ils doivent en effet composer avec un manque de temps et de connaissances culinaires.

Les jeunes consommateurs (moins de 35 ans) avouent par ailleurs connaître peu de morceaux

d'agneaux en dehors des brochettes et du traditionnel gigot.

✓ Une viande consommée occasionnellement

La majorité des français déclarent ne consommer qu'occasionnellement de l'agneau et ce notamment « lors des repas de famille », « lors des fêtes ou des grandes occasions » ou encore « la week-end, lorsqu'ils ont le temps de cuisiner ».

Cette dimension traditionnelle et familiale grève l'image de ce mets.

✓ L'absence au rayon des « produits transformés »

A l'heure où on se doit de constater la progression constante de la consommation de produits transformés, on doit noter que les viandes de boucherie sont des constituants de 30 % des produits transformés en viande vs. seulement 3 % pour la viande d'agneau!

✓ Le manque de découpes variées et pratiques

De nombreux consommateurs seraient prêts à acheter du steak d'agneau ou encore du haché ou steak haché d'agneau.

2. Enquête IPSOS / Agneau Presto réalisée en octobre 2008 auprès d'un échantillon représentatif de près de 1000 personnes de la population française âgées de 18 ans et plus.

L'agneau de demain, ses atouts

La viande d'agneau est et reste une viande très appréciée (70 % des français l'apprécie alors qu'un tiers des français l'aime « beaucoup »), quel que soit l'âge du consommateur.

La viande d'agneau est décrite par le consommateur français comme une viande (en fonction du pourcentage des réponses) :

1. savoureuse (52 %)
2. chère (47 %)
3. naturelle (24 %)
4. raffinée (20 %)
5. calorique (12 %)

Le pouvoir d'achat étant aujourd'hui la première préoccupation des français, le fait que la saveur de la viande soit davantage mise en avant que son prix est assez remarquable. Les aspects « naturels » et « raffinés » mis en avant par le consommateur sont aussi tout à son avantage.

L'enquête de 2008 a révélé qu'il existe un fort potentiel de nouveaux consommateurs de viande d'agneau, notamment parmi les moins de 35 ans, qui se disent prêts à consommer et à cuisiner davantage l'agneau dès lors qu'il se décline en recettes originales, rapides et faciles à cuisiner.

Agneau Presto, en concret

Le concept et la signature Agneau Presto correspondent à une nouvelle façon de consommer et de cuisiner l'agneau, plus contemporaine et plus quotidienne, grâce à des recettes originales, faciles et rapides à préparer. Des recettes pour 4 convives maximum et

POUR SÉDUIRE LE CONSOMMATEUR D'AUJOURD'HUI, LA VIANDE D'AGNEAU DOIT ADOPTER UNE IMAGE COLLANT AVEC DES RECETTES FACILES, RAPIDES ET ORIGINALES. TEL EST UN DES DÉFIS QUE TENTE DE RELEVÉR - AVEC SUCCÈS - « AGNEAU PRESTO ».

qui se cuisent et se préparent en moins de 30 minutes !

Agneau Presto cible avant tout la population de moins de 50 ans.

Les recettes

Agneau Presto, c'est d'abord de nouvelles recettes « faciles, rapides et quotidiennes ».

Les découpes et le logo « Agneau Presto »

Agneau Presto, c'est aussi de nouveaux produits : steak, émincés, dés, haché, mini-rôti,...

Pour obtenir le logo « Agneau Presto », le produit doit répondre aux critères suivants :

- ✓ Portions individuelles ou pour 4 personnes maximum;
- ✓ À griller en moins de 10 minutes ou à rôtir en moins de 30 minutes;
- ✓ Une belle présentation qui minimise les déchets dans l'assiette;
- ✓ Agneau issu de France, d'Irlande ou de Royaume-Uni.

Sont exclues de la gamme toutes les découpes traditionnelles telles que le gigot entier ou raccourci, l'épaule entière (avec ou sans os), la selle non désossée ou le carré non détalonné (le mini-carré est acceptable).

Le logo signale à la fois les formes de découpes et morceaux mais aussi



les recettes.

La campagne de communication

Les recettes et découpes mises au point sont relayées au travers d'une campagne de communication importante et efficace : des relations presse, des actions événementielles, etc. Parmi ces dernières, notons les « Presto Mobile », des restos sur des vélos avec de grands chefs au guidon, pour faire déguster gratuitement les recettes d'agneau sur le temps de midi... le tout accompagné de la démonstration des recettes, bien sûr !



Le dernier nouveau-né : l'appli iPhone de recettes...pour avoir toujours une recette sous la main !

Le site Internet

Le site www.agneaupresto.com participe activement à la campagne de communication avec sa cinquantaine de recettes répertoriées. Ces recettes sont, pour certaines, déclinées par thématique : « Plateau TV », « Déjeuner sur le pouce », « A table les enfants », « Dîner en tête-à-tête »,...

Des formations à destination de la filière

Un guide de découpe spécifique a été conçu. Il présente des exemples de produits et a pour objectif de donner des pistes pour élaborer une gamme Agneau Presto. Il est accompagné de formations gratuites pour les entreprises et les GMS avec la mise à disposition d'un formateur itinérant.

Un stage "Agneau Presto" a été conçu, proposant des préparations spécifiques à la boucherie artisanale. Il s'adresse aux artisans bouchers, et s'inscrit dans le cadre des formations proposées par l'École de la Boucherie de Paris (ENSMV).

L'Agneau Presto, en résultats

La campagne de communication

Les retombées presse sont très nombreuses. Les constatations faites en 2009 sont les suivantes :

- ✓ Plus de recettes de viande d'agneau dans la presse (x 2 !);
- ✓ Plus de parution de recettes faciles et rapides que de recettes traditionnelles;
- ✓ Une parution plus homogène sur l'année (avant Agneau Presto, plus de 80 % des recettes de viande d'agneau étaient publiées au moment de Pâques alors qu'en 2009, cela ne concernait plus que 45 % des recettes publiées).

Impact sur le prix de la viande

En 2009, l'agneau est la seule viande à progresser en valeur !

Implication de la filière

En 2009, les Artisans Bouchers se sont fortement investis dans ce nouveau concept : 31 opérateurs engagés dans la démarche, 20 formations auprès des ateliers de découpe et des GMS, 200 artisans bouchers formés. Une gamme a été introduite en Grande Distribution.

Fièvre catarrhale ovine: indemnités de la campagne 2009

Dans le cadre des vaccinations obligatoires contre la fièvre catarrhale ovine en 2009, le fonds sanitaire et l'AFSCA sont partis du point de vue que tout détenteur ayant fait pratiquer cette vaccination au sein de son cheptel avait droit à une indemnité.

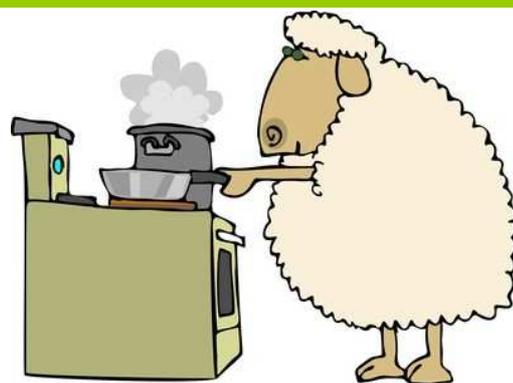
Il s'est avéré que suite à des erreurs d'encodage ou suite à des encodages tardifs de ces vaccinations, certains détenteurs n'ont pas reçu l'indemnité qui leur était due lors des paiements effectués en 2009 et début 2010. Quelques centaines de dossiers ont été réévalués à la demande du détenteur ou du vétérinaire responsable de l'épidémiologie, et ont été indemnisés ultérieurement.

Ce processus ne peut cependant être prolongé indéfiniment. L'AFSCA tient donc à faire savoir que de telles demandes tardives d'indemnité ne seront plus recevables au-delà du 31/01/2011.

A vos fourneaux!



Christel Daniaux – FICOW



ÉMINCÉ D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE AUX TOPINAMBOURS

PRÉPARATION ET CUISSON: 30 minutes

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES):

- 600 g d'émincé d'agneau (gigot)
- 1 échalote, 1 gousse d'ail
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 250 g de topinambours
- 250 g de pommes de terre grenaille
- ¼ de botte de coriandre
- 10 cl d'eau
- laurier, thym
- beurre, huile d'olive
- sel, poivre

PRÉPARATION:

Eplucher et ciseler l'échalote. Eplucher les pommes de terre et les topinambours, les couper en cubes d'1 cm.

Dans une cocotte chaude, faire suer les échalotes dans un morceau de beurre. Ajouter les légumes et une gousse d'ail, une branche de thym et une feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre et ajouter un demi-verre d'eau. Laisser cuire pendant 20 minutes à feu doux.

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et saisir l'agneau non assaisonné, à feu vif, pendant 1 minute. Retourner les morceaux et laisser cuire à nouveau 1 minute.

Ajouter le vinaigre balsamique, bien enrober les morceaux, assaisonner de sel et de poivre et éteindre le feu. Ciseler finement la coriandre. L'ajouter aux légumes dans la cocotte encore chaude.

Dans des assiettes creuses, dresser les légumes puis ajouter dessus l'agneau. Décorer de quelques herbes et servir.



WRAP D'AGNEAU

PRÉPARATION ET CUISSON: 20 minutes

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES):

- 2 tranches de gigot d'agneau
- 8 tortillas
- 1/2 brocoli émincé
- 60 g de fromage frais
- 2 cuillères à soupe de pain d'épices en chapelure
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 oignon rouge émincé
- huile d'olive
- sel, poivre

PRÉPARATION:

Poêler la viande avec un filet d'huile d'olive, environ 5 minutes suivant l'épaisseur, pour une cuisson rosée.

Assaisonner, saupoudrer de chapelure.

Poêler 2 à 3 minutes le brocoli (cuisson al dente) et l'oignon émincé avec un filet d'huile d'olive, assaisonner.

Émincer la viande finement, mélanger aux légumes.

Ajouter le persil haché. Tartiner les tortillas avec le fromage frais, les farcir avec la préparation puis les rouler.

Les passer 3 minutes au four à 180°C (Th.6).

ASTUCE DU CHEF

Remplacez les tortillas par une crêpe pour donner un côté breton !

L'été, remplacez le brocoli par un poivron rouge et de la roquette en accompagnement.





« SAGA » DE LA FIÈVRE Q : UNE FIN 'PRESQUE' DES PLUS HEUREUSES POUR NOS ÉLEVEURS...

Christel Daniaux – FICOW

Ce 26 novembre 2010, après presque 1 an de démarches aussi variées qu'intensives de la part du secteur caprin et ovin laitier, la bonne nouvelle tombait officiellement : l'obligation de pasteuriser pour les exploitations positives à *Coxiella burnetii* allait enfin rejoindre la liste des mauvais souvenirs. C'est en effet en ce jour que la Ministre Laruelle publia son communiqué de presse : « Fièvre Q : la vaccination comme alternative à la pasteurisation du lait » (cf. ci-joint).

Si, dans un premier temps, cette mesure ne sera d'application que pour les éleveurs – transformateurs pour des raisons d'indisponibilité du vaccin sur le marché belge, dans un second temps, elle devrait concerner tous nos éleveurs laitiers. En effet, la firme Ceva en charge de la fabrication de ce vaccin est actuellement contractuellement tenue à livrer toutes les doses sortant de ses usines aux Pays-Bas,

sa production réelle étant inférieure à la production

Communiqué de presse de la Ministre Laruelle "Fièvre Q : la vaccination comme alternative à la pasteurisation du lait"

Sabine Laruelle, Ministre fédérale de l'Agriculture, tient à informer le secteur agricole que la vaccination des chèvres et moutons touchés par la fièvre Q représente désormais une alternative à la pasteurisation du lait. Cette décision a fait l'objet d'un accord avec l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) et les organisations agricoles, en particulier celles représentant le secteur des éleveurs de chèvres.

Pour rappel, la fièvre Q est une maladie bactérienne (*Coxiella burnetii*) qui peut affecter les ruminants et se transmettre à l'homme. De nombreux cas humains sont apparus aux Pays-Bas en 2009 suite à la présence massive de cette bactérie dans les élevages de chèvres. Suite à ces faits et bien que la situation en Belgique ne soit en rien comparable à celle des Pays-Bas, l'AFSCA a émis une série de recommandations aux éleveurs de petits ruminants en Belgique et fait analyser régulièrement, à ses frais, le lait de tank de ces exploitations. Lorsque ces analyses révèlent la présence de *Coxiella burnetii*, les producteurs sont notamment dans l'obligation de faire pasteuriser leur lait avant qu'il ne soit vendu aux consommateurs ou transformé.

Seules 7 exploitations, sur plus de 90 exploitations caprines ou ovines laitières testées, sont actuellement positives chez nous (5 en Flandre et 2 en Wallonie). Il s'agit de grosses exploitations qui pasteurisaient déjà l'essentiel de leur production auparavant.

La vaccination des chèvres contre cette maladie permettrait de diminuer les risques qui y sont liés. Malheureusement, la totalité de la production du seul vaccin disponible actuellement est destinée aux Pays-Bas suite à un contrat qui lie la firme titulaire de l'enregistrement à ce pays.

Sabine Laruelle, Ministre fédérale de l'Agriculture, vient cependant d'obtenir du nouveau Secrétaire d'Etat néerlandais auprès du ministre de l'Agriculture, Monsieur Henk BLEKER, de pouvoir disposer immédiatement en Belgique d'un nombre limité de doses de vaccin (3000). Ces vaccins seront utilisés pour immuniser les ovins et caprins des exploitations dont l'activité dépend du lait cru et qui seraient touchées par la Fièvre Q, en alternative à la pasteurisation.

Dès que la quantité de vaccin disponible le permettra, la Ministre Laruelle a l'intention de rendre obligatoire la vaccination de toutes les exploitations dont le lait serait positif à la fièvre Q, en lieu et place de la pasteurisation. L'AFSCA a pris contact avec ses homologues néerlandais et la firme productrice du vaccin à cet effet : du vaccin en quantité suffisante sera vraisemblablement disponible au printemps 2011.

Le coût des vaccins sera pris en charge par l'Agence.

prévue suite à des difficultés techniques. Ce contrat avec les Pays-Bas prenant fin en juin 2011, tout porte à croire que le vaccin sera disponible sans difficulté à partir de cette date pour le marché belge, soit avant la période de reproduction 2011 tel que nécessaire pour l'administration de ce vaccin.

Du côté de la FICOW, sur le plan théorique, nous continuerons à déplorer que jamais les arguments scientifiques mis en avant tout au long de cette année de « bataille » n'ont primés ou même ne semblent avoir été entendus, à savoir l'absence de preuve scientifique de contamination humaine via l'ingestion de produits laitiers crus contaminés et la nettement plus forte excrétion de la bactérie dans le lait des bovins – non concernés par la mesure de l'AFSCA – que dans celui des ovins / caprins et ce pour un cheptel bovin belge bien plus atteint par *Coxiella burnetii* que le cheptel ovin / caprin.

Par contre, sur le plan pratique, avec la promesse d'une **vaccination gratuite pour tous**, on n'aurait pas osé en espérer autant ! Nous retiendrons donc le résultat : abandon de la pasteurisation et vaccination, même si, indépendamment de la volonté de nos autorités, ce n'est pas dans un délai immédiat.

De plus, si la cohérence de la vaccination en lieu et place de la pasteurisation nous dépasse – aucune

étude scientifique n'ayant prouvé, à notre connaissance, une diminution ciblée de l'excrétion dans le lait suite à la vaccination -, la vaccination en tant que telle, et contrairement à la pasteurisation, correspond enfin à une réelle mesure de santé publique contre la fièvre Q. En effet, la vaccination permet une réduction globale de l'excrétion de la bactérie, et donc notamment de ces principales voies d'excrétion que sont les excréments fécaux, vaginaux et lors de la mise-bas. Ces voies sont les seules dangereuses pour la santé de l'homme puisque la bactérie se propage alors dans l'air environnant et que sa transmission à l'homme se fait par voie aéro-gène.

En bilan, ayons la prétention d'oser espérer que le travail de longue haleine mené par la FICOW, ainsi que par le GRECOL (entre autres via sa pétition qui a récolté un peu plus de 9600 signatures), de même que le soutien – ne fût-ce tardif – de la FWA dans notre position, ont eu leur importance dans l'évolution positive des mesures imposées aux éleveurs concernés.

Espérons également que cette première « victoire » au bénéfice de notre petit secteur est la première d'une longue liste... Chose est déjà en bonne voie dans le dossier « Prime à l'herbe », dont devraient pouvoir bénéficier les ovins et caprins dès 2012...

A l'Alliance... l'élevage Ovin et Caprin depuis 1933



L'Elevage + facile

Comment commandez ?



- Rendez-vous sur www.alliance-elevage.com

- Constituez votre panier, envoyez-le en simple devis en visualisant vos frais de transport.

- Si vous le souhaitez, vous pouvez passer commande directement.

- Attendez de recevoir votre devis final et effectuez le paiement directement dans notre banque de Bruxelles !

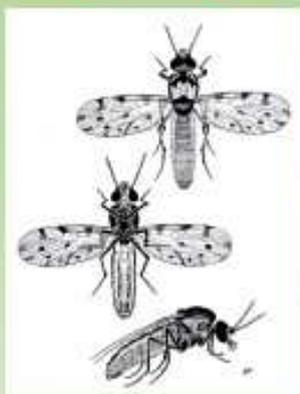
Pour tout contact, vous pouvez appeler Valérie au 00.33.5.49.83.30.92

N° Tél. **00.33.5.49.83.30.92**

Alliance Pastorale BP 80095 - 86502 Montmorillon Cedex - FRANCE

www.alliancepastorale.fr





NUTRIBASSIN MOUTONS A L'AIL

**Éloigne mouches et autres insectes de vos moutons !
(tels que les culicoïdes transmettant la langue bleue)**



NUTRIBASSIN moutons à l'ail est supplémenté en ail et autres plantes insectifuges.

MODE D'EMPLOI: laisser **NUTRIBASSIN moutons à l'ail** à disposition des animaux dès leur plus jeune âge, tant à la bergerie qu'en herbage.

**Bassin à lécher (15 kg)
sur support Sérolac pour moutons.**

**Apport de minéraux,
oligoéléments et vitamines.**

Une équipe de nutritionnistes à votre disposition

Nicolas LEROY
0478 54 65 24

Mathieu DECOSTER
0498 97 97 60

Damien GRÉGOIRE
0473 52 33 96

Pierre LALOUX
0475 65 94 63

12 % Ca	5000 mg/kg Zn (dont 200 mg/kg sous forme de chélate)
3 % P	4000 mg/kg Mn
3 % Mg	80 mg/kg I
8 % Na	25 mg/kg Co
150.000 UI/kg vit. A	10 mg/kg Se
30.000 UI/kg vit. D3	100 mg/kg vit. B1
150 mg/kg vit. E	

COMPARAISON TECHNICO-ÉCONOMIQUE DES CONDUITES EN PRAIRIE ET EN BERGERIE

APPRÉCIATION DE L'INTÉRÊT D'UN CULTIVATEUR À ÉLEVER DES AGNEAUX SUR UNE SURFACE CULTIVABLE

RÉSULTATS D'UN ESSAI MENÉ EN FERME



Aujourd'hui, une majorité des éleveurs à effectif important s'est orientée vers une conduite des agneaux en bergerie, notamment pour son aisance par rapport à une conduite en prairie (surveillance et soins) et pour mieux répondre à la demande du marché en agneaux bien finis et de poids modérés. Si la conduite en bergerie des agneaux nés en automne et en hiver est traditionnelle, celle des agneaux nés au printemps est récente et prend un certain essor. Alors qu'avant, ces derniers étaient généralement finis en prairie ou rentrés en bergerie le mois précédent leur abattage, aujourd'hui de nombreux éleveurs rentrent leurs agneaux en bergerie au sevrage et certains ne les sortent même pas. Leurs brebis agnelées au printemps restent en bergerie avec leurs agneaux jusqu'au sevrage ; elles sortent ensuite en prairie tandis que les agneaux sont maintenus en bergerie.

Si la conduite des agneaux entièrement en bergerie est plus aisée, la conduite des agneaux en prairie jusqu'au sevrage et en bergerie ensuite devrait quant à elle s'avérer moins coûteuse. Cependant, cette conduite « mixte » ne serait-elle pas source d'une moins bonne croissance, d'un stress alimentaire à la rentrée, d'une qualité de carcasse moindre, ... qui - au final - ne la rendraient pas plus économique ?

Une étude menée en ferme a comparé les résultats technico-économiques de ces deux conduites d'élevage. Elle a également tenté d'estimer l'intérêt pour un éleveur - cultivateur d'élever des agneaux sur une surface cultivable ou de les maintenir en bergerie et de laisser la surface en culture.

Charles Delmotte – DGARNE, Direction Développement et Vulgarisation
Philippe Vandiest – FICOW

L'étude a été menée en 2009 à Stave (entre Mettet et Florennes) chez Myriam et Emmanuel Janssens, dans le cadre d'un Centre de Recherche et d'Expérimentation (CRE) octroyé par la Direction Générale de l'Agriculture, des Réserves Naturelles et de l'Environnement (D GARNE) de la Région wallonne.

Myriam et Emmanuel Janssens exploitent une

ferme de quelque 150 ha de culture et 250 brebis de races Ile de France et Mouton Vendéen. Pour étaler davantage leur production pour des raisons commerciales, de disponibilité de place en bergerie et d'étalement de certains travaux (agnelages), ils mettent plus tardivement au bélier une partie de leurs brebis de façon à ce qu'elles agnelent en février – mars. Partisans d'une conduite

TABLEAU 1 – CONSTITUTION DES LOTS ET PERFORMANCES TECHNIQUE-ÉCONOMIQUES

Critères considérés (n = effectif - CV = coefficient de variation)	Lot BERGERIE	Lot HERBAGE
CONSTITUTION DES LOTS		
Nbre brebis - Nbre agneaux	32 - 52	27 - 44
Mode naissance : S - D - T (%)	13.5 - 80.8 - 5.8	20.5 - 79.5 - 0
Nbre agneau allaités/brebis (S - D %)	1.625 (23.0 - 77.0)	1.629 (22.7 - 77.3)
Sexe agneaux	28 M - 24 F	22 M - 22 F
Race agneaux VV = Vendéen; VI = Vendéen x Ile de France; IV = Ile de France x Vendéen	34 VV - 16 VI - 2 IV (65.4 % VV - 30.8 % VI - 3.8 % IV)	19 VV - 23 VI - 2 IV (43.2 % VV - 52.3 % VI - 4.5 % IV)
Poids naissance - kg (min - max - CV %)	3.6 (1.5 - 5.0 - 20 %)	3.8 (1.8 - 5.6 - 24 %)
Poids le 13/04 - kg (min - max - CV %)	13.6 (7.6 - 29.0 - 39 %)	12.9 (5.9 - 23.0 - 33 %)
Age le 13/04 - jours (min - max - CV %)	37 (19 - 95 - 43 %)	32 (14 - 79 - 72 %)
POIDS ET CROISSANCE		
Croissance pré-sevrage (gr) GMQ du 13/04 au 15/06 (n) (min-max-CV%)	348 (52) (201 - 561 - 22 %)	334 (44) (134 - 518 - 23 %)
Poids le 15/06 (n) - kg (min-max-CV%)	29.7 (30) (20.6 - 35.9 - 12 %)	30.0 (31) (17.8 - 37.7 - 14 %)
Croissance post-sevrage (gr) GMQ du 15/06 à la vente (n) (min - max - CV %)	268 (30) (26 - 376 - 26 %)	309 (31) (65 - 429 - 24 %)
Poids à la vente (n) - kg (min - max - CV %)	37.8 (30) (25.0 - 41.3 - 8 %)	37.5 (31) (20.9 - 41.4 - 10 %)
VENTES TOTALES		
GMQ du 13/04 à la vente (n) - gr (min - max - CV %)	341 (52) (102 - 561 - 25 %)	335 (44) (105 - 518 - 23 %)
VENTES BOUCHÈRES		
GMQ du 13/04 à la vente (n) - gr (min - max CV %)	345 (45) (195 - 561 - 23 %)	339 (40) (213 - 518 - 21 %)
Poids vif (n) - kg (min - max - CV %)	37.8 (45) (29.3 - 41.3 - 5 %)	38.0 (40) (32.6 - 41.4 - 5 %)
Age (n) - jours (min - max - CV %)	112 (45) (74 - 156 - 20 %)	110 (40) (73 - 151 - 18 %)
Prix HTVA (n) - € (min - max - CV %)	96.4 (45) (64.0 - 106.6 - 7 %)	97.1 (40) (85.3 - 111.4 - 6 %)
Poids carcasse (n) - kg (min - max - CV %)	18.1 (41) (12.0 - 20.0 - 7 %)	18.4 (34) (16.0 - 20.9 - 6 %)
% Rendement à l'abattage (n) (min - max - CV %)	47.9 (41) (41.0 - 52.6 - 5 %)	48.2 (34) (42.1 - 51.1 - 4 %)



exclusive des agneaux en bergerie, ils se sont malgré tout interrogés sur l'intérêt qu'ils auraient à les mettre en pâture avec leur mère dès les premiers beaux jours du printemps et à les y laisser jusqu'au sevrage, effectué vers l'âge de 3 mois.

Le CRE octroyé par la Région Wallonne a eu pour objectifs de répondre à cette interrogation, c'est-à-dire :

- ✓ de comparer les résultats technico-économiques (résultats de croissance, d'abattage et de vente) d'un lot d'agneaux nés au printemps et maintenus en bergerie de la naissance à l'abattage et d'un lot d'agneaux menés en prairie jusqu'au sevrage et rentrés ensuite en bergerie pour finition ;
- ✓ d'évaluer la rentabilité de consacrer du terrain au pâturage d'agneaux plutôt qu'à une culture.

Conduite de l'essai

Les comparaisons ont débuté le 13 avril 2009 avec la mise en prairie d'un lot de 27 brebis suitées de 44 agneaux (**lot Herbage**) et la constitution d'un lot de 32 brebis suitées de 52 agneaux restées en bergerie (**lot Bergerie**). Le 15 juin, les agneaux des deux lots ont été sevrés. Ceux qui étaient en prairie (lot Herbage) ont été rentrés et maintenus en bergerie pour être finis. A tout moment, les agneaux aptes à être commercialisés l'ont été. Ainsi, le 15 juin, lors de la rentrée en bergerie, le lot Herbage ne comprenait plus que 31 agneaux sur les 44 initiaux et le lot Bergerie 30 agneaux sur les 52 initiaux. Les agneaux des deux lots ont été pesés régulièrement en vue du calcul de leur croissance moyenne quotidienne. Les quantités d'aliments qu'ils ont ingérés ont été calculées sur base des apports et des soldes restant dans les trémies. Les consommations d'aliments par les brebis ont également été relevées. Lors de leur vente, les agneaux ont été pesés et, le cas échéant, leurs données d'abattage (poids carcasse) recueillies. Le prix de vente individuel de chaque agneau a également été collecté.

Les critères de constitution des lots étant multiples, l'attention a été plus particulièrement portée sur le nombre d'agneaux allaités par brebis, le poids à la naissance et le poids le 13 avril en début d'essai (tableau 1).

Résultats technico-économiques

Croissances et ventes

Les agneaux des lots Bergerie et Herbage ont eu des croissances globales similaires, respectivement de 341 gr/j et de 335 gr/j. Avant sevrage, lorsque les conduites étaient distinctes, les croissances étaient identiques. Ensuite, après le sevrage, lorsque les deux lots ont eu une conduite similaire en bergerie, la croissance des agneaux

du lot Herbage fut meilleure. On peut en déduire qu'ils n'ont probablement guère souffert du changement de leur conduite d'élevage, c'est-à-dire de leur rentrée en bergerie, et qu'ils ont peut-être mieux supporté le sevrage que les agneaux du lot Bergerie, du fait qu'une conduite en prairie engendre une prise de distance entre les agneaux et leurs mères.

L'âge, ainsi que le poids et le prix à la vente bouchère des agneaux des deux lots sont également proches : **112 jours, 37,8 kg et 96,4 €** pour les agneaux du lot **Bergerie** contre **110 jours, 38 kg et 97,1 €** pour les agneaux du lot **Herbage**. Ils traduisent non seulement la similitude de croissance des lots mais aussi un même déroulement de leur finition.



La famille Janssens, un profil de cultivateurs - éleveurs ovins tel qu'on en rencontre fréquemment chez nos voisins français.



Consommations

alimentaires

Durant la période d'observation, les brebis restées en bergerie ont reçu du préfané à volonté. Elles en consommaient environ 2 kg par jour (10 % de gaspillage compris) ainsi qu'1 kg d'aliment auto-composé à partir d'escourgeon (70 %) et d'un complémentaire azoté (30 %). Sur base des dates auxquelles des brebis ont été retirées du lot (mort, réforme, tarissement précoce), le nombre total de jours de présence de brebis dans le lot est de 1415. Les consommations alimentaires des brebis ont donc été de 2830 kg de préfané et de 1415 kg d'aliment.

Les agneaux du lot Bergerie ont consommé 1794 kg d'un aliment commercial. Durant la période considérée (du 13 avril au 15 juin), leur prise total de poids fut de 896,9 kg, ce qui fixe l'indice de consommation à **2,00 kg d'aliment par kg de croît**.

Les animaux mis en prairie ont pâturé une parcelle de 2,5 ha entre le 13 avril et le 15 juin. Leur consommation d'herbe, y compris les pertes par piétinement et refus, peut être estimée équivalente à celle de la 1ère coupe d'une parcelle voisine de 2,5 ha sur laquelle 9900 kg de préfané

sine de 2,5 ha sur laquelle 9900 kg de préfané ont été récoltés (33 boules de 300 kg).

Parmi les animaux mis en prairie, seuls les agneaux ont reçu un aliment de complément. Ce complément était constitué d'un aliment commercial (80 %) et de pulpes sèches de betterave (20 %).

Au total, ils en ont consommé 962 kg. Leur prise total de poids fut de 859 kg, ce qui fixe l'indice de consommation à **1,12 kg de complément alimentaire par kg de croît**.

Frais d'élevage

Durant la période d'observation, les frais alimentaires totaux pour le lot Bergerie sont estimés à 948 € et les frais de litière sont estimés à 54 € (tableau 2). Le cumul de ces frais s'élève à 1002 € soit **1,12 € par kg de croît** des agneaux.

Pour le lot Herbage, les frais d'alimentation sont estimés à 587 € et les frais de déparasitage des agneaux à la rentrée en bergerie le 15 juin à 9 €, soit au total 596 € ou **0,69 € par kg de croît** des agneaux.

Le kg d'agneau produit à l'herbe entre le 13 avril et le 15 juin a coûté 0,43 € de moins qu'un kg produit en bergerie et ce pour de mêmes résultats zootechniques de croissance et d'abattage.

Surface supplémentaire nécessitée par la conduite à l'herbe

Les animaux mis en prairie ont pâturé jusqu'au 15 juin une parcelle de 2,5 ha. Ils ont consommé une quantité d'herbe estimée équivalente à la production d'une parcelle voisine de 2,5 ha, sur laquelle 9900 kg de préfané ont été récoltés.

TABLEAU 2 – FRAIS D'ÉLEVAGE

Critères considérés	Lot BERGERIE	Lot HERBAGE
TOTAL		
Préfané	2830 kg x 75 €/T = 212.25 €	
Herbe (éq préfané)		9900 kg x 35 €/T = 346.50 €
Aliment pour brebis (70 % esc. + 30 % CAMV)	1415 kg x 171 €/T = 241.96 €	767 kg x 275 €/T = 210.92 €
Aliment pour agneaux Pulpes sèches pour agneaux	1794 kg x 275 €/T = 493.35 €	195 kg x 150 €/T = 29.25 €
Litière	1415 j x 0.7 kg x 55 €/T = 54.48 €	
Déparasitage		31 agneaux x 3cc x 97 €/L = 9.02 €
TOTAL	1002.04 €	595.69 €
PAR BREBIS SUIITÉE		
	/ 32 = 31.31 €	/ 27 = 22.06 €
PAR KG DE CROÎT D'AGNEAU		
	/ 896.9 kg = 1.12 €	/ 859 kg = 0.69 €

Si on considère que la production annuelle d'une prairie est la somme de 3 coupes d'herbe, que la première coupe fournit 50 % de la production totale et que le cumul des 2ème et 3ème coupe fournit les 50 autres pourcents, on peut estimer que les 2.5 ha pâturés jusqu'au 15 juin ont permis, après cette date, d'engranger 9900 kg de préfané.

Le fait de conduire des animaux en prairie plutôt qu'en bergerie a permis une économie de consommation de préfané. Sur base d'une consommation quotidienne en bergerie de 2 kg de préfané par brebis, cette économie est évaluée à 3180 kg sachant que le nombre cumulé de jours de présence des brebis du lot Herbage entre le 13 avril et le 15 juin est de 1590 jours.

La quantité totale de préfané « fournie » par la conduite à l'herbe est le cumul de la quantité engrangé après le 15 juin (9900 kg) et de la quantité non consommée en bergerie entre le 13 avril et le 15 juin (3180 kg), soit 13080 kg. Cette quantité équivaut à la production annuelle de 1.65 ha (sur base d'une production de 2 x 9900 kg sur 2,5 ha).

La **surface réelle nécessitée par la mise en prairie** d'un lot d'animaux entre le 13 avril et le 15 juin a donc été de **0,85 ha**, soit 2,5 ha de superficie de parcelle consacrée au pâturage diminué de 1,65 ha de surface ordinaire de fauche.

Estimation de l'intérêt financier de la conduite en prairie

Les éléments développés dans les points précédents permettent d'évaluer :

- ✓ la réduction des coûts directs de la conduite en prairie à 250 € (27 brebis x la différence de coûts entre une conduite en bergerie (31,3 €) et une conduite en prairie (22,1 €)) ;
- ✓ la réduction de frais de récolte de par la conduite en prairie à 127 € (3180 kg d'équivalent préfané pâturé et donc non récolté x 40 € la tonne de frais de récolte) ;
- ✓ la plus value des agneaux de boucherie conduits en prairie à 28 € (40 agneaux vendus x la différence de prix de vente d'un agneau conduit en prairie (97,1 €) et d'un agneau conduit en bergerie (96,4 €)) ;
- ✓ le surplus de frais de fermage dû à la conduite en prairie à 149 € (0,85 ha de surface supplémentaire x 175 € / ha).

En conséquence, on peut évaluer l'intérêt financier de la conduite en prairie de 27 brebis et 44 agneaux entre le 13 avril et le 15 juin par rapport à une conduite en bergerie à **257 €**.

Dans le cadre de cette étude, l'éleveur étant aussi cultivateur, l'intérêt financier de la conduite en prairie doit être mis en parallèle avec le profit qu'il pourrait tirer de la mise en culture de l'excédent de surface nécessitée par la conduite à l'herbe, c'est-à-dire de 0,85 ha. Le seuil de rentabilité qu'aurait dû atteindre une culture pour être plus rentable que le pâturage d'agneaux est dans ce cas de 477 € / ha ((250 € + 127 € + 28 €) / 0,85 ha).

Conclusion

Les observations faites mettent en évidence l'intérêt financier apporté par la conduite d'un lot d'animaux en prairie jusqu'au 15 juin par rapport à son maintien en bergerie ainsi que son seuil de rentabilité par rapport à une mise en culture de l'excédent de surface de prairie qu'elle nécessite.

Dans son choix, l'éleveur devra cependant considérer d'autres critères que le seul critère financier et notamment sa disponibilité. La conduite à l'herbe nécessite en effet plus de disponibilité pour la surveillance des animaux, pour l'apport de leur complément alimentaire, pour leur abreuvement (apport d'eau, nettoyage des abreuvoirs), pour le retrait de certains animaux aptes à être vendus, ... c'est-à-dire pour la gestion quotidienne.

Si ce surplus de temps peut être pénalisant dans certains cas, et notamment pour l'éleveur-cultivateur appelé aux travaux des champs, il peut cependant être éventuellement valorisé par une autre main d'œuvre disponible et présente sur l'exploitation.

Les lots comparés dans l'analyse ne sont pas restés constants durant la période d'observation (du 13 avril au 15 juin). Plusieurs brebis et agneaux ont été retirés des lots pour cause de

réforme, de vente à l'élevage ou de vente précoce à la boucherie. Les références tirées des observations ont été probablement quelque peu faussées par ces retraits ; on ne peut donc pas les présenter comme reproductibles d'une année à l'autre ou dans une autre exploitation. En outre, le rendement fourrager annuel considéré n'était que de 5940 tonnes de matière sèche par

TABLEAU 3 – PERFORMANCES DES AGNEAUX RESTÉS PRÉSENTS DANS LES LOTS DURANT L'ENTIÈRETÉ DE LA PÉRIODE D'OBSERVATION

Critères considérés	Lot BERGERIE	Lot HERBAGE
	TOTAL	
Effectif (n)	30	31
Poids (kg)		
13/04/2011	10.4	10.6
15/06/2011	29.7	30.0
Vente total	37.8	37.5
Vente boucherie (n)	38.2 (29)	38.2 (29)
Prix vente boucherie (€) (n)	97.45 (29)	98.22 (29)
GMQ (gr)		
13/04 - 15/06	308	307
13/04 - vente total	295	309
13/04 - vente boucherie (n)	302 (29)	316 (29)
Jours		
Naissance - 13/04	29	27
13/04 - vente total	96	89

hectare, rendement assez faible en regard du rendement pouvant être obtenu avec d'autres pratiques culturales.

TABLEAU 4 : RÉSULTATS SELON LE NIVEAU DE PRODUCTION DE LA PRAIRIE

	Production annuelle de la prairie (tonnes de matière sèche)			
	5,94 T	8 T	10 T	12 T
Surface nécessaire pour le pâturage - ha	1.98	1.47	1.18	0.98
Surface générée pour la production de préfané - ha	1.31	0.97	0.78	0.65
Excédent de surface du à la conduite en prairie - ha	0.67	0.50	0.40	0.33
Intérêt financier d'une conduite en prairie - €	332	362	379	392
Seuil de rentabilité d'une culture - €	671	899	1123	1362

Simulation

Sur base des résultats des animaux restés présents dans les lots durant l'entièreté de la période d'observation (tableau 3) et des consommations alimentaires observées (quantité pour les brebis et indice de consommation pour les agneaux), on peut estimer les coûts d'une conduite d'un lot constant de 20 brebis suivées de 30 agneaux à :

- ✓ 771 € dans le cas d'une conduite en bergerie, soit 39 € par brebis suivée ;
- ✓ 446 € dans le cas d'une conduite en prairie, soit 22 € par brebis suivée.

Avec une prairie d'une même productivité que celle pâturée dans l'essai (5,94 tonnes de matière sèche par an), on peut estimer la surface nécessaire au pâturage des animaux à 1,98 ha et la surface supplémentaire nécessitée par la conduite à l'herbe à 0,67 ha. Le seuil de rentabilité que devrait atteindre une culture pour être plus rentable que le pâturage d'agneaux est dans ce cas de 671 € / ha. Le tableau 4 définit ces paramètres pour différents niveaux de production de la prairie. Pour des productions importantes, il faudra considérer des frais de fertilisation et/ou d'implantation d'une prairie temporaire. Il faudra alors soustraire de l'intérêt financier de la conduite en prairie et du seuil de rentabilité d'une culture 50 % de ces frais, éventuellement amortis dans le cas de l'implantation d'une prairie temporaire sur son nombre d'années d'exploitation.



**!!! NOTRE SITE WEB EST DISPONIBLE
POUR VOS ANNONCES !!!**

ANIMAUX

VEND dans un élevage VENDÉEN et ILE DE FRANCE

Agnelles et brebis gestantes
Agnelles et agneaux d'élevage
Agnelles et agneaux de boucherie
Béliers reproducteurs

Emmanuel Janssens - 0477/49 76 04
5646 Stave, Mettet

VEND JEUNE BÉLIER CHAROLLAIS

Né double le 02/02/2010
Inscrit à l'AWEOC

Sylvain Ghislain - 0474/44 22 65 -
sylvain.ghislain@gmail.com
7503 Froyennes

Consultez nos autres annonces sur
[www.ficow.be!](http://www.ficow.be)



QUELQUES CONSEILS SI VOUS ACHETEZ UN ANIMAL D'ÉLEVAGE INSCRIT

Philippe DEJARDIN – AWEOC

L'achat d'un nouveau reproducteur est un moment important dans la vie d'un élevage. Régulièrement les services de l'AWEOC sont consultés pour éclaircir certains points de règlement ou pour trancher différents litiges relatifs à l'achat et/ou au transfert d'animaux. Les quelques conseils qui suivent sont destinés à rappeler aux éleveurs les principes élémentaires de prudence à respecter lors de l'achat d'un animal. Pour certains il s'agira d'une matière bien connue, mais qu'il n'est pas toujours inutile de rappeler ; pour d'autres ces conseils permettront, nous l'espérons, d'éviter les problèmes à venir.

Conseils généraux

Achetez des animaux en bonne santé. Ne prenez pas le risque d'introduire dans votre troupeau des animaux manifestement malades ou contaminés, et notamment ceux qui seraient (liste non-limitative) :

- ✓ anormalement maigres
- ✓ atteints de boiterie
- ✓ toux répétitives
- ✓ goitre proéminent
- ✓ fond d'œil jaune
- ✓ écoulement nasal verdâtre
- ✓ diarrhée
- ✓ apathie

Soyez également attentif au fait que certains **défauts zootechniques** sont considérés comme éliminatoires lors de l'expertise. *Par exemple* : absence d'un ou des deux testicules pour les mâles reproducteurs, mauvaises gueules (bégu ou grignard), présence de taches d'un diamètre excessif sur la peau ou la toison, absence ou présence de cornes dans certaines races, etc. Ces animaux sont systématiquement

exclus de la banque de données AWEOC, et leur descendance également.

Veillez de préférence à acheter des animaux fonctionnels, présentant un développement suffisant et des aplombs corrects. Pour les femelles, vérifiez qu'elles disposent d'un pis dont les deux quartiers sont toujours en état de produire.



En race Bleu du Maine, les toisons noires sont fréquentes mais refusées à l'expertise.



La palpation des testicules est importante pour déceler un éventuel défaut zootechnique.

Respectez votre statut sanitaire

La plupart de nos élevages ovins sont **indemnes de mae-di-visna**. Dans ce cas, préalablement à toute introduction d'un nouvel animal dans votre troupeau, vous devez disposer d'une copie du certificat du vendeur, à vous de vérifier que ce certificat n'est pas périmé.

En élevage caprin par contre, il n'existe pas encore en Wallonie d'élevages officiellement indemnes de C.A.E.V. (Arthrite Encéphalite Virale Caprine). Pour pouvoir bénéficier du statut d'élevage indemne, l'éleveur caprin devra donc non seulement acheter ses reproducteurs dans un élevage possédant déjà le précieux certifi-



RECENSEMENT SANITEL DE 2004 À 2009, PETIT TOUR D'HORIZON DES FILIÈRES OVINES ET CAPRINES



Christel Daniaux – FICOW

Le recensement individuel de nos chèvres et moutons, dans le domaine agricole ou « hobbyiste », est obligatoire depuis 1996. Cette mine d'information, recensée dans la base de données SANITEL et gérée par l'ARSIA, devrait nous permettre d'avoir une bonne image de notre élevage wallon, de son évolution, de ses mouvements,... Malheureusement, force est de constater que l'évolution de nos cheptels telle que tirée de Sanitel ne correspond pas à la situation que nous pouvons observer sur le terrain... même si, les années passant (et les détenteurs répondant augmentant ?), ce décalage « recensement – réalité » nous semble s'amenuiser...

Epluchons donc les données Sanitel les plus fraîches, province par province, et passons en revue leur évolution depuis 2004. Et n'oublions pas que ces données Sanitel sont la seule source d'information chiffrée dont le secteur peut s'affranchir pour afficher son importance...

Par la même occasion, faisons un tour d'horizon des filières ovines et caprines et de leurs principaux débouchés.

DU CÔTÉ DES MOUTONS

Un cheptel en évolution... Ou un recensement plus complet ?

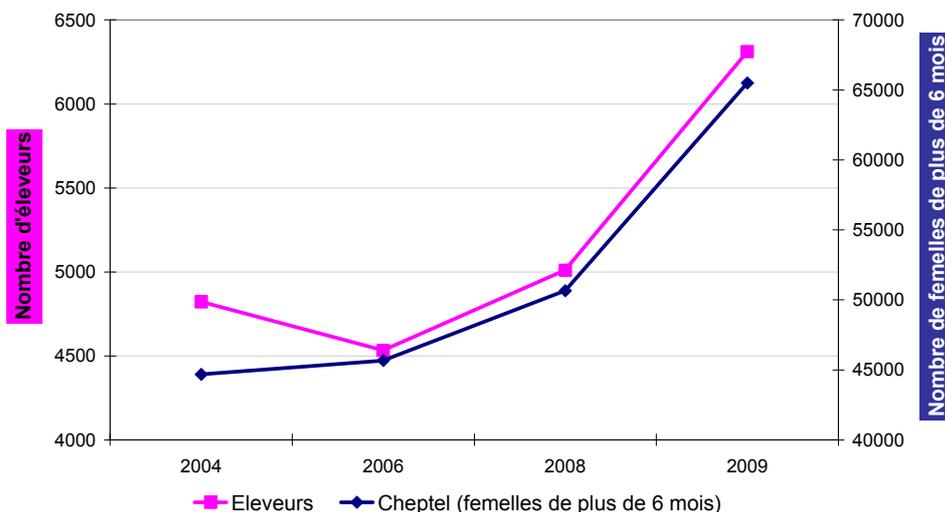
Avec 6312 détenteurs pour 65500 brebis de plus de 6 mois⁴ (figure 1 ; tableaux 1 et 2), le cheptel ovin est en constante évolution depuis 2004.

La FICOW reste sceptique face à cette évolution car il ne lui semble pas que le cheptel ait augmenté de façon si conséquente, mais plutôt que les détenteurs soient de plus en plus nombreux à satisfaire à leur obligation de recensement individuel. De plus, la FICOW a noté certaines imprécisions dans les chiffres transmis, pouvant être source d'erreurs... Veuillez donc à être précis et complet dans les données que vous transmettez lors du recensement : elles sont importantes pour la connaissance et la mise en avant de notre secteur !

Un secteur hobbyiste qui n'exclut pas le professionnalisme

La majorité des éleveurs sont hobbyistes (tableau 1 ; figure 2) : 59 % ont moins de 5 femelles de plus de 6 mois et 81 % en ont moins de 10 ! À côté de cela, les « professionnels » se comptent sur les doigts de la main : 1 % des éleveurs wal-

FIGURE 1 – ÉVOLUTION DE L'ÉLEVAGE OVIN WALLON



4. Toutes les données chiffrées citées concernent les femelles de plus de 6 mois.

lons ont plus de 100 têtes, ce pourcentage descendant à 0,5 % - soit 29 éleveurs - pour les élevages de plus de 200 têtes.

Par contre, un regard centré sur les effectifs change la donne (tableau 2 ; figure 3): seul un tiers du cheptel wallon se trouve dans ces élevages de maximum 10 têtes. Le cheptel détenu par les professionnels restent néanmoins faible puisque moins d'un quart (22 %) de celui-ci se trouve dans des élevages de plus de 100 têtes.

Entre 2004 et 2009, les plus fortes augmentations d'éleveurs et d'effectifs sont notées pour les troupeaux de plus de 100 têtes. Même si les impressions « terrain » de la FICOW confirment une augmentation dans cette « tranche » d'effectif par quelques nouveaux installés et troupeaux agrandis, une augmentation de

41 % des élevages wallons de plus de 100 têtes sont situés en province de Luxembourg, en com-

TABLEAU 1 : EVOLUTION DU NOMBRE D'ÉLEVEURS OVINS EN WALLONIE (D'APRÈS SANITEL)

Taille de l'exploitation	2004	2006	2008	2009
< 5	2950	2605	920	3698
6 - 10	912	1079	1049	1440
11 - 20	549	433	469	590
21 - 50	308	298	319	319
51 - 100	75	79	86	101
101 - 200	14	25	32	39
> 200	14	14	23	29
TOTAL	4822	4533	5011	6312

TABLEAU 2 : EVOLUTION DU CHEPTEL OVIN WALLON (FEMELLES DE 6 MOIS ET PLUS) (D'APRÈS SANITEL)

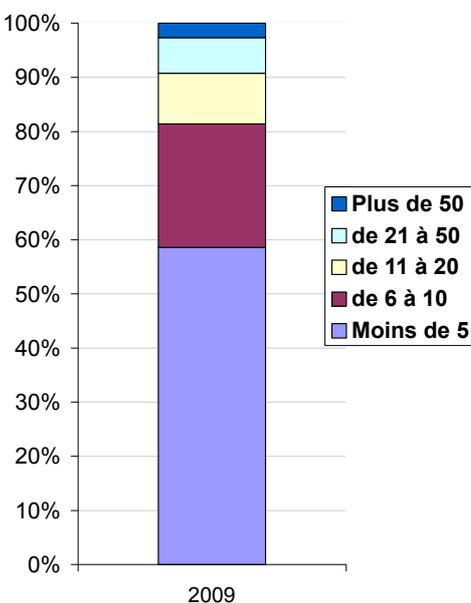
Taille de l'exploitation	2004	2006	2008	2009
< 5	2950	2605	920	3698
6 - 10	912	1079	1049	1440
11 - 20	549	433	469	590
21 - 50	308	298	319	319
51 - 100	75	79	86	101
101 - 200	14	25	32	39
> 200	14	14	23	29
TOTAL	4822	4533	5011	6312

215 % au niveau des effectifs et de 243 % au niveau des éleveurs telles qu'affichées dans Sanitel nous semblent peu crédibles. Nous attribuons ces potentielles erreurs aux raisons citées plus haut.

Plus d'hobbisme dans le Hainaut, plus de professionnalisme dans le Luxembourg

Dans la province du Hainaut, 42 % des animaux sont dans des élevages de maximum 10 têtes (contre 33 % pour l'ensemble de la Région wallonne) alors que, dans la province du Luxembourg, 42 % des animaux se trouvent dans des élevages de minimum 100 têtes (contre 22 % pour l'ensemble de la Région wallonne).

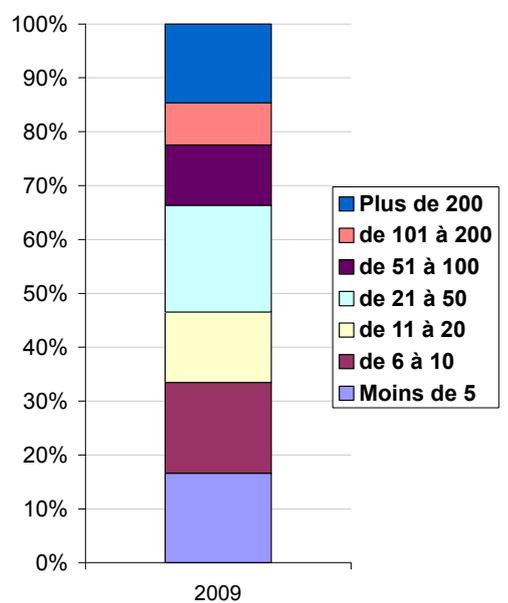
FIGURE 2 - RÉPARTITION DES ÉLEVEURS OVINS EN FONCTION DE LA TAILLE DE LEUR EXPLOITATION (NOMBRE DE FEMELLES DE PLUS DE 6 MOIS)



paraison avec les 31 % des élevages wallons de moins de 5 têtes qui se trouvent en province de Hainaut.

Globalement, le Hainaut est la province la plus riche en moutons, avec 25 % des effectifs wallons. Le Brabant wallon est, quant à elle, la province la plus pauvre en ovins, avec seulement 7 % des effectifs sur son territoire. Entre ces deux extrêmes, on trouve, du plus riche au moins riche en effectifs, les provinces de Liège, Luxembourg puis Namur.

FIGURE 3 - RÉPARTITION DU CHEPTEL OVIN WALLON EN FONCTION DE LA TAILLE DES EXPLOITATIONS (NOMBRE DE FEMELLES DE PLUS DE 6 MOIS)



DU CÔTÉ DES CHÈVRES

Un cheptel en réelle évolution

Avec ses 1961 détenteurs pour 13166 chèvres de plus de 6 mois (tableaux 3 et 4), le cheptel caprin wallon présente une évolution respective de 121 % et de 116 % par rapport 2004.

La FICOW est fréquemment interpellée par des personnes désireuses de développer un atelier caprin, généralement des « néo-ruraux » attirés par l'élevage caprin mais également par les possibilités de transformation fromagère que cette spéculation offre.

Le secteur caprin, un secteur plus « professionnel » que le secteur ovin ?!

Si, tout comme pour le secteur ovin, avec ses 94 % d'éleveurs détenant moins de 10 femelles (figure 4), le secteur caprin est fortement dominé par l'hobbisme, le

TABLEAU 3 : EVOLUTION DU NOMBRE D'ÉLEVEURS CAPRINS EN WALLONIE (D'APRÈS SANITEL)

Taille de l'exploitation	2004	2009
< 5	1372	1611
6 - 10	151	241
11 - 20	62	56
21 - 50	19	34
51 - 100	5	8
101 - 200	4	5
> 200	8	6
TOTAL	1621	1961

TABLEAU 4 : EVOLUTION DU CHEPTEL CAPRIN WALLON (FEMELLES DE MIN. 6 MOIS) (D'APRÈS SANITEL)

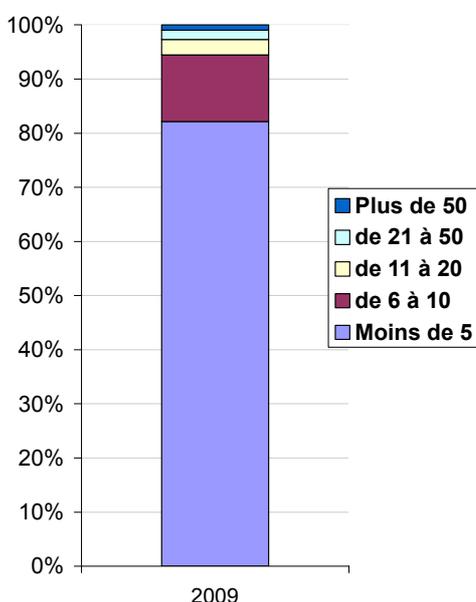
Taille de l'exploitation	2004	2009
< 5	3065	3845
6 - 10	1103	1785
11 - 20	840	769
21 - 50	680	1017
51 - 100	339	532
101 - 200	617	668
> 200	4703	4550
TOTAL	11347	13166

secteur caprin présente néanmoins une plus grande répartition de ses effectifs parmi les « grands troupeaux » : 40 % du cheptel wallon se trouve dans des élevages de plus de 100 têtes (figure 5), contre 22 % pour le secteur ovin.

Qui plus est, là où un atelier ovin viande va mobiliser une demi-unité de main d'œuvre pour un cheptel de 100 à 200 têtes, un atelier caprin de 20 têtes se chargeant de la transformation fromagère (ce qui représente le cas le plus courant) va mobiliser la même demi-unité de main d'œuvre. Sur base de cette réflexion, le paysage caprin « professionnel » (troupeaux de plus de 20 têtes) concerne 2,7 % des détenteurs de caprins et représente 51 % des effectifs caprins totaux, soit nettement plus que les proportions observées dans le secteur ovin « professionnel » (plus de 100 têtes).

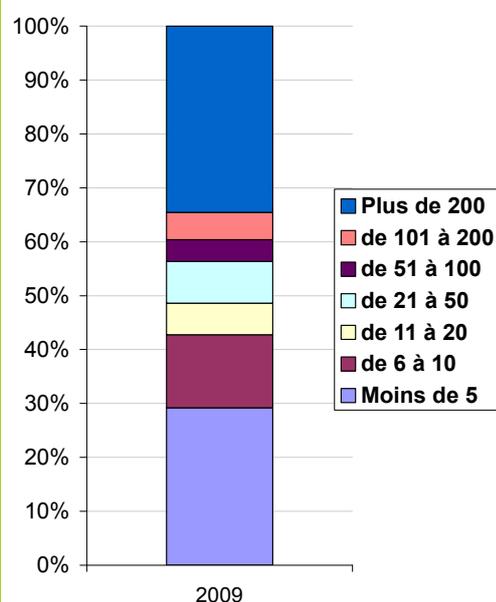
En ce qui concerne les évolutions observées entre 2004 et 2009, les plus fortes

FIGURE 4 - RÉPARTITION DES ÉLEVEURS CAPRINS EN FONCTION DE LA TAILLE DE LEUR EXPLOITATION (NOMBRE DE FEMELLES DE PLUS DE 6 MOIS)



augmentations d'éleveurs et d'effectifs sont notées pour les troupeaux entre 6 et 10 têtes ainsi que pour ceux entre 20 et 100 têtes. Pour ces derniers, les données Sanitel affichent une augmentation de 152 % au niveau des effectifs et de 175 % au niveau des éleveurs. Contrairement à la remarque faite pour le secteur ovin, l'évolution observée pour ces « tranches » d'effectif nous semble réaliste. Notons que la « tranche » d'effectif « 20 - 100 » correspond généralement aux éleveurs - transformateurs fromagers, un secteur attirant régulièrement de nouveaux candidats.

FIGURE 5 - RÉPARTITION DU CHEPTEL CAPRIN WALLON EN FONCTION DE LA TAILLE DES EXPLOITATIONS (NOMBRE DE FEMELLES DE PLUS DE 6 MOIS)



Namur, la concentration des élevages « professionnels »

Avec 40 % des effectifs wallons sur son territoire - dont 61 % des effectifs détenus dans des exploitations de plus de 20 têtes -, la province de Namur est la province la plus riche en caprins et concentrant le plus d'exploitations « professionnelles ». Ces chiffres s'expliquent notamment par la présence de plusieurs gros troupeaux dans cette province, comptabilisant 68 % des effectifs des troupeaux de plus de 200 têtes. Ces troupeaux sont généralement ceux écoulant leur production auprès de laiteries.

Pour ce qui est de la tranche d'effectif « 20 – 100 », ils se retrouvent majoritairement en province de Hainaut, avec 38 % des caprins wallons détenus dans des exploitations de 20 à 100 têtes localisés dans cette région.

Quant à la concentration des troupeaux « hobbyistes », on la retrouve principalement en pro-

vince de Liège, avec 37 % du cheptel détenu dans des élevages de moins de 10 têtes qui est localisé dans cette province. En parallèle, c'est donc également en province de Liège que se trouve la plus forte concentration en éleveurs caprins : 34 % des détenteurs wallons sont localisés dans cette province.

Globalement, c'est la province du Brabant Wallon qui est la moins riche en caprins, avec seulement 4 % des caprins wallons présents sur son territoire.

Cette répartition géographique de l'élevage caprin est assez différente de celle observée pour l'élevage ovin où dominait le Hainaut pour la partie « hobbyiste » et le Luxembourg pour la partie « professionnelle ». Dans cette réflexion, n'oublions pas que l'élevage caprin est généralement moins lié au sol que l'élevage ovin et donc moins demandeur en superficie. Cette différence de répartition pourrait donc s'expliquer en partie par la plus grande disponibilité des terres « d'élevage » en provinces de Luxembourg et Hainaut.

DU CÔTÉ DE LA FILIÈRE VIANDE

L'agneau

✓ La production

Sur base des effectifs recensés, la production belge est estimée à 3100 T équivalent carcasse.

Cette production reste donc mineure en comparaison aux volumes importés annuellement, soit environ 20.000 T équivalent carcasse.

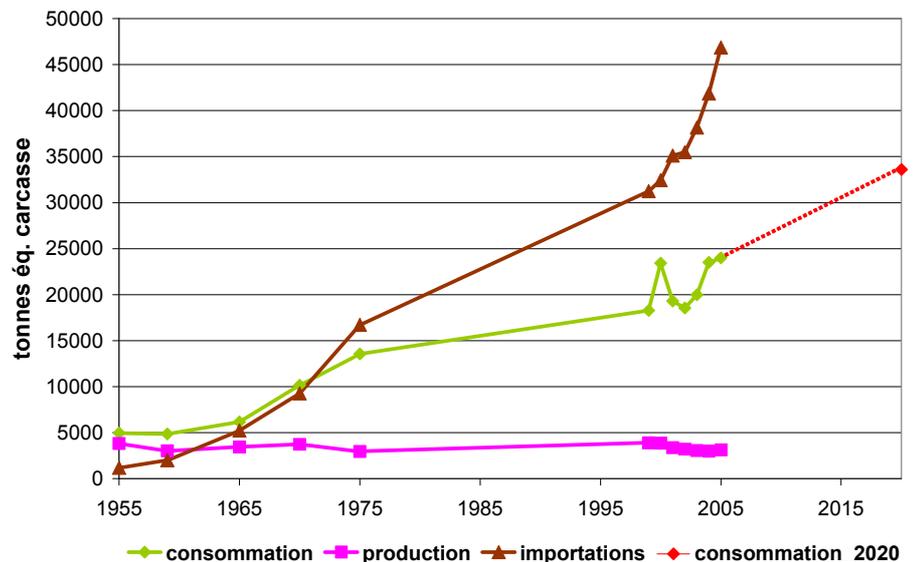
Soulignons que notre autosuffisance n'a fait que décroître au cours du temps (figure 6) : elle est passée de 60 % dans les années '60 à 17 % en 2000 et à 13 % aujourd'hui.

✓ La commercialisation

Deux structures de commercialisation organisées en coopératives d'éleveurs/ agriculteurs coexistent : Coprosain et Ovidis. La philosophie de développement de chacune diffère fortement. En ce qui concerne

Coprosain, structure non limitée à l'agneau - et allant même au-delà des productions animales -, l'objectif est avant tout de fournir son propre réseau de distribution avec son propre stock. Quant à Ovidis, strictement limité à l'agneau, l'objectif initial était inverse, à savoir écouler un maximum d'agneau wallons à travers divers réseaux de distribution, notamment la restauration et les bou-

FIGURE 6 – EVOLUTION DE LA CONSOMMATION, DE LA PRODUCTION ET DES IMPORTATIONS DE VIANDE D'AGNEAU DE 1955 À 2005 ET PRÉVISIONS FUTURES



cheries de détail.

A l'heure actuelle, Coprosain écoule sa production dans 3 magasins de sa propre enseigne, dans son restaurant, sur les marchés publics du Hainaut, de la région de Bruxelles-Capitale et dans le Brabant wallon ainsi que dans divers magasins autres que ses propres points de vente.

Quant à Ovidis, après avoir écoulé quelques 3500 agneaux par an aux alentours de l'année 2006, la structure a réduit son potentiel de commercialisation et ne sert plus de réseau de commercialisation principal qu'à environ 5 éleveurs. Coprosain sert également de réseau de distribution principal à environ 5 éleveurs ovins.

A côté de ces structures de commercialisation organisées, restent pour les éleveurs les chevilleurs ou la vente aux particuliers. La FICOW recensera prochainement les marchands par région sur son site web, mais ceux-ci se font de plus en plus rares... Quant aux particuliers, soulignons encore une fois l'importance croissante du marché musulman, notamment lors de la fête de l'Aïd Al Adha. En France, on considère aujourd'hui que 49 % des ovins sont abattus de façon rituelle.

A côté de ce peu de structures existantes et face aux difficultés rencontrées par les éleveurs pour écouler leurs produits, regrettons quelque peu le manque d'initiatives en vente directe : peu nombreux sont, par exemple, les éleveurs envisageant d'écouler leurs produits en circuit court via la vente en colis... Et pourtant, les systèmes de commercialisation en circuit court se développent et le potentiel de consommateurs semble être bien là...

✓ La consommation

Le consommateur belge a accru sa consommation en viande d'agneau au cours de ces dernières décennies (figure 6) : rien qu'au cours de la dernière décennie, la consommation est passée de 1,8 kg par habitant par an en 2000 à 2,3 kg par habitant par an aujourd'hui.

Différents indicateurs prévoient que cette consommation va continuer à s'accroître dans les années à venir. Selon les études prospectives, cette augmentation serait de minimum 10 % d'ici 2020 et pourrait aller jusqu'à 40 %.

Parallèlement à cette consommation en augmentation, une production locale stable ne peut faire que noyer encore un peu davantage notre produit local parmi le produit importé... Espérons que l'obligation européenne à venir d'affichage de l'origine de la viande changera quelque peu la donne auprès du consommateur...

Le chevreau

Si il y a quelques années, nombreux étaient les éleveurs « sacrifiant » les chevreaux à la naissance, le sort de ces derniers a aujourd'hui évolué. La plupart des éleveurs caprins arrivent à écouler leurs chevreaux nouveaux-nés à des engraisseurs locaux ou pour l'exportation, ou encore à des particuliers, la population d'origine étrangère étant également friande de cette viande.

La distribution de la viande caprine auprès du consommateur d'origine belge ne semble pas se développer.

DU CÔTÉ DE LA FILIÈRE LAIT

Parallèlement à l'évolution positive du cheptel caprin, la filière lait se développe. Le consommateur d'aujourd'hui s'intéresse aussi davantage aux produits de « diversification », au plus grand avantage des fromages de chèvre et de brebis qui prennent une part croissante dans les rayons de nos supermarchés. Malheureusement, ces supermarchés laissent rarement de la place pour nos produits wallons. D'autres produits apparaissent également aujourd'hui couramment dans nos supermarchés, tels que le lait de chèvre ou le yaourt

de chèvre... la filière a décidément le vent en poupe !

Pour nos producteurs, les réseaux de distribution accessibles se partagent entre « circuits courts » et filière « industrielle » : vente du lait à la laiterie, à l'artisan fromager ou encore au particulier ; transformation fromagère à la ferme et vente directe, sur place ou dans les marchés et autres, ou vente à des détaillants, revendeurs, restaurateurs, ... ; transformation fromagère partielle à la ferme et vente de caillé.

D'ores et déjà, mettons en avant que la structuration de la filière n'offre pas les mêmes possibilités du côté des ovins que du côté des caprins : si les éleveurs caprins ont le choix entre les différentes options citées, les éleveurs ovins n'ont d'autre choix que de se tourner vers le circuit court vu l'absence de laiterie pour collecter leur lait et le valoriser dans un process industriel.

Rappelons que la liste des producteurs laitiers est disponible, par province, sur notre site web www.ficow.be.

Quant à la concentration des troupeaux « hobbyistes », on la retrouve principalement en province de Liège, avec 37 % du cheptel détenu dans des élevages de moins de 10 têtes qui est localisé dans cette province. En parallèle, c'est donc également en province de Liège que se trouve la plus forte concentration en éleveurs caprins : 34 % des détenteurs wallons sont localisés dans cette province.

Globalement, c'est la province du Brabant Wallon qui est la moins riche en caprins, avec seulement 4 % des caprins wallons présents sur son territoire.

Cette répartition géographique de l'élevage caprin est assez différente de celle observée pour l'élevage ovin où dominait le Hainaut pour la partie « hobbyiste » et le Luxembourg pour la partie « professionnelle ». Dans cette réflexion, n'oublions pas que l'élevage caprin est généralement moins lié au sol que l'élevage ovin et donc moins demandeur en superficie. Cette différence de répar-

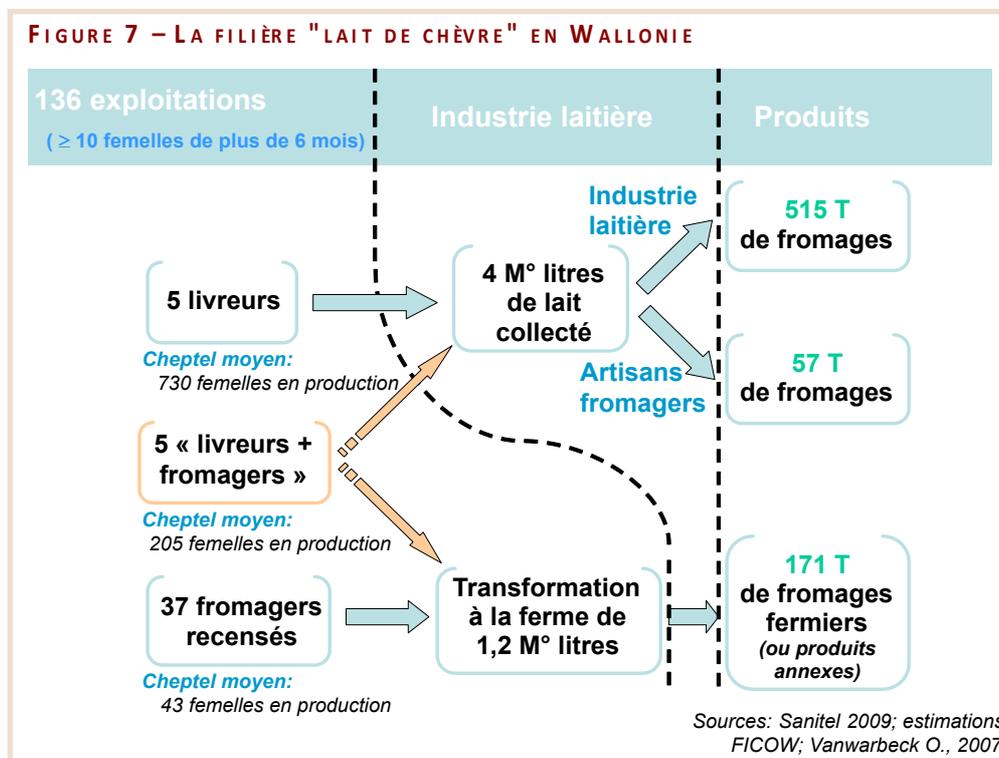
tition pourrait donc s'expliquer en partie par la plus grande disponibilité des terres « d'élevage » en provinces de Luxembourg et Hainaut.

Lait de chèvre

Avec une production annuelle de 5,2 millions de litres⁵, la Wallonie a un potentiel de production annuel d'environ 745 tonnes de fromages de chèvre destinés à la commercialisation.

Si une majorité du litrage est valorisé dans une filière de type « industrielle », avec une production estimée à 515 tonnes de fromages pour ce

créneau, une majorité de producteurs choisissent de valoriser eux-mêmes leur production en passant par la transformation fromagère à la ferme (figure 7). Avec une production estimée de 171 tonnes de fromages pour l'année 2009, la transformation à la



ferme prend une belle place dans la filière caprine, à savoir près d'un quart des volumes de lait produits !

La majorité des producteurs « livreurs » alimentent à la fois le créneau industriel et le créneau artisanal en fournissant leur lait à la laiterie et à des artisans fromagers tels que « Le Gros Chêne », « la Fermière de Méan », « la Fromagerie du Samson », etc. D'autres producteurs « livreurs » transforment même une partie de leur production en fromages.

La transformation fromagère et la vente directe étant des activités fortement mobilisatrices de

5. Estimation de la production sur base des producteurs déclarés et intégrés dans les listings de la FICOW et non sur base des effectifs Sanitel.

main-d'œuvre, le cheptel moyen détenu varie fortement en fonction du profil de l'exploitant. Les marges brutes générées par ces différentes activités sont aussi très fortement variables : de 38 à 81 € par chèvre en production dans le cadre d'une production livrée à la laiterie vs. de 900 à 1430 € par chèvre en production dans le cadre d'une production transformée sur place et commercialisée en vente directe.

Par ailleurs, le volume récolté par les laiteries belges a quintuplé en 10 ans ! De 1,59 millions de litres collectés en 1999 on est passé à 8,14 millions de litres en 2009 ! Notons que ce volume ne provient pas que d'exploitations belges. Pour exemple, Chèvre Ardennes, située en Wallonie, ne collecte aucune exploitation wallonne...

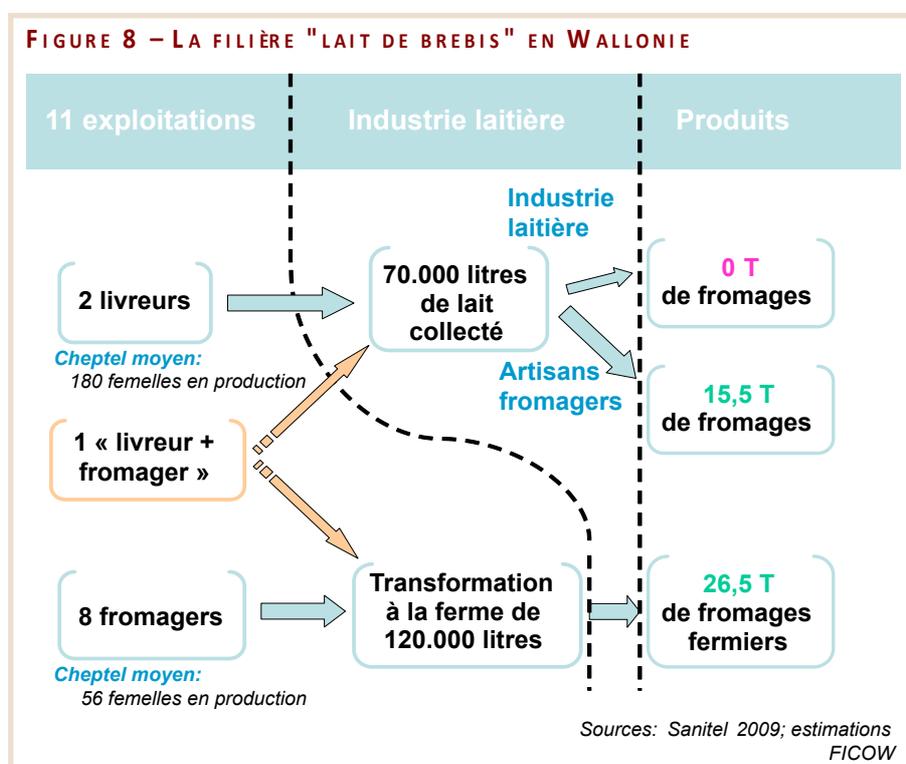
L'importation ne se limite pas au produit brut et est importante pour le produit fini (fromage), notamment en provenance de la France, des Pays-Bas et de l'Italie. Malheureusement, nous ne disposons d'aucune donnée permettant de quantifier l'importance des importations par rapport à la production locale.

Lait de brebis

Avec une production annuelle de 190.000 litres⁵, la Wallonie a un potentiel de production annuel d'environ 42 tonnes de fromages de brebis destinés à la commercialisation. Cette production est évidemment marginale en regard aux volumes consommés... Bien que nous ne disposions pas de données chiffrées exactes quant aux importations de fromages de brebis, nous pouvons mettre en parallèle ces 42 tonnes produites sur le sol wallon

avec les 388 tonnes de fromages de Roquefort importés en 2009 depuis la France pour l'ensemble de la Belgique! Et la gamme des produits à base de lait de brebis ne se limite pas au Roquefort ni même aux fromages français...

Comme cité auparavant, aucune structure industrielle n'existe pour la valorisation du lait de brebis (notamment, pas de laiterie). Les éleveurs sont donc obligés de prendre en charge eux-mêmes la commercialisation de leur produit ou de laisser ce dernier entre les mains des artisans fromagers. La majorité des éleveurs opte pour la transformation fromagère à la ferme, avec près de 2/3 des volumes produits passant par ce créneau.



Tout comme pour les exploitations caprines, la transformation fromagère et la vente directe étant des activités fortement mobilisatrices de main-d'œuvre, le cheptel moyen détenu varie fortement en fonction du profil de l'exploitant.

Sur le plan de la consommation, en faisant l'approximation que la propor-

tion de fromages de chèvre et de brebis consommée par le belge est identique à celle du consommateur de nationalité française – soit 7,5% de sa consommation en fromages -, on peut évaluer la consommation belge de fromages de brebis et de chèvre à 1,35 kg par habitant pour 2009 ou 14850 tonnes pour l'ensemble de la Belgique. Ces chiffres sont à comparer avec les 782 tonnes produites sur le sol wallon, à savoir que la production wallonne serait équivalente à 0,05 % de la consommation belge ! Un exemple en terme de déficience d'autosuffisance alimentaire... Notons qu'en France, cette consommation a augmenté de 9 % entre 2005 et 2008.

