



# SALERS

une race pour des produits locaux, une identité et un développement territorial

**Laboratoires :** J. Agabriel UR 1213 Herbivores 63122 Saint Genès Champanelle

- UR Herbivores SP, EGEE, & C2M, Inra, Theix  
 UE Monts D'Auvergne, Inra Marcenat & Laqueuille
- UR Fromages, Inra Aurillac
  - UMR Métafort AgroParisTech, Aubière
  - USC EPR, VetAgroSup, Lempdes

Jacques.agabriel@clermont.inra.fr

**Partenaires :**

- Groupe Salers Evolution, 15140 Saint Bonnet Salers
- Chambre d'Agriculture du Cantal 15000 Aurillac
- Pole Fromager AOC Massif Central 15000 Aurillac
- Association Tradition Salers 15000 Aurillac

**Lait : traite « traditionnelle »  
5% des effectifs**



• Une race .... deux produits .....

**Viande : syst. allaitant  
95% des effectifs**



• une identité revendiquée par les filières régionales de qualité

## Objectifs et enjeux de développement régional

La race Salers (3800 exploitations, 125000 vaches) porte une image forte liée à la vache, à ses produits et à son territoire de « berceau de race ». Les acteurs locaux cherchent à mieux valoriser cette race et à travers ses spécificités et son image, les filières de produits de qualité fromage et viande.

**Les questions :**

- La traite des vaches Salers : Quelle est l'importance du veau 1<sup>o</sup> pour la traite... ? 2<sup>o</sup> pour les caractéristiques du lait et du fromage... ? Que penser de l'avenir des élevages Salers traite ? durables ?
- La valorisation de la viande issue des mâles Salers : itinéraires de production ? Qualité et traçabilité ? Particularité et acceptation du produit ?
- La construction de l'identité raciale / développement territorial, et de l'image des produits et des animaux / communication ?

## Méthodologie

**Organisation :** 3 volets d'actions liés aux 3 enjeux régionaux

**Production et qualité du lait et du fromage**

**Production qualité et identité de la viande Salers**

**Connaissance et renforcement de l'identité Salers**

**Couplages**

- actions de recherches expérimentales (UE Monts d'Auvergne)
- actions de recherches de terrain (suivi, enquêtes CA 15, GSE).

**Mise en communs**

Les protocoles expérimentaux sont présentés et discutés (visites et débats, utilisation de génisses triées par les éleveurs).

Les chercheurs font parti des comités de suivi des actions de terrain

**Synthèse finale**

## Valorisation partenariale

- Etudes et essai de mise en place d'une filière jeunes mâles Salers finis dans le berceau de race (CA Cantal 2009)

Formaliser et valoriser les résultats du projet sous une forme adaptée pour une diffusion auprès d'agents de développement et d'acteurs locaux.

## Valorisation scientifique

**Technique :** Influence du contact entre la vache et son veau avant la traite et de la relation mère-jeune sur la production et la composition du lait chez les vaches Salers. Renc. Rech. Ruminants, 2008, 159-162

**Alimentation des broutards :** ingestion et substitution entre aliments, efficacité d'utilisation de l'énergie, Renc. Rech. Ruminants, 2008. 263-266

**Sociale :** Durabilité des systèmes d'élevage bovin en zone de montagne herbagère du Cantal. Affiche Acceptée Renc. Rech. Ruminants, 2010

**Économique :** Viande label rouge Salers : reconnaissance par le consommateur « d'engagements de durabilité » dans la filière pour le maintien d'un différentiel de valorisation des animaux (2010)

## Premiers Résultats

La durabilité des exploitations Salers traitées (outil RAD) s'exprime dans des scores élevés pour les indicateurs du volet environnemental, mais faibles pour les volets économique et social.

Par enquête dans les élevages, on ne retrouve quasiment pas de vaches qui se laissent traire sans leur veau. Expérimentalement, la traite sans le veau sur la base de vaches en parti choisies par les éleveurs est possible mais la variabilité des comportements est forte et encore imprédictible.

La simplification de la traite des Salers en présence du veau montre une progressive diminution des quantités de lait trait et des matières grasses extraites avec la réduction de l'intensité du contact mère-jeune.

Il existe une demande forte pour accroître la production de viande identifiée « Salers ». La capacité productive de la vache Salers est toujours intéressante dans le système allaitant, car les broutards qui reçoivent plus de lait ont un gain de poids plus élevé et, en engraissement après sevrage, une composition de carcasse plus maigre à l'abattage à 16 mois. On montre l'intérêt de la conservation des deux systèmes et leur imbrication.

## Perspectives et prochaines échéances

**Analyse partagée des actions engagées dans les volets 1 et 2 / Formalisation pour la diffusion**

- Analyse SWOT des systèmes Salers Traités/ bilan de deux années d'expérimentations sur les vaches Salers traitées sans leur veau
- Enquête sur les savoir faire fromagers à partir de lait de Salers
- Jeune mâle Salers : image de la production et qualité ressentie. Impact de la quantité de lait bu sous la mère sur la carcasse (Bilan expérimental)

**Engagement des études économiques**